**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2022

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПДП Производственная практика (преддипломная)» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и):

преподаватель Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин

Кутькова Л.А., мастер производственного обучения, высшая квалификаци-онная категория

Баранова О.И., преподаватель специальных дисциплин

Шишелова С.С. - преподаватель специальных дисциплин

Пивнева Е.А. - преподаватель специальных дисциплин

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам** | | | | |
| **Знает:**   * готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; * готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; * интерес к различным сферам профессиональной деятельности; * самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; * устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; * определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; * выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; * вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; * развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; * выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; * анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); * понимать тексты на базовые профессиональные темы; * участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. * умение решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности. * применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; * использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; * описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; * проводить расчеты по * химическим формулам и уравнениям реакции. * умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция; показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значение, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; - исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; -уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; -уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2x2 и 3x3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определённый интеграл. * создавать механизмы вовлечения студентов в проектную деятельность; * внедрять новые педагогические технологии, необходимые для развития инициативной и креативной личности; * развивать навыки самостоятельного движения студентов в информационных полях профессиональной деятельности, самоопределении в повседневной жизни; * переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; * интегрировать знания из разных предметных областей; * выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; * способность их использованию в познавательной и социальной практике; * формировать способность студентов к решению какой-либо проблемы в результате самостоятельных действий с обязательной презентацией полученных результатов, которые можно увидеть, осмыслить, применить в реальной практической деятельности; * научить четко видеть проблему и находить * оптимальные решения, учитывая ресурсы и время. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией и актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. * владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач. * владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности** | | | | |
| **Знает:**   * тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; * характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; * свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; * дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; * роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах. * в области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; * осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными и познавательными действиями: в) работа с информацией: создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; * проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; * выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; * соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. * оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; - уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией и может применять ее к различным контекстам и смежным областям. * владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие** | | | | |
| **Знает:**   * возможные траектории профессионального развития и самообразования; * психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; * основы проектной деятельности. * основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.; * сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; * основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. * определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения; * ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; * устанавливать взаимосвязи полученных экономических знаний с особенностями профессий и профессиональной деятельности; * использовать полученные экономические знания для самостоятельного планирования и реализации своего образовательно-профессионального маршрута; * осуществлять аналитическую, творческую, проектную деятельность для решения задач профессионального самоопределения; * ориентироваться в потребностях современного рынка труда и требованиях к работнику в планируемой профессиональной сфере; * оценивать свой потенциал самореализации и возможности дальнейшего профессионального обучения и профессиональной деятельности. * в области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; * способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; * применять современную научную профессиональную терминологию; * определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. * ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. * умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); * способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; * знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений. * уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * навыком определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. * профессиональной терминологией. * владеть навыками: решение уравнений и неравенств, вычисление площадей фигур и объёмов тел; обучающиеся должны уметь вычислять площади фигур и объёмы тел с помощью определённого интеграла; решение комбинаторных задач; использование компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств, оценивать риски и принимать решения по их снижению. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами** | | | | |
| **Знает:**   * содержание актуальной нормативно-правовой документации; * современная научная и профессиональная терминология. * готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; * овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; * понимать и использовать преимущества * командной и индивидуальной работы; * принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; * координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; * осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; * признавать свое право и право других людей на ошибки; * развивать способность понимать мир с позиции другого человека. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * организовывать работу коллектива и команды; * взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. * использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией; * определенными ресурсами, владеют понятиями общее руководство, общие цели, задачи. * современными технологиями укрепления * и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; * основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; * физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-05** | **Знает:**   * назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основных направлений их деятельности; * сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплений национальных и государственных традиций. * содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. * о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; * эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; * способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; * убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; * готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; * осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; * распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; * развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. * эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; * способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; * убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; * готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; * осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; * распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; * развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. * сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); * о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; * о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; * сформировать ценностное отношение к русскому языку; * понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; * выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; * создавать тексты разных функционально-смысловых типов; * создавать тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов). * сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; * сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией, хронологией, может осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. * осознанием русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; * приобщен к ценностям национальной и мировой культуры; * развил интеллектуальные и творческие способности, навыки самостоятельной деятельности; * сможет самореализоваться, самовыражаться в различных областях человеческой деятельности; * увеличил словарный запас; расширил круг используемых языковых и речевых средств; усовершенствовал способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; * усовершенствовал коммуникативные способности; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; * готов к самообразованию и активному участию в производственной, культурной и общественной жизни государства. * владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования). | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-06** | **Знает:**   * сформировать знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации. * целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. * осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; * осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; * принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; * готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; * готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; * готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: * сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; * ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; * идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); * способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории. * осознание обучающимися российской гражданской идентичности; * целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; * принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; * готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; * готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; * сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; * ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; * идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); * способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; * имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в ХХ – начале XXI в.; * ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в ХХ – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * применять осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. * понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач. * умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; * сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. * сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; * умение применять их на практике; * умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им. * сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; * овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; * умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; * совершении террористического акта; * проведении контртеррористической операции * основы научной, философской и религиозной картин мира; * об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; * о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности. * выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. * понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах ХХ – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; * характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; * понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий ХХ – начала XXI в.; * понимать особенности развития культуры народов СССР (России); * составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории ХХ – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; * формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; * выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; * систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; * устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; * характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в ХХ – начале XXI в.; * определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в ХХ – начале XXI в.; * анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в.; * сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; * формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; * защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; выявлять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение сточки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан. * умением применять ГИС для решения различных задач. * овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. * профессиональной терминологией. * комплексом хронологических умений, уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времён до настоящего времени; * навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях** | | | | |
| **Знает:**   * проявлять сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем. * - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; * - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. * сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя. * сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления. * сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * **знаниями** о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий; * **приёмами** естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов. * умением управлять природными ресурсами и планировать использование территорий. * системой основных терминов и понятий; * основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-08** | **Знает:**   * роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; * основы здорового образа жизни; * условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; * средства профилактики перенапряжения. * готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. * самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; * давать оценку новым ситуациям; * расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; * делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; * оценивать приобретенный опыт; * способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; * сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; * потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; * активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. * готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; * наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в части физического воспитания: * сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; * потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; * активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; * самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; * давать оценку новым ситуациям; * расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; * делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; * оценивать приобретенный опыт; * способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; * применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; * пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. * соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных ве-ществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. * использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); * иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости). | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * двигательными навыками и умениями базовых упражнений, подвижных и спортивных игр, методикой составления занятий с учётом профессиональной деятельности, выполнять упражнения технически правильно и индивидуально подобранные комплексы традиционных и нетрадиционных средств физической культуры. * способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; * владеть основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике. * современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; * основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; * физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; * техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности** | | | | |
| **Знает:**   * особенности произношения; * правила чтения текстов профессиональной направленности. * готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников. * готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; * кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; * правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. * использовать в профессиональной деятельности различные виды базового и специального программного обеспечения; * использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; * уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией, переводит тексты со словарем * технологией сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. * профессиональной терминологией, работает в системой Интернет и др. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-10** | **Знает:**   * сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; * совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; * осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; * способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; * овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; * формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; * осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; * участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; * соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); * использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; * использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; * навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; * навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-11** | **Знает:**   * основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты. | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**   * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**   * профессиональной терминологией. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**Тестовые задания для оценивания компетенции:   
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
| 1. | **Экология – это наука, изучающая…?**  1) все виды и формы жизни, живых существ, их взаимодействия между собой и окружающим миром;  2) форму и строение организмов;  3) взаимодействие живых организмов с окружающей средой;  4) человека, его происхождение, развитие, существование в природной (естественной) и культурной (искусственной) средах. | 3 |
| 2. | **Цель изучения дисциплины «Экологические основы природопользования»?**  1) изучение основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы;  2) формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире, о месте России в этом процессе, а также развитие познавательно интереса к экологическим проблемам, правовым вопросам экологической безопасности;  3) изучение патогенных для человека микробов, механизмов инфекций, методов лабораторной диагностики, специфической терапии, профилактики инфекционных заболеваний человека;  4) заключается в формировании у студентов понимания сущности человеческого, усвоении знаний о многообразии дискурсов о человеке на основе анализа научных теорий и текстов. | 2 |
| 3. | **Негативные воздействия человека на природные экосистемы приводят к…?**  1) нарушению природного равновесия, уничтожению многих видов растений и животных и другим необратимым последствиям;  2) анемии, поражению печени, нарушению функции легких, остеопорозу*;*  3) формированию расстройств адаптации и дезадаптивных копинг-стратегий;  4) нарушению водно-солевого баланса, нивелированию стрессовых факторов, но увеличению депрессивных поведенческих паттернов и другим необратимым последствиям. | 1 |
| 4. | **Назовите основные причины утраты различных видов животных?**  1) вырождение среды обитания животных; бесконтрольная охота в запрещенных зонах; загрязнение среды обитания;  2) борьба за существование; вымирание по естественным причинам;  3) мелиорация земель, осушение водоемов;  4) захоронение отходов, компостирование. | 1 |
| 5. | **Что такое экологический кризис и какие его основные признаки?**  1) масштабный приток организмов, живущих в симбиозе за относительно короткий период времени на достаточно ограниченную территорию;  2) это устойчивое нарушение равновесия между обществом и природой, заключающееся в деградации окружающей природной среды и неспособности государственных структур принять соответствующие меры для того, чтобы решить создавшуюся проблему и восстановить состояние благоприятной окружающей среды;  3) конфликты, стихийные бедствия и пандемии;  4) нет правильного ответа. | 2 |
| 6. | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **6.1.** **комплекс приспособительных морфофизиологических, поведенческих и информационно-биоценотических реакций, обеспечивающий возрастание устойчивости к воздействию факторов внешней среды и успех в конкуренции;**  **6.2.** **Федеральный орган исполнительной власти Российской Федерации, осуществляющий государственное управление в сфере природопользования, охраны окружающей среды и обеспечения экологической безопасности называется?**  **6.3. Как называется основной государственный документ, учреждённый в целях выявления редких и находящихся под угрозой исчезновения диких животных, дикорастущих растений и грибов, а также некоторых подвидов и локальных популяций?** | А) Федеральная служба по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды;  Б) адаптация;  В) Министерство природных ресурсов и экологии РФ;  Г) Федеральное агентство лесного хозяйства (Рослесхоз);  Д) Красная книга Российской Федерации (ККРФ);  Е) «Цветная книга»;  Ж) «Red Book». | | 6.1. Б  6.2. В  6.3. Д |
| 7. | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **7.1.** **Определите отрицательное воздействие транспорта на окружающую среду?**  **7.2.** **Выберите среди перечисленных международных организаций занимающихся охраной природы неправительственную?**  **7.3.** **Как называется непрерывное измерение определенных загрязнителей воздуха, также известных как «критериальные загрязнители воздуха»?** | А) усиливает парниковый эффект, загрязняет воздух и водоемы, шумовое загрязнение, эрозия почв;  Б) **Гринпис;**  В) **Организация Объединённых Наций (ООН);**  Г) мониторинг качества воздуха;  Д) выработка метана, что приводит к парниковому эффекту;  Е) флуоресцентный, хемилюминесцентный, электрохимический, радиометрический методы. | | 7.1. А  7.2. Б  7.3. Г |
| 8. | **Установите соответствие:**   |  |  | | --- | --- | | **8.1.** **органические вещества, образуемые микроорганизмами и обладающие способностью убивать микробов (или препятствовать их росту);**  **8.2. среда, создаваемая или видоизменяемая сообществом живых организмов;**  **8.3. метафорическое понятие, отражающее все внутривидовые и межвидовые отношения, а также взаимоотношения с абиотическими (неживыми) факторами природной среды;**  **8.4. совокупность популяций особей, способных скрещиваться и иметь плодовитое потомство, обладающих схожими морфофизиологическими признаками и населяющих общий сплошной или частично разорванный ареал;**  **8.5. совокупность генов (аллелей) одной группы особей (популяции, группы популяции или вида), в пределах которой они характеризуются определенной частотой встречаемости.** | А) биосреда;  Б) вид;  В) антибиотики;  Г) генофонд.  Д) борьба за существование. | | 8.1. В  8.2. А  8.3. Д  8.4. Б  8.5. Г |
| 9. | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **невосприимчивость организма к инфекционным агентам и чужеродным веществам;**   2. **сравнительно быстро происходящая цепь событий, приведших к труднообратимым или необратимым процессам деградации природы (сильное опустынивание) и/или ее загрязнению (заражению), к реальной опасности тяжелых заболеваний и смерти людей, мутагенным и канцерогенным эффектам, к росту генетических пороков;**   **9.3.** **аннотированный список животных или растений, находящихся под угрозой исчезновения;**  **9.4. режим погоды, характерный для данной местности в силу ее географического положения;**  **9.5. человек как член общества, как социальный индивид.** | А) экологическая катастрофа;  Б) Красная книга;  В) климат;  Г) иммунитет;  Д) личность;  Е) непогода;  Ж) чувствительность. | | 9.1. Г  9.2. А  9.3. Б  9.4. В  9.5. Д |
| 10. | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **климат небольших участков Земли;**   2. **система обобщенных взглядов на мир и место человека в нем; обусловленные этими взглядами убеждения, идеалы, ценности;**   3. **чувствительность организма к изменениям погоды.** | А) мировоззрение;  Б) адаптация к погоде;  В) невежество;  Г) микроклимат;  Д) метеочувствительность;  Е) вакуум. | | 10.1. Г  10.2. А  10.3. Д |
| 11. | **Добавьте в предложение два правильных слова:**  **Выброс мусора в неустановленных местах является незаконным и может повлечь … или … ответственность.**  1) дисциплинарную;  2) административную;  3) лишение свободы;  4) уголовную. | 2, 4 |
| 12. | **Из перечисленного выберите Федеральный закон, который регулирует обращение с отходами в РФ:**  1) Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».;  2) Федеральный закон от 10 января 2002 года №7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;  3) Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  4) Федеральный закон от 4 мая 1999 года №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха». | 1 |
| 13. | **Кто в России с 1 марта 2022 года занимается утилизацией опасных отходов?**  1) ;  2) **Федеральный Экологический Оператор (ФЭО)**;  3) ;  4) . | 2 |
| 14. | **Перечислите все действия для правильной утилизации опасных отходов:**  1) **отделять опасные отходы от обычного мусора**;  2) **хранить опасные отходы в закрытых и надёжных контейнерах**;  3) **информировать о местных правилах и способах утилизации опасных отходов**;  4) **использовать надёжные и безопасные методы транспортировки опасных отходов;**  **5) все перечисленные действия верны.** | 5 |
| 15. | **Найдите одно ложное предложение**  1) некрофаг - организм, питающийся мертвыми животными;  2) стресс - состояние напряжения организма - совокупность физиологических реакций, возникающих в организме животных и человека (возможно, и у растений) в ответ на воздействие различных неблагоприятных факторов (стрессоров): холода, голода, психических и физических травм, облучения, кровопо-тери, инфекции - или, наоборот, исключительно благоприятных: радости, полового возбуждения и т.п.;  3) фотоэлемент - превращение зелеными растениями и фотосинтезирующими микроорганизмами лучистой энергии Солнца в энергию химических связей органических веществ (тела растения, микроорганизма);  4) техносфера - часть биосферы, преобразованная людьми с помощью прямого и косвенного воздействия технических средств в целях наилучшего соответствия социально-экономическим потребностям человечества. | 3 |
| 16. | **Выберите одно верное предложение**  **1) п**отребности человека - осознанные или неосознанные условия обеспечения жизнедеятельности человека или нужда его в объектах и явлениях, без которых он испытывает дискомфорт, ухудшающий состояние его здоровья**;**  **2)** хронобиология — совокупность видов растений, произрастающих на определенной территории**;**  **3) экологическая ниша -** дословно означает учение о доме, об условиях обитания населяющих этот дом**;**  **4) ботаника -** процесс ферментативного расщепления органических веществ, преимущественно углеводов, протекающий без использования кислорода под действием микроорганизмов или выделенных из них ферментов**.** | 1 |
| 17. | **Найдите одно ложное предложение**  1) потребность - нужда в чем-либо, необходимом для поддержания жизнедеятельности и развития человека;  2) природа - в широком смысле слова весь мир, вся Вселенная, включая человека и общество;  3) региональное загрязнение - загрязнение окружающей среды, проявляющееся в пределах значительной территории (региона). Региональное загрязнение формируется на основе локальных загрязнений при увеличении их количества или пространственно-временных масштабов;  4) «Смак» - термин, используемый для обозначения видимого загрязнения воздуха любого характера. | 4 |
| 18. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  В нижнем течении р. Лены самки якутского осетра начинают размножаться в 15-летнем возрасте, достигнув 70- сантиметровой длины тела. Осётр в возрасте 34 года имел массу 34 кг и длину – 182 см. На реке Алдан самки этого же осетра мечут икру в 12 лет при длине всего в 58 см. Промысловая мера (минимальный размер особи, разрешённой к вылову) составляет 62 см. Что произойдёт с алданской и ленской популяциями, если в результате интенсивного промысла станут вылавливать всех особей, начиная с разрешённых размеров? | произойдет исчезновение популяции |
| 19. | **Дополните предложение**  Прежде чем начать утилизацию отходов, их необходимо… | **собрать в одном месте** |
| 20. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ.**  Как повар Вы закупаете много продукции в шелестящей упаковке – как прозрачной, так и блестящей изнутри. И куда все это денете, в какой мусоропровод (контейнер)? | выброшу в контейнер для смешанных бытовых отходов |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
| 1. | **Выберите один правильный ответ**  **Как называется раздел опытной химии, занимающийся изучением свойств продуктов питания на молекулярном уровне и нахождением способов их улучшить?**  1) бытовая химия;  2) химическое вещество;  3) пищевая химия;  4) молекулярная часть. | 3 |
| 2. | **Выберите один правильный ответ**  **Состояние системы реагирующих веществ, при котором скорость прямой реакции становится равной скорости обратной реакции называется?**  1) физическое равновесие;  2) пищевое отравление;  3) изотоп;  4) химическое равновесие. | 4 |
| 3. | **Выберите один правильный ответ**  **Превращение одного или нескольких исходных веществ (реагентов) в другие вещества (продукты), при котором ядра атомов не меняются, при этом происходит перераспределение электронов и ядер, и образуются новые химические вещества называют?**  1) физической реакцией;  2) химической реакцией;  3) реакцией разложения;  4) реакцией замещения. | 2 |
| 4. | **Выберите один правильный ответ**  **Процесс, при котором молекулы соединения распадаются под действием света называют?**  1) катион;  2) аминокислота;  3) фотолиз;  4) гидролиз. | 3 |
| 5. | **Выберите один правильный ответ**  **Химическая реакция, в результате которой из двух или нескольких веществ образуется одно новое сложное вещество называют?**  1) реакция соединения;  2) восстановления;  3) реакция распада;  4) осадок. | 1 |
| 6. | |  |  | | --- | --- | | **6.1. аминокислоты, которые поступают в организм человека с пищей;**  **6.2. аминокислоты, которые человек может получить только с пищей называются…;**  **6.3. мелкопористое кондитерское изделие, основными ингредиентами которого являются взбитое фруктово-ягодное пюре, сахар и пенообразователь.** | А) аргинин, валин, гистидин, изолейцин, лейцин;  Б) незаменимые  В) уникальные;  Г) полузаменимые;  Д) лизин, метионин, треонин, триптофан, фенилаланин;  Е) пастила;  Ж) зефир. |   **Установите соответствие между вопросами и ответами (возможно несколько правильных ответов):** | 6.1. А, Д  6.2. Б  6.3. Е |
| 7. | **Установите соответствие между вопросами и ответами (возможно по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **7.1.  реакции, в ходе которых исходные реагенты вступают в цепь превращений с образованием промежуточных активных частиц (радикалов);**  **7.2. взаимодействие ионов соли с ионами воды, приводящее к образованию слабого электролита;**  **7.3. неравновесный, хаотичный процесс перемещения (молекул и атомов в газах, ионов в плазме, электронов в полупроводниках).** | А) реакция отторжения;  Б) гидролиз солей;  В) цепная реакция;  Г) диффузия;  Д) реакция соединения. | | 7.1. В  7.2. Б  7.3. Г |
| 8. | **Установите соответствие между вопросами и ответами (возможно несколько правильных ответов):**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. агрегатные состояния веществ** - **это физическое состояние материи, зависящее от внешних условий: температуры и давления, перечислите их;**  **8.2. от чего зависит вязкость сырья;**  **8.3. пекарский порошок.** | А) твердое;  Б) химического состава продукта;  В) жидкое;  Г) температуры продукта;  Д) газообразное;  Е) разрыхлитель;  Ж) суспензия. | | 8.1. А, В, Д  8.2. Б, Г  8.3. Е |
| 9. | **Установите соответствие между вопросами и ответами (возможно по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **химические реакции, в которых происходит передача электронов от одних частиц (атомов, молекул, ионов) к другим, в результате чего степень окисления атомов, входящих в состав этих частиц, изменяется;**   2. **обратимая химическая реакция, при которой происходит обмен ионами между твердым веществом (ионитом) и раствором электролита;**   3. **процесс химического преобразования сахаров при нагревании с образованием большого количества мономерных и полимерных продуктов.** | А) присоединения молекул и атомов;  Б) окислительно-восстановительные реакции;  В) денатурация;  Г) ионный обмен;  Д) катионный обмен;  Е) изомеризация;  Ж) карамелизация. | | 9.1. Б  9.2. Г  9.3. Ж |
| 10. | **Установите соответствие между вопросами и ответами (возможно по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. как гидролиз влияет на качество воды;**  **10.2. процесс увеличения объёма твёрдого или аморфного тела вследствие поглощения им из окружающей среды жидкости или пара;**  **10.3. триглицериды.** | А) кристаллизация;  Б) у**даляет органические примеси;**  В) жирование;  Г) набухание;  Д) **присоединяет крахмал;**  **Е) изотермия;**  **Ж) жиры;**  **З) аминокислоты.** | | 10.1. Б  10.2. Г  10.3. Ж |
| 11. | **Верно ли утверждение (в ответе указать одно: верно или не верно).**   * **На высокое качество продукции оказывают влияние следующие факторы:** **применение при изготовлении современных технологий; обеспечение уровня производства; качество оборудования, которое применяет компания при изготовлении; высокие характеристики всех используемых материалов и комплектующих; уровень квалификации сотрудников; организация процесса труда; продолжительность и интенсивность всех производственных процессов.**   1) верно;  2) неверно. | 1 |
| 12. | **Выберите один правильный ответ**  **Преобразование концентрации реагирующих веществ за единицу времени в гомогенных (однородных) системах, или изменение количества вещества на единицу реакционной поверхности в гетерогенных (неоднородных) системах называется?**  1) скорость химической реакции;  2) мгновенность реакции;  3) концентрация реагентов;  4) **степень измельчённости реагирующих веществ**. | 1 |
| 13. | **Выберите один правильный ответ**  **Некоторые области применения адсорбции**:  1) очистка выхлопных газов автомобилей;  2) улавливание ядовитых веществ на выходе лабораторных вытяжных шкафов;  3) улавливание паров растворителя из воздуха при окраске автомобилей;  4) все ответы правильные. | 4 |
| 14. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  **Что можно приготовить с помощью метода – Сувид, опешите особенности приготовления.** | мясо, при котором продукт упаковывают в вакуумный пакет и готовят в воде с температурой 50–70 градусов Цельсия. Процесс может занимать продолжительное время. |
| 15. | **Верно ли утверждение (в ответе указать одно: верно или не верно).**  Аминокислоты в продуктах питания можно разделить на следующие группы: полициклические углеводороды; нитрозосоединения; микотоксины; диоксины; пестициды; тяжелые металлы; радиоактивные изотопы.  1) верно;  2) неверно. | 2 |
| 16. | **Верно ли утверждение (в ответе указать одно: верно или не верно).**  **Мясо, кофе, лук, выпечка, молочные продукты - это те продукты, которые чаще всего подвергаются реакции Майяра (нагревание)?**  1) верно;  2) неверно. | 1 |
| 17. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  Под воздействием высокой температуры пространственная структура белка нарушается, белки теряют биологическую активность и перестают растворяться в воде. Как называется описанный химический процесс? | **денатурация белка** |
| 18. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  Коричневая хрустящая корочка на жареной картошке или мясе, характерный оттенок высушенных фруктов и аппетитный запах свежей выпечки — результат накопления продуктов сложной реакции между аминокислотами и сахарами, которая протекает при нагревании без участия ферментов, такая реакция называется…. | **реакция Майяра** |
| 19. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  В результате окисления и гидролиза жиров пища приобретает прогорклый вкус и неприятный запах, образуются токсичные вещества. Как называется описанный химический процесс? | окисление жиров |
| 20. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ.**  Для протекания этого процесса необходимо, чтобы продукт был сухим: вода мешает нагреванию сахаров до высоких температур. Как называется описанный химический процесс? | карамелизация сахаров |

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
| 1. | **Временная работа, направленная на приобретение практических навыков и опыта в определённой сфере** - **это?**  1) интернатура;  2) обучение;  3) стажировка;  4) аспирантура. | 3 |
| 2. | **Способ неформального обучения, при котором более опытный специалист помогает развиваться другому, менее опытному или начинающему специалисту – это?**  1) менторство;  2) поучение;  3) назидание;  4) воспитание. | 1 |
| 3. | **Процесс, при котором более опытный и знающий человек (наставник) предоставляет руководство, поддержку и ресурсы для развития и успеха менее опытного человека (наставляемого) называется?**  1) тьюторство;  2) шефство;  3) пастырство;  4) наставничество. | 4 |
| 4. | **Исследование своих собственных сознательных мыслей и чувств называется?**  1) самоанализ;  2) анализ;  3) рефлексия;  4) самокопание. | 1 |
| 5. | **Совокупность оценок субъектом самого себя как специалиста в той или иной сфере, своих профессиональных возможностей, качеств, достижений, места в профессиональной среде называется?**  1) самокритика;  2) самомнение;  3) самопризнание;  4) профессиональная самооценка. | 4 |
| 6. | **Установите соответствие между личностными качествами повара:**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. развитое творческое начало, тяга к кулинарным экспериментам и желание удивлять;**  **6.2. способность сохранять высокий уровень производительности;**  **6.3. готовность изменять меню в зависимости от имеющихся продуктов или потребностей гостей;**  **6.4. умение управлять временем и приоритетами;**  **6.5. умение планировать и проводить работы по обустройству кухни.** | А) стрессоустойчивость;  Б) креативность;  В) адаптивность;  Г) организаторские навыки;  Д) быстрота и эффективность в работе. | | 6.1. Б  6.2. А  6.3. В  6.4. Д  6.5. Г |
| 7. | **Установите соответствие между аспектами психологии, связанные с работой повара (в одном ответе, возможно несколько вариантов):**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. психологические изменения личности из-за привычек в работе;**  **7.2. чтобы сохранять работоспособность и позитивный настрой повар должен постоянно …?**  **7.3. повар должен постоянно развивать свои …, анализировать ощущения, возникающие в процессе дегустации продуктов и блюд.** | А) управлять стрессом;  Б) сенсорные способности;  В) **профдеформация;**  **Г) мотивировать себя;**  **Д) искать пути повышения эффективности.** | | 7.1. В  7.2. А, Г, Д  7.3. Б |
| 8. | **Установите соответствие между типами личности, подходящими для профессии повара:**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. естественные лидеры и стратегические мыслители;**  **8.2. обладатели таланта к креативности и острого чувства эстетики;**  **8.3. естественные артисты, которые процветают в динамичных условиях, где могут взаимодействовать с другими.** | А) «Художник» (ISFP);  Б) «Исполнитель» (ESFP);  В) «Командующий» (ENTJ). | | 8.1. В  8.2. А  8.3. Б |
| 9. | **Установите соответствие между терминами психологии как науки:**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **наука, изучающая психику, внутренний мир человека;**   2. **ощущения, восприятия, представления, запоминание, воображение, память, мышление, речь, эмоции и чувства, воля;**   3. **психическое отражение реальной действительности, т. е. образов окружающей среды, чувств и мыслей, потребностей, поступков, жестов, мимики;**   4. **наиболее существенные и стойкие психические особенности человека, отличающие его от других людей, например: темперамент, характер, способности, трудолюбие, интересы, потребности;**   5. **психологические особенности трудовой деятельности человека и психологические аспекты научной организации труда изучает?** | А) психика человека;  Б) психические процессы;  В) психология;  Г) психология труда;  Д). психические свойства личности. | | 9.1. В  9.2. Б  9.3. А  9.4. Д  9.5. Г |
| 10. | **Установите соответствие между ощущениями:**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **зрительные, слуховые, обонятельные, вкусовые, кожные и осязательные;**   2. **голода, жажды, тошноты;**   3. **ощущения движения и положения тела в пространстве;**   4. **ощущения, которые являются отражением цвета и формы предметов;**   5. **ощущения служат для различения всевозможных запахов.** | А) внутренние ощущения, содержащие сведения о состоянии наших органов чувств (желудка, кишечника, печени);  Б) двигательные;  В) внешние ощущения, благодаря которым человек познает окружающий мир;  Г) обонятельные;  Д) зрительные. | | 10.1. В  10.2. А  10.3. Б  10.4. Д  10.5. Г |
| 11. | **Вопросы на упорядочение**  **Расставьте по порядку освоения следующие операции, которые выполняет повар в процессе приготовления блюда:**  1) **охлаждение**;  2) **механическая обработка**;  3) **подготовка ингредиентов**;  4) **тепловая обработка;**  **5) декорирование и подача блюда**. | 3, 2, 4, 1, 5 |
| 12. | **Вопросы на упорядочение**  **Расставьте по порядку освоения следующие операции, которые выполняет кондитер в процессе приготовления блюда:**  1) **выпечка**;  2) **оформление (отделка) кондитерских изделий**;  3) **просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста**;  4) **разделка (формовка) изделий;**  **5) приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков**. | 3, 4, 1, 2, 5 |
| 13. | **Вопросы на упорядочение**  **Установите правильную последовательность этапов в профессиональном росте повара:**  1) п**остановка целей и оценка потенциала;**  2) р**асширение кулинарных горизонтов** и р**азвитие смежных навыков;**  3) **знакомство с людьми и формирование личного бренда;**  4) о**бучение;**  5) большая зарплата и уважение. | 1, 4, 2, 3, 5 |
| 14. | **Найдите ложное предложение из перечисленных рекомендаций для укрепления силы воли повара:**  1) т**ренировать навыки готовки на скорость**.;  2) **воспринимать критику как возможность для дальнейшего роста**;  3) **поздно ложиться, прерывать сон, отвлекаться, навязывать свою помощь, осуждать;**  4) **чередовать труд и отдых;**  **5) заниматься физкультурой и спортом в свободное от работы время.** | 3 |
| 15. | **Выберите из перечисленных предложений верное, по качествам, которые могут считаться важными для полноценно сформировавшегося кондитера:**  1) качества, которые могут считаться важными для полноценно сформировавшегося кондитера: л**юбовь к кулинарии и сладкому, внимательность и аккуратность, креативность, стрессоустойчивость, п**остоянное обучение,а**налитический подход, энтузиазм;**  2) качественно сформировавшийся повар должен обладать следующими качествами:и**нтерес и любовь к готовке, креативность, эстетический вкус, аккуратность, внимательность, терпеливость, коммуникабельность, многозадачность, стрессоустойчивость;**  3) некоторые качества, которые считаются важными для полноценно сформировавшегося кулинара: п**ревосходное кулинарное мастерство и знание кулинарных техник, творческий подход к созданию блюд** и умение экспериментировать с ингредиентами, в**нимание к деталям** и стремление к совершенствованию вкуса и внешнего вида блюд, о**рганизованность, умение работать в условиях высокой нагрузки и под давлением, физическая и моральная стойкость**, терпение, упорство, быстрая обучаемость;  4) некоторые качества, которые считаются важными для полноценно сформировавшегося ложкаря: **хорошая координация движений, чувство ритма, музыкальность, артистичность и эстетичность, сыгранность и чувство ансамбля, волевые качества;**  **5) н**екоторые качества, которые считаются важными для полноценно сформировавшегося официанта: к**оммуникабельность, вежливость и доброжелательность, стрессоустойчивость, командоориентированность, честность, ответственность, терпение.** | 1 |
| 16. | **Вставьте пропущенное слово**  Повар должен постоянно развивать свои сенсорные …, анализировать ощущения, возникающие в процессе дегустации продуктов и блюд. | способности |
| 17. | **Найдите ложное предложение**  1) конфликт между поваром и клиентом может называться **конфликт между персоналом и клиентом**;  2) конфликт между официантом и клиентом называется **конфликт в сфере сервиса**.;  3) конфликт между поваром и официантом может называться **«кухонная война»**;  4) по областям проявления конфликты бывают: Межличностные, Внутригрупповые, Личностно-групповые, Межгрупповые, Внутриличностные;  5) по длительности протекания конфликты бывают: скоротечные и затяжные. | 4 |
| 18. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**. Топ - 5 конфликтов, с которыми сталкивается Повар в своей профессии.  ***Волос в тарелк*е.** Это тот фактор за который постоянно переживаю я. Чтобы его избежать, надо хорошо убрать волосы под колпак и посмотреть, чтобы их не было на рабочей форме. Прежде чем отдать блюдо, его надо тщательно осмотреть. Если всё же волос попался, приносим извинения. Приносим еще одну порцию, и говорим "данное блюдо за счет заведения". Оплачивает это блюдо повар. | конфликт, с которыми сталкивается Повар в своей профессии. |
| 19. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**. Топ - 5 конфликтов, с которыми сталкивается Повар в своей профессии.  ***Меньше порция, чем прописано в меню.*** Такое случается крайне редка и скорее всего из-за спешки. Если клиент считает, что порция меньше, то её взвешивают. Если же посетитель прав, то ему приносят глубочайшие извинения и еще одну порцию данного блюда. В такой ситуации, надо помнить, что погрешность в 5% - 10% допускается. Вообще, лучше положить чуть больше, что бы не было таких ситуаций. | конфликт, с которыми сталкивается Повар в своей профессии. |
| 20. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ.** Топ - 5 конфликтов, с которыми сталкивается Повар в своей профессии.  ***Мы слишком долго ждём заказ.*** В этом вопросе, стоит напомнить, что салаты и холодные блюда отдаются за 10-15 минут, а горячее блюдо до 40 минут. Да, бывают ситуации, когда реально долго отдаются заказы. Это потому что на кухне аврал. Большое количество заказов одновременно. Официанты должны приносить извинения гостям и объяснять сложившуюся ситуация. | конфликт, с которыми сталкивается Повар в своей профессии. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
| 1. | **Выберите один правильный ответ.**  **Психология – это наука изучающая?**  1) душу;  2) человеческие ценности;  3) поведение человека в обществе;  4) структуру личности;  5) поведение и психологические процессы людей и животных. | 5 |
| 2. | **Выберите один правильный ответ.**  **Какие принципы для эффективной работы в коллективе и команде надо соблюдать в поварском деле?**  1) ч**ёткие цели и роли (к**аждый член команды знает, что от него ждут и к чему стремится коллектив);  2) д**оверие и открытые коммуникации (д**оверие — основа успешной команды; открытые коммуникации делают работу понятной для всех);  3) о**тветственность и самоорганизация**;  4) **все ответы правильные;**  **5) адаптивность (г**отовность изменяться и способность оперативно перестраиваться на новые задачи). | 4 |
| 3. | **Выберите один правильный ответ.**  **Форма организации труда, при которой преобладает индивидуальная деятельность каждого сотрудника называется?**  1) братство;  2) коллектив;  3) банда;  4) община**;**  **5) артель**. | 2 |
| 4. | **Выберите один правильный ответ.**  **Взаимодействующие для достижения намеченной общей цели единомышленники называются?**  1) личностями;  2) исполнителями;  3) командой;  4) подчиненными;  5) индивидуумами. | 3 |
| 5. | **Выберите один правильный ответ.**  **Эффективная и продуктивная практическая деятельность команды, целенаправленная работа группы специалистов, которые работают по заранее установленным правилам называется?**  1) командная работа;  2) отсутствие сотрудничества;  3) командный пост;  4) разобщенность;  5) коллективное усилие. | 1 |
| 6. | **Установите соответствие между эффектами и способами выполнения:**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. процесс обработки информации человеком и высокоразвитыми животными, направленный на установление связей и отношений между объектами или явлениями окружающего мира;**  **6.2. общение, направленное на извлечение выгоды от собеседника;**  **6.3. речевое мастерство, умение выбирать стилистически уместный вариант, выразительно и доходчиво изложить мысль;**  **6.4. человек, охваченный какой-то идеей и обвиняющий других;**  **6.5. внутреннее побуждение к деятельности, связанное с удовлетворением каких-либо потребностей.** | А) манипулятивное общение;  Б) мышление;  В) культура речи;  Г) мотив;  Д) жалобщик. | | 6.1. Б  6.2. А  6.3. В  6.4. Д  6.5. Г |
| 7. | **Установите соответствие между действиями и способами выполнения:**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. жесты защиты;**  **7.2. амнезия;**  **7.3. способ коммуницирования между индивидуумами посредством речи;**  **7.4. отношение между субъектами социального взаимодействия, характеризующееся их противоборством на основе противоположно направленных мотивов или суждений;**  **7.5. эмоциональная связь человека с другими людьми, характеризующаяся взаимным принятием и расположением.** | А) вербальное общение;  Б) потеря памяти;  В) конфликт;  Г) скрещенные руки;  Д) аффилиация. | | 7.1. Г  7.2. Б  7.3. А  7.4. В  7.5. Д |
| 8. | **Установите соответствие между задачами и способами выполнения:**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. человек как единичное природное существо;**  **8.2. внезапное осознание, которое приходит после долгих поисков правильного ответа или решения;**  **8.3. совокупность всех познавательных процессов, способность к получению новых знаний и использованию их в дальнейшей деятельности;**  **8.4. черта характера, которая характеризует личность хорошими манерами, добрыми делами и образованностью;**  **8.5. отношение между субъектами социального взаимодействия, характеризующееся их противоборством на основе противоположно направленных мотивов или суждений.** | А) интелллект;  Б) индивид;  В) вежливость;  Г) конфликт;  Д) инсайт. | | 8.1. Б  8.2. Д  8.3. А  8.4. В  8.5. Г |
| 9. | **Установите соответствие между задачами и способами выполнения (может быть несколько правильных ответов, укажите их все):**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **что относиться к жестам открытости;**   **9.2. что относиться к визуальным средствам общения;**  **9.3. общение при помощи мимики, жестов и пантомимики, через прямые, сенсорные или телесные контакты.** | А) невербальное общение;  Б) раскрытые руки;  В) выражение глаз;  Г) выражение лица. | | 9.1. Б  9.2. В, Г  9.3. А |
| 10. | **Установите соответствие между задачами и способами выполнения (может быть несколько правильных ответов, укажите их все):**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. эмоциональное сопереживание другому человеку;**  **10.2. конфликт, носящий разрушительный характер;**  **10.3. качество человека облегчающее общение с окружающими.** | А) деструктивный конфликт;  Б) умение слушать собеседника;  В) способность сочувствовать и сопереживать;  Г) тактичность;  Д) эмпатия. | | 10.1. Д  10.2. А  10.3. Б, В, Г |
| 11. | **Вопросы на упорядочение**  **Расставьте по порядку рекомендации для эффективной работы в коллективе и команде в своей профессии повара?**  1) п**оощрять сотрудников** за успехи, давать обратную связь и поддерживать в трудные моменты;  2) п**родумать цели и задачи команды**, установить сроки выполнения;  3) р**азработать детальную схему коллективной работы**, определить роли и обязанности каждого участника;  4) п**одобрать подходящих людей** из числа текущих сотрудников или нанять новых. При этом нужно учитывать профессиональные и личные качества, психологическую совместимость, умение работать в команде;  5) п**оддерживать взаимодействие внутри команды**. Участники должны регулярно общаться, обсуждать возникающие проблемы и находить совместные решения. | 2, 3, 4, 5, 1 |
| 12. | **Вопросы на упорядочение**  1) ;  2) ;  3) ;  4) . |  |
| 13. | **Верно ли утверждение, что к психическим свойствам личности относят: темперамент, характер, направленность, способности?**  1) да;  2) нет. | 1 |
| 14. | **Вставьте пропущенное слово**  Способность человека сохранять и воспроизводить «следы» воздействий на психику … | память |
| 15. | **Выберите один правильный ответ.**  **Какие свои преимущества имеет работа в коллективе и команде в Вашей профессиональной сфере?**  1) н**агрузка и обязанности равномерно распределяются**между членами команды;  2)с**отрудники страхуют друг друга**, чтобы выполнять задачи в срок;  3)р**аботники обмениваются идеями, опытом и знаниями**;  4)э**моциональная поддержка в команде снижает утомляемость;**  **5) все ответы правильные.** | 5 |
| 16. | **Выберите один правильный ответ.**  **Назовите особенности психологии повара при работе в команде?**  1) у**мение работать в коллективе**;  2) **стрессоустойчивость**;  3) **способность принимать критику**;  4) **лидерские качества, доверие к команде;**  **5)**  все ответы правильные. | 5 |
| 17. | **Выберите один правильный ответ.**  **Назовите какие качества мешают работе в команде?**  1) все ответы правильные;  2) **отсутствие доверия, страх конфликта**;  3) **невнимательность к целям команды**;  4) **отсутствие обязательств и принятия решений;**  **5) отклонение от командной ответственности**. | 1 |
| 18. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  Назовите конфликт в следующей смоделированной ситуации: Между бывалыми сотрудниками и их менее опытными сослуживцами. Например, если из-за натянутых отношений с шефом один из поваров постоянно находится на заготовках, в то время как другой выполняет заказы на кухне. | **конфликт по стажу** |
| 19. | **Прочитайте ситуацию и дайте полный ответ**.  Какой документ регламентирует условия и время труда, который поможет разобраться в следующей ситуации. Сотрудник может оценивать свои условия труда относительно коллег (количество рабочих часов, ставка, зонирование и т. д.). Чтобы избежать такой ситуации, нужно фиксировать в правилах, инструкциях и положениях условия, в которых трудятся сотрудники, и чётко соблюдать установленные правила. | **должностная инструкция** |
| 20. | **Продолжите фразу:**  "Главная задача повара - приготовить не только вкусную , но и ..... | здоровую пищу |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
| 1. | **Языкознание – это**  а) наука о словарном составе языка, его лексике.  б) наука о человеческом естественном языке и обо всех языках мира как конкретных его представителях, общих законах строения и функционирования человеческого языка.  в) наука, изучающая механизмы порождения и восприятия речи. | | б |
| 2. | Какое из перечисленных утверждений **не связано** с функцией русского языка в современном мире?  а) русский язык – государственный язык Российской Федерации.  б) русский язык – один из международных языков.  в) русский язык – язык западнославянской группы языков. | | в |
| 3. | В каком варианте ответа выделенное слово употреблено **неверно**?  а) Мучительно постоянно чувствовать себя ВИНОВАТЫМ.  б) Княжну выдавала ВЕЛИКАЯ поступь.  в) КОМАНДИРОВАННЫЙ следователь прибыл в город в шесть часов вечера и сразу же приступил к работе. | | б |
| 4. | В каком слове **допущена ошибка** в постановке ударения: неверно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?  а) позвонИм.  б) рвалА.  в) катАлог. | | в |
| 5. | В каком ряду морфемное строение всех слов **соответствует схеме**: приставка + корень + суффикс + суффикс + суффикс + окончание?  а) бесконечность, безнадёжность.  б) бесхозяйственность, бесхитростность.  в) бесконтрольность, бесконфликтность. | | б |
| 6. | **Установите соответствие между разделами языкознания и предметом их изучения**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Раздел языкознания, изучающий правильное произношение слов, грамматических форм слова, звукосочетаний, – это** | a) морфология  б) лексикология  в) фонетика  г) синтаксис  д) орфоэпия | | **6.2. Раздел языкознания, изучающий слово как часть речи, его морфологические признаки, – это** | | **6.3. Раздел языкознания, изучающий словарный состав языка с точки зрения его лексического значения, происхождения и употребления в речи, – это** | | **6.4. Раздел языкознания, изучающий звуки речи, их классификацию, слог и ударение, – это** | | **6.5. Раздел языкознания, изучающий словосочетание и предложение, – это** | | | 6.1. д  6.2. а  6.3. б  6.4. в  6.5. г |
| 7. | **Установите соответствие между предложением и его характеристикой**  7.1. Всем известно, что разнобой в написании мешает чтению, тормозит понимание читаемого.  7.2. Но ведь произвол в произношении почти так же недопустим, как и анархия в письме.  7.3. Дело в том, что отклонения от литературного произношения также мешают языковому общению.  7.4. Между тем неправильности в произношении отвлекают слушающего от смысла, заставляя его обращать внимание на звуковую сторону речи, и тем самым недостатки речи являются помехами на пути общения. | а) сложноподчиненное предложение  б) сложносочиненное предложение с деепричастным оборотом  в) простое предложение со сравнительным оборотом  г) сложноподчиненное предложение с однородными cказуемыми | * 1. г   2. в   3. а   4. б |
| 8. | **Установите соответствие между словом и его написанием**  8.1. кто(нибудь ) поможет  8.2. всё(же) он приехал  8.3. (не)смотря на усталость  8.4. далеко(не)единственный случай**…**  8.5. (не)настная погода | а) пишется слитно  б) пишется раздельно  в) пишется через дефис | 8.1. в  8.2. б  8.3. а  8.4. б  8.5. а |
| 9. | **Установите соответствие между словом и его лексическим значением**  9.1. аннотация  9.2. кашемир  9.3. бефстроганов  9.4. бифштекс  9.5. рагу | а) тушенное в сметанном соусе мясо  б) краткая характеристика книги, статьи  в) вид ткани  г) блюдо из жареной говядины  д) блюдо из тушеных овощей | 9.1. б  9.2. в  9.3. а  9.4. г  9.5. д |
| 10. | **Установите соответствие между термином и его определением**  10.1. лексика  10.2. синонимы  10.3. антонимы  10.4. неологизмы  10.5. архаизмы | а) новые слова в языке  б) слова с противоположным лексическим значением  в) словарный состав того или иного языка  г) слова с одинаковым лексическим значением  д) устаревшие слова, которые заменились новыми словами-синонимами | 10.1. в  10.2. г  10.3. б  10.4. а  10.5. д |
| 11. | Укажите количество грамматических основ в предложении и напишите их  ***Андрей увидел, как из узких вагонных дверей с вертикально неудобными ступенями какие-то женщины в белых халатах, военные в бушлатах и сапогах и простые люди в тёмных ватниках выносили детей.***  **…** | | 2 грамматические основы:   1. ***Андрей увидел*** 2. ***Женщины, военные и люди выносили.***… |
| 12. | Из данного текста выпишите прилагательное в форме сравнительной степени.  ***(1) Приветливость и доброта делают человека не только физически здоровым, но и красивым. (2) Да, именно красивым. (3) Лицо человека, которое часто искажается злобой, становится безобразным, а движения этого человека лишены изящества – не нарочитого изящества, а природного, которое гораздо дороже. (4) Социальный долг человека – быть интеллигентным. (5) Это долг и перед самим собой. (6) Это долг его личного счастья и «ауры доброжелательности» вокруг него и к нему.***  **…** | | дороже… |
| 13. | В каком примере **допущена ошибка** в определении морфологических признаков слова?  1) **кто-либо** – неопределённое местоимение.  2) **каменный** -  притяжательное прилагательное.  3**) перечитывающий** – действительное причастие настоящего времени.  4) **мог** – глагол прошедшего времени мужского рода единственного числа несовершенного вида. | | 2)  **каменный** -  относительное прилагательное |
| 14. | В каком ряду лексическое значение одного из слов сформулировано неверно?  1) **коллекция** – систематизированное собрание однородных предметов; **ветеринар** – специалист, лечащий животных.  2) **оппонент** – противник в споре; **бюрократ** – чиновник, работающий в госучреждении.  3) **вакансия** – незанятая должность в учреждении; **абсурд** – бессмыслица, нелепость.  4) **актуальный** – очень важный, злободневный; **агентство** – организация, выполняющая поручения учреждений или частных лиц. | | 2… |
| 15. | Из предложений текста выпишите слова, в которых допущены орфографические ошибки (соблюдая орфографическую норму).  ***Мы любим ссылаться на историю (хотя чаще знаем её понаслышке), когда в голос твердим о традиционной щедрости, сострадательности, доброте россиян, которые в одночасье стали вдруг сегодня иными – рациональными, даже жестокими. Меня частенько спрашивают: а в войну, которую вы пережили ребёнком, так же относились к детям? В войну, конечно, небыло легче. (4)Но тогда плохо было всем, и беда делилась поровну, вызывая сочуствие к ближнему.***  **…** | | Не было, сочувствие… |
| 16. | **Расставьте знаки препинания.**Укажите номера предложений, в которых нужно поставить **ОДНУ** запятую.  1) С юго-запада подул сильный ветер и вскоре стало довольно тепло.  2) Перед окраской или лакированием поверхности её обезжиривают специальными растворами.  3) Поверхность заготовки из листового металла и проволоки часто имеет царапины и следы ржавчины.  4) Гостиную можно украсить картинами и декоративными панно светильниками и цветами.  **…** | | 1) С юго-запада подул сильный ветер, и вскоре стало довольно тепло.  2) Перед окраской или лакированием поверхности её обезжиривают специальными растворами.  3) Поверхность заготовки из листового металла и проволоки часто имеет царапины и следы ржавчины.  4) Гостиную можно украсить картинами и декоративными панно, светильниками и цветами.  **1 и 4 предложения**… |
| 17. | **Расставьте знаки препинания и укажите все цифры, на месте которых должны стоять запятые.**  *Обаяние (1) овладевшее слушателями (2) и уносившее их далеко за эти скромные стены (3) разрушалось, пока (4) собравшись с силами (5) музыкант не ударял вновь по клавишам.*  **…** | | 1,3,4,5… |
| 18. | **Расставьте знаки препинания и укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые.**  *Чтобы знать язык (1) глубокоуважаемый (2) Иван Петрович (3) его (4) несомненно (5) надо учить (6) и постоянно практиковаться в нём.*  **…** | | 1,3,4,5… |
| 19. | **Укажите** варианты ответов, в которых все выделенные слова пишутся **ЧЕРЕЗ ДЕФИС**. Запишите номера ответов.   1. ДАВНЫМ(ДАВНО), прибыв из Белграда в Берлин, Сеня пытался устроиться КУДА(ЛИБО), но не смог. 2. Я КОГДА(ТО) ТО(ЖЕ) был ребёнком и мечтал стать космонавтом. 3. (ПО)РАЗНОМУ можно относиться к творчеству А.П. Чехова, но, ЧТО(БЫ) понимать его, нужно быть талантливым читателем. 4. Он (ПО)ПРЕЖНЕМУ выглядел озабоченным, вроде рассерженным ЧЕМ(ТО). 5. В (ПОЛУ)РАЗРУШЕННОМ городе было пустынно, КАК(БУДТО) всех унёс с собой мощный ураган.   **…** | | 1,4… |
| 20. | Укажите средства выразительности, использованные в предложениях. Напишите их номера.  *Язык – это и основа национальной памяти, и ключ к пониманию духовного мира.*  **А – метафора Б – фразеологизм В – эпитет Г – сравнение Д – диалектизм** | | А, В |

**ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | **Какой Закон определяет общие организационно-правовые нормы в области защиты граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства, находящихся на территории России, земельного, водного, воздушного пространства нашей страны, объектов производственного и социального назначения, окружающей среды от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера?**  1) ФЗ «О безопасности»;  2) ФЗ «Об обороне»;  3) ФЗ «О гражданской обороне»;  4) ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера». | 4 |
|  | **Что понимается под состоянием защищённости личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз?**  1) железный занавес;  2) военное положение;  3) национальная безопасность. | 3 |
|  | **Что из перечисленных является средствами обеспечения национальной безопасности?**  1) телекоммуникационные каналы;  2) экономика;  3) Конституция РФ. | 3 |
|  | **Крупная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей, либо уничтожению объектов, материальных ценностей в значительных размерах, а также приведшая к серьёзному ущербу окружающей среды?**  1) чрезвычайная ситуация;  2) авария;  3) катастрофа. | 3 |
|  | **Личная и общественная ценность, которая влияет на уровень духовного, физического и социального благополучия личности, общества и государства?**  1) ЗОЖ;  2) гигиена;  3) здоровье. | 3 |
|  | **Установите соответствие**   |  |  | | --- | --- | | 6.1. Заранее спланированные и организованные людьми действия выраженного агрессивного характера с применением крайних методов достижения экстремистских целей | 1) Экстремистская группа  2) Экстремистская организация  3) Экстремистская акция | | 6.2. Неформальная группа лиц, придерживающихся идеологии насилия, крайних мер и методов деятельности, с причинением морального и материального ущерба личности, обществу и государству, с применением или угрозой применения оружия, физической силы, химических и взрывчатых веществ | | 6.3. Устойчивая группа лиц, поддерживающая определённую структуру и субординация в группе как во время подготовки, так и в процессе осуществления экстремистской акции | | 6.1. 2  6.2. 3  6.3. 1 |
|  | **Соотнесите известные фразы и имена героев, которым они принадлежат**   |  |  | | --- | --- | | 7.1. Вы должны гордиться именем русских, ибо сие имя есть и будет Знаменем Победы! | 1) Константин Константинович Рокоссовский  2) Александр Васильевич Суворов  3) Михаил Илларионович Кутузов  4) Александр Невский (герой фильма «Александр Невский» (1939 г.) реж. С. Эйзенштейн | | 7.2. Только тот народ, который чтит своих героев, может считаться Великим! | | 7.3. Тяжело в учении – легко в походе!  Легко в учении – тяжело в походе! | | 7.4. Кто с мечом к нам придёт, от меча и погибнет! | | 7.1. - 3  7.2. - 1  7.3. - 2  7.4. - 4 |
|  | **Установите соответствия видов терроризма по характеру целей деятельности**   |  |  | | --- | --- | | 8.1. Политический | 1) ненависть, крайняя нетерпимость к другим религиям  2) использование в политических целях технических способов дезорганизации работы АИС общественного управления и связи  3) завоевание политической власти, свержение существующей государственной власти  4) действия уголовно наказуемыми методами  5) провокация межнациональных конфликтов для нарушения общественной безопасности, провозглашения преимуществ одной нации над другой | | 8.2. Религиозный | | 8.3. Криминальный | | 8.4. Националистический | | 8.5. Кибертерроризм | | 8.1. - 3  8.2. - 1  8.3. - 4  8.4. – 5  8.5. - 2 |
|  | **Соотнесите имена конструкторов и изобретённое оружие**   |  |  | | --- | --- | | 9.1. Ф.В Токарев | 1) СКС  2) ППШ  3) РПД  4) АК-74  5) СВТ | | 9.2. С.Г. Симонов | | 9.3. Г.С. Шпагин | | 9.4. М.Т. Калашников | | 9.5. В.А. Дегтярёв | | 9.1. - 5  9.2. - 1  9.3. - 2  9.4. – 4  9.5. - 3 |
|  | **Установите соответствия степени обморожения**   |  |  | | --- | --- | | 10.1. Кожа синюшная, с пузырями с кровянистой жидкостью | 1) I степень  2) II степень  3) II степень  4) IV степень | | 10.2. Бледно-синюшные пятна в окружении ярко-красной кожи | | 10.3. Почернение кожи | | 10.4. Синюшная кожа и пузыри на ней, заполненные прозрачной на вид жидкостью | |  | | 10.1. - 3  10.2. - 1  10.3. - 4  10.4. – 2 |
|  | **Вопросы на упорядочение, открытые с развернутым ответом, мини кейсы (с 11 по 20)**  **Последовательность действий при запахе газа в квартире:**  А) выключить электрические приборы;  Б) выключить конфорки газовой плиты;  В) перекрыть газовый кран;  Г) позвонить по телефону 04. | Б, В, А, Г |
|  | **Последовательность действий при укусе животного:**  А) наложить стерильную повязку;  Б) доставить в лечебное учреждение;  В) промыть рану водой с мылом;  Г) смазать кожу вокруг раны настойкой йода. | В, Г, А, Б |
|  | **Последовательность действий при аварии на теплоходе, в результате которой необходима посадка пассажиров на спасательные средства:**  А) одеться, обуться, положить деньги и документы в полиэтиленовый пакет и убрать его в карман;  Б) спуститься в спасательный плот;  В) выполнять все указания экипажа корабля;  Г) надеть спасательный жилет. | А, Г, В, Б |
|  | **Последовательность действий при заблаговременном оповещении об угрозе ураганов, бурь, смерчей:**  А) Закройте и укрепите двери, окна, чердачные люки и вентиляционные отверстия;  Б) Включите телевизор, радио, выслушайте рекомендации;  В) Возьмите необходимые вещи и документы и выдвигайтесь в укрытие;  Г) Подготовьте запасы продуктов питания и питьевой воды;  Д) Отключите газ, воду, электричество, погасите огонь в печи. | Б, Д, А, Г, В |
|  | **Последовательность действий при заблаговременном оповещении о наводнении:**  А) Включить телевизор, радио, выслушайте сообщения и рекомендации;  Б) Перенесите на верхние этажи ценные вещи;  В) Отключите газ, воду и электричество, погасите огонь в печах;  Г) Выйдете из здания и направляйтесь на эвакуационный пункт;  Д) Возьмите необходимые вещи и документы. | А, В, Б, Д, Г |
|  | **Последовательность действий при попадании АХОВ на кожу:**  А) Удалите АХОВ механическим путем;  Б) Промойте глаза водой в течение 10-15 мин;  В) Примените дегазирующие растворы или обмойте пострадавшего с мылом;  Г) Проведите санитарную обработку;  Д) Обратитесь в лечебное учреждение. | А, Б, В, Г, Д |
|  | **Предельно допустимая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - такое количество химических элементов и их соединений в окружающей среде, которая при повседневном влиянии в течение длительного времени на организм человека не вызывает патологических изменений или заболеваний, устанавливаемых современными методами исследований в любые сроки жизни настоящего и последующего поколений.** | Концентрация |
|  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - прибор для измерения доз ионизирующих излучений или мощности дозы.** | Дозиметр |
|  | **Ионизирующее излучение представляет собой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ заряженных и нейтральных частиц, а также электромагнитных волн.** | Поток |
|  | **Загрязнения окружающей среды бывают газо- и парообразные, твердые, жидкие и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Смешанные |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | **Какое тело, из перечисленных ниже, оставляет видимую траекторию?**  1) лыжник, прокладывающий новую трассу;  2) мяч во время игры;  3) камень, падающий в горах;  4) легкоатлет, совершающий прыжок в высоту. | 1 |
|  | **Экология – это наука, изучающая…?**  1) все виды и формы жизни, живых существ, их взаимодействия между собой и окружающим миром;  2) взаимодействие живых организмов с окружающей средой;  3) форму и строение организмов;  4) человека, его происхождение, развитие, существование в природной (естественной) и культурной (искусственной) средах. | 2 |
|  | **«Частицы вещества участвуют в непрерывном тепловом хаотическом движении». Это положение молекулярно-кинетической теории строения вещества относится к?**  1) газам;  2) жидкостям;  3) газам, жидкостям и твёрдым телам. | 3 |
|  | **Как изменится сила тока, протекающего через проводник, если увеличить в 2 раза напряжение на его концах, а длину проводника уменьшить в 2 раза?**  1) не измениться;  2) увеличится в 2 раза;  3) увеличится в 4 раза. | 3 |
|  | **Что такое экологический кризис и какие его основные признаки?**  1) масштабный приток организмов, живущих в симбиозе за относительно короткий период времени на достаточно ограниченную территорию;  2) это устойчивое нарушение равновесия между обществом и природой, заключающееся в деградации окружающей природной среды и неспособности государственных структур принять соответствующие меры для того, чтобы решить создавшуюся проблему и восстановить состояние благоприятной окружающей среды;  3) конфликты, стихийные бедствия и пандемии;  4) нет правильного ответа. | 2 |
|  | **Установите соответствие между приборами и физическими величинами, которые они измеряют (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. спидометр** | А) температура  Б) влажность  В) объем жидкостей и твёрдых тел  Г) скорость | | **6.2. мензурка** | | **6.3. термометр** | | **6.4. психрометр** | | 6.1. Г  6.2. В  6.3. А  6.4. Б |
|  | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **6.1.** **комплекс приспособительных морфофизиологических, поведенческих и информационно-биоценотических реакций, обеспечивающий возрастание устойчивости к воздействию факторов внешней среды и успех в конкуренции;**  **6.2.** **Федеральный орган исполнительной власти Российской Федерации, осуществляющий государственное управление в сфере природопользования, охраны окружающей среды и обеспечения экологической безопасности называется?**  **6.3. Как называется основной государственный документ, учреждённый в целях выявления редких и находящихся под угрозой исчезновения диких животных, дикорастущих растений и грибов, а также некоторых подвидов и локальных популяций?** | А) Федеральная служба по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды;  Б) адаптация;  В) Министерство природных ресурсов и экологии РФ;  Г) Федеральное агентство лесного хозяйства (Рослесхоз);  Д) Красная книга Российской Федерации (ККРФ);  Е) «Цветная книга»;  Ж) «Red Book». | | 6.1. Б  6.2. В  6.3. Д |
|  | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **7.1.** **Определите отрицательное воздействие транспорта на окружающую среду?** | А) усиливает парниковый эффект, загрязняет воздух и водоемы, шумовое загрязнение, эрозия почв;  Б) **Гринпис;**  В) **Организация Объединённых Наций (ООН);**  Г) мониторинг качества воздуха;  Д) выработка метана, что приводит к парниковому эффекту;  Е) флуоресцентный, хемилюминесцентный, электрохимический, радиометрический методы. | | **7.2.** **Выберите среди перечисленных международных организаций занимающихся охраной природы неправительственную?** | | **7.3.** **Как называется непрерывное измерение определенных загрязнителей воздуха, также известных как «критериальные загрязнители воздуха»?** | | 7.1. А  7.2. Б  7.3. Г |
|  | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. предположительное суждение о закономерной связи явлений;** | А) рост;  Б) наблюдение**;**  В) гипотеза**;**  Г) триплет;  Д) воспроизведение;  Е) размножение. | | **9.2. увеличение массы и линейных размеров организма в процессе индивидуального развития;** | | **9.3. последовательность из трёх нуклеотидов, соответствующая определённой аминокислоте.** | | 9.1. В  9.2. А  9.3. Г |
|  | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. наука о народонаселении;** | А) Биосфера;  Б) демография**;**  В) микроорганизмы**;**  Г) ландшафт;  Д) Млечный путь;  Е) население. | | **10.2. оболочка Земли, в которой живое взаимодействует с неживым;** | | **10.3. основная категория территориального деления географической оболочки Земли.** | | 10.1. Б  10.2. А  10.3. Г |
|  | **Установите соответствие (выберите по одному правильному ответу):**   |  |  | | --- | --- | | **11.1. клеточные органеллы, которые отвечают за сборку белков;** | А) клетка;  Б) жизнь**;**  В) клеточная мембрана**;**  Г) рибосомы;  Д) вода;  Е) органика. | | **11.2. элементарная структурная и функциональная единица живых организмов;** | | **11.3. тонкая полупроницаемая мембрана, окружающая цитоплазму клетки.** | | 11.1. Г  11.2. А  11.3. В |
|  | **Тема: Сила трения**  При проведении эстафеты учитель физической культуры Александр Владимирович предупредил школьников, что нельзя скользить быстро вниз по шесту или канату. Можно обжечь руки. Некоторые ослушались.  **Вопросы к кейсу:**  12.1. Прав ли был учитель?  12.2. Почему при быстром скольжении можно обжечь руки?  12.3. Как нужно было спускаться? | 12.1 Учитель прав  12.2 При скольжении вниз по канату совершается работа по преодолению силы трения между ладонями и канатом. Внутренняя энергия ладоней увеличивается, они нагреваются, что может привести к ожогам.  12.3 Спускаться нужно медленно, чтобы тепло распределилось дальше по телу или в воздух. |
|  | **Тема: Дисперсия**  Аристотель объяснял появление цветов тем, что, проходя через призму, свет смешивается с тьмой и окрашивается в разные цвета. Немного темноты, добавленной к свету, дает красный свет. Большое ее количество - фиолетовый. Эта теория господствовала в науке долгое время. Но, продолжая проводить свои опыты, Исаак Ньютон изумительно просто опроверг теорию Аристотеля. Он направил на призму красный свет и тот, пройдя через призму…..  **Вопросы к кейсу:**  Изменил окраску?  Новые цвета появились?  Призма раскрашивает белый свет или разделяет его на содержащиеся в нем простые составные цветовые части? | Призма не раскрашивает белый свет, а разделяет его на содержащиеся в нём простые составные цветовые части. |
|  | **Тема: Равномерное движение**  Сотрудник ГИБДД останавливает автомобилиста превысившего скорость. Между ними происходит диалог. Водитель не согласен с тем, что скорость превышена. Он доказывает, что за 2 часа проехал всего 60 км, а это значит, что движение происходило со скоростью 30 км/ч.  **Вопросы к кейсу:**  Кто прав в данной ситуации?  О каких скоростях говорят герои?  Каким прибором измерят скорость? | Речь идет о мгновенной и средней скоростях движения.  Водитель говорит о средней скорости движения. Но мгновенная скорость, за которую сотрудник ГИБДД остановил водителя, вероятно была превышена.  Прибор для измерения скорости называется спидометр. |
|  | **Тема: Зеркало**  В книге Дж.К. Роллинг «Гарри Поттер и Тайная комната» Гарри нашёл страницу, вырванную из старой книги, где было написано: «Даден ему (Василиску) взгляд убийственный, так что ежели кто с ним очами встретится, тотчас примет кончину скорую и в муках великих…»  Друзья Гарри окаменели, а не погибли: Колин, около которого нашли расплавленный фотоаппарат, и Гермиона, рядом с которой лежало зеркальце.  – Василиск убивает взглядом. Но он пока никого не убил. Наверное, потому что никто из них не смотрел ему прямо в глаза.  **Вопросы к кейсу:**  Почему окаменели, а не погибли друзья Гарри?  Предложите свои способы спасения от убийственного взгляда Василиска? | Друзья Гарри смотрели в зеркало и видели мнимое изображение глаз Василиска, поэтому не погибли. |
|  | **Задача.**  Могут ли белые кролики быть не чистопородными (гетерозиготными) по окраске шерсти? | Белые кролики могут быть только гомозиготными, так как черный цвет доминирует над белым |
|  | **Метод, который *нельзя* использовать для изучения генетики человека:**  а) гибридологический;  в) биохимический;  с) генеалогический. | а |
|  | **Тема. Основы генетики и селекции.**   Характеризовать учение Вавилова о селекции, центрах происхождения культурных растений. Методы выведения сортов растений и пород животных. Роль Биотехнологии в селекции.  **Учение о центрах происхождения многообразия культурных растений создал?**  а) Вавилов;  б) Тимирязев;  в) Дарвин;  г) Линней. | а |
|  | В некотором процессе газу было сообщено количество теплоты 900 Дж. Газ совершил работу 500 Дж. На сколько изменилась внутренняя энергия газа? | Увеличилась на 400 Дж |
|  | Профессор А.М. Мауринь предложил несложный метод анализа изменений окружающей среды в городе. При этом используются срезы деревьев в городе и за его пределами. В чем заключается суть метода? **Вставьте пропущенные слова.**  Если принять равными погодные условия в городе и контрольной местности, то причиной изменения прироста деревьев в разных точках города может быть, главным образом, влияния загрязнения ….. При исследовании должны учитываться степень вытаптывания почвы, загрязнение ее хлоридами, возможность повреждения корней подземными коммуникациями. | окружающей среды |

**ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | **Бег на 100 метров является тестом на**  1) общую выносливость;  2) скоростно-силовую подготовленность;  3) силовую подготовленность. | 2 |
|  | **Общая выносливость – это способность эффективно выполнять физические упражнения, несмотря на возникающее утомление**  1) длительное время выполнять физические упражнения;  2) эффективно выполнять физические упражнения, несмотря на возникающее утомление;  3) выполнять работу с невысокой интенсивностью в течение продолжительного времени за счет аэробных источников энергообеспечения;  4) в течение длительного времени поддерживать мышечные напряжения без изменения позы. | 2 |
|  | **Основные направления использования физической культуры способствуют формированию…**  1) базовой физической подготовленностью;  2) профессионально прикладной физической подготовке;  3) восстановлений функций организма после травм и заболеваний;  4) всего вышеперечисленного. | 4 |
|  | **Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:**  1) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе;  2) аэробика;  3) альпинизм;  4) велосипедный спорт. | 1 |
|  | **Быстрота — это:**  1) способность человека совершать двигательные действия в минимальный отрезок времени;  2) способность человека быстро набирать скорость;  3) способность человека выполнять упражнения в беге с максимальной скоростью на короткие дистанции. | 1, 2 |
|  | **Установите соответствие между действиями и способами выполнения**   |  |  | | --- | --- | | **ДЕЙСТВИЕ**  1) низкий старт (бег 100м)  2) стартовый разбег  3) бег по дистанции  финиш | **СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ**  А) стартовые ускорения с максимальной работой рук  Б) вынос маховой ноги вперед  В) выпрямление туловища, активная работа рук  Г) финишное ускорение с активным броском вперед плечевого пояса  Д) бег в положении наклона туловища вперед | | 1. А 2. Б, В 3. Д, Г |
|  | **Установите соответствие между задачами и способами их выполнения**   |  |  | | --- | --- | | **ЗАДАЧА**  1) сохранение энергетического баланса  2) сохранение нормального веса тела | **СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ**  А) работа внутренних органов  Б) физическая работа  В) умственная работа  Г) поддержание постоянной температуры тела  Д) увеличение расхода энергии за счет повышения двигательной активности  Е) соблюдение режима питания | | 1 - А, Д  2 - Б, Е |
|  | **Установите соответствие между задачами и способами их выполнения**   |  |  | | --- | --- | | **ЗАДАЧИ**   1. увеличение максимального потребления кислорода (МПК) до 5-6 л/минуту 2. добиться максимальной величины минутного объема крови 3. улучшение легочной вентиляции | **СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ**  А) выполнять скоростные упражнения с максимальной частотой сердечных сокращений (ЧСС)  Б) применять циклические упражнения в больших объемах и малой интенсивности  В) выполнять циклические упражнения по пересеченной местности (бег, лыжи)  Г) проводить занятия на выносливость в горной местности | | 1 – В, Г  2 – А  3 – Г |
|  | **Установите соответствие между видами спорта и описанием**   |  |  | | --- | --- | | **ВИДЫ СПОРТА.**  1. Легкая атлетика.  2. Плавание.  3. Баскетбол.  4. Волейбол.  5. Гимнастика. | **ОПИСАНИЕ**  А) кроль на груди;  Б) бег на 100м;  В) верхняя подача;  Г) кувырок вперед;  Д) бросок по кольцу. | | 1 - Б  2 – А  3 – Д  4 – В  5 - Г |
|  | **Установите соответствие между физическими свойствами и описанием**   |  |  | | --- | --- | | **ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**  1. Сила  2. Выносливость  3. Быстрота  4. Гибкость | **ОПИСАНИЕ**  А) выполнение движений большой амплитудой;  Б) способность человека выполнять движения за короткий промежуток времени;  В) способность человека преодолеть внешнее сопротивление или противодействовать ему за счет мышечных усилий;  Г) способность противостоять физическому утомлению в процессе мышечной деятельности. | | 1 – В  2 – Г  3 – Б  4 – А |
|  | **Установите соответствие спортивной обувью и видами спорта**   |  |  | | --- | --- | | **СПОРТИВНАЯ ОБУВЬ**   1. Кроссовки 2. Бутсы 3. Шиповки 4. Коньки | **ВИД СПОРТА**  А) хоккей  Б) легкая атлетика  В) футбол  Г) баскетбол | | 1 – Г  2 – В  3 – Б  4 – А |
|  | **В какой последовательности целесообразно выполнять перечисленные ниже упражнения для повышения скорости бега в основной части (после разминки) самостоятельного занятия:**  1) дыхательные упражнения;  2) легкий продолжительный бег;  3) прыжковые упражнения с отягощением и без;  4) дыхательные упражнения в интервалах отдыха;  5) повторный бег на короткие дистанции;  6) ходьба. | 5, 4, 3, 2, 6,1 |
|  | **Формирования правильной осанки**  1) упражнения на развитие гибкости;  2) на развитие мышц брюшного пресса;  3) на формирование поз тела и походки;  4) на развитие мышечно-суставной чувствительности. | 3, 4, 1, 2 |
|  | **В какой последовательности целесообразно выполнять перечисленные ниже упражнения**  **в комплексе утренней гигиенической гимнастики:**  1) дыхательные упражнения;  2) потягивания;  3) бег с переходом на ходьбу;  4) прыжки;  5) упражнения на укрепление мышц и повышение гибкости;  6) ходьба с постепенным повышением частоты шагов. | 2, 6, 1, 5,4,3 |
|  | **Расставьте по порядку применения пять разделов содержания спортивной тренировки**  1) тактическая подготовка;  2) теоретическая;  3) физическая;  4) техническая;  5) психологическая. | 2, 3, 4, 1, 5 |
|  | **Завершите предложение:** *Проведение занятий на свежем воздухе с акцентом на циклические виды спорта (лыжи, коньки, велосипед, гребля) способствуют …….* | Тренировке сердечной мышцы |
|  | **Завершите предложение**: *Сохранению нормального веса тела способствует …(назвать цель)* | Физическая активность |
|  | **Завершите предложение:** *Бросок по кольцу характерен для ….. (назвать вид спорта)* | Баскетбола |
|  | **Укажите ложное предложение:**  1) Наука о здоровье человека называется валеология;  2) Здоровый организм не способен переносить большие физические нагрузки. | 2 |
|  | **Укажите верное предложение:**  1) Специфический эффект закаливания – это повышение устойчивости организма к воздействию определенных метеорологических факторов под влиянием закаливающих процедур;  2) основное правило закаливания организма: *чем холоднее вода, тем дольше вода должна соприкасаться с телом.* | 1 |

**ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | **Какая из нижеприведенных функций является обратной для функции**  1)  2)  3)  4) | 3 |
|  | **Какая из координат является ответом для системы:**  1)  2)  3)  4) | 1. |
|  | **Тождество – это**  1) математическое выражение  2) любое равенство  3) **равенство, которое верно при всех допустимых значениях переменных.**  4) уравнение | 3 |
|  | **Укажите неравенство, решением которого является любое число.**  1)  2)  3)  4) | 4 |
|  | **Чему равно выражение**  1)  2) 1  3) 5  4) | 2 |
|  | **Каждому выражению из левого столбца соотнесите тождественно равное ему выражение из правого столбца**   |  |  | | --- | --- | | **6.1.** | a)  b)  c)  d)  e) | | **6.2.** | | **6.3.** | | **6.4.** | | **6.5.** | | 6.1. с  6.2. b  6.3. a  6.4. d  6.5. e |
|  | **Установите соответствие между величинами и их возможными значениями: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Объем бутылки молока** | a) 160 м3  b) 1 л  c) 58 л  d) 256 км3 | | **7.2. Объем ящика** | | **7.3. Объем грузового отсека самолета** | | **7.4. Объем воды в озере** | | 7.1. b  7.2. c  7.3. a  7.4. d |
|  | **Установите соответствие между видами функций и их определениями**   |  |  | | --- | --- | | 8.1. Рациональная функция | a) функция вида  b) функция вида  c) элементарные функции, которые выражают связь между длинами сторон прямоугольных треугольников и острыми углами при гипотенузе.  d) числовая функция, которая может быть представлена в виде дроби, числителем и знаменателем которой являются многочлены. | | 8.2. Показательная функция | | 8.3. Логарифмическая функция | | 8.4. Тригонометрические функции | | 8.1. d  8.2. b  8.3. a  8.4. c |
|  | **На координатной прямой отмечены точки A, B, C, D (см. рис.).**    **Число m равно**  **Установите соответствие между указанными точками и числами в правом столбце, которые им соответствуют.**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. A** | a)  b)  c)  d) | | **9.2. B** | | **9.3. C** | | **9.4. D** | | 9.1. d  9.2. a  9.3. b  9.4. c |
|  | **Установите соответствие между величинами углов и их названиями**   |  |  | | --- | --- | | 10.1. | a) развернутый  b) острый  c) прямой  d) тупой | | 10.2. 180 | | 10.3. 30 | | 10.4. 154 | | 10.1. с  10.2. a  10.3. b  10.4. d |
|  | **Центральный угол AOB опирается на хорду AB длиной 6. При этом угол OAB равен 60°. Найдите радиус окружности.** | 6 |
|  | **Диагональ прямоугольного телевизионного экрана равна 100 см, а ширина экрана – 80 см. Найдите высоту экрана. Ответ дайте в сантиметрах.** | 60 |
|  | **На графике показана зависимость крутящего момента автомобильного двигателя от числа его оборотов в минуту. На оси абсцисс откладывается число оборотов в минуту, на оси ординат — крутящий момент в Н · м. Какого наименьшего числа оборотов в минуту должен поддерживать водитель, чтобы крутящий момент был не меньше 100 Н · м ?** | 1500 |
|  | **Найдите корень уравнения:** | 5 |
|  | **Длину окружности l можно вычислить по формуле , где R — радиус окружности (в метрах). Пользуясь этой формулой, найдите радиус окружности, если её длина равна 78 м. (Считать ).** | 13 |
|  | **Найдите площадь квадрата, описанного вокруг окружности радиуса 6.** | 144 |
|  | **Прямая задается функцией , по какой оси функция сдвинута на два единичных отрезка?** | у |
|  | **Чтобы показательная функция была возрастающей …?** | 1 |
|  | **Решить уравнение**  **Если в ответе более 1 корня, выпишите наименьший** | -3 |
|  | **Периметр квадрата равен 40. Найдите площадь квадрата.** | 100 |

**ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией**

**на государственном и иностранном языках**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Формулировка и содержание задания | Правильный ответ |
| 1. | **Выберите правильный ответ**  Kelvin always .. breakfast at 7o’clock.   1. eats b) eat c) to eat | a |
| 2. | **Выберите правильный ответ**  How … sugar do we need for this pie?   1. long b) many c) much | c |
| 3. | **Выберите правильный ответ**  Coca-Cola is usually seved as …   1. appetizer b) beverage c) dessert | b |
| 4. | **Выберите правильный перевод…**staff  a) персонал b) бармен c) помощник повара | a |
| 5. | **Выберите правильный перевод** prawn  a) устрица b) тунец c) креветка | c |
| 6. | **Найдите русские эквиваленты пословиц**   |  |  | | --- | --- | | 1. The appetite comes with eating. | a) О вкусах не спорят. | | 2. Tastes differ. | b) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживет. | | 3. The last piece of meat is especially sweet. | c) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина | | 4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise. | d) Аппетит приходит во время еды. | | 5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper. | e) Остатки сладки. | | 1. d  2. a  3. e  4. b  5. c |
| 7. | **Подберите ответы к вопросам.**   |  |  | | --- | --- | | 1 Where exactly is the restaurant? | a. A la carte | | 2 How many seats have you got? | b. Chinese | | 3 What cuisine do you serve? | c. From 11a.m. to 12 p.m. | | 4 What type of menu have you got? | d. 58 | | 5 What time do you serve lunch? | e. on 25 Pavlov street | | 1. e  2. d  3. b  4. a  5. c |
| 8. | **Соотнесите время.**   |  |  | | --- | --- | | 1 It’s half past three in the morning. | a. 11.15 | | 2 It’s six o’clock in the evening | b. 12.45 | | 3 It’s a quarter past eleven in the morning. | c. 3.30 | | 4 It’s a quarter to one in the afternoon. | d. 6.00 | | 5 It’s six o’clock in the morning. | e. 18.00 | | 1. c  2. e  3. a  4. b  5. d |
| 9. | **Соотнесите продукты с группой**   |  |  | | --- | --- | | 1. Pumkin , lettuce, beetroot, cabbage | a. Meat | | 2. Orange, pear, pineapple, banana | b. Berries | | 3. Salmon, pike, shrimp, tuna | c. Fruit | | 4. Cherry, currant, grape, strawberry | d. Fish and seafood | | 5. Pork, veal, beef, lamb | e.Vegetable | | 1. e  2. c  3. d  4. b  5. a |
| 10. | **Продолжите предложения**   |  |  | | --- | --- | | 1. A pastry cook | a. is at the head of the restaurant. | | 2. A cashier | b. serves drinks at the bar. | | 3. A wine waiter | c. deals with desserts. | | 4. A bartender | d. is responsible for wines | | 5. A manager | e. is in charge of bills | | 1. c  2. e  3. d  4. b  5. a |
| 11. | **Напишите степени сравнения данных прилагательных**  Tasty  Good  delightful | Tastier, the tastiest  Better, the best  More delightful, the most delightful. |
| 12. | **Напишите множественное число существительных**  A tomato  A shelf  A chef  A mouse | Tomatoes  Shelves  Chefs  Mice |
| 13. | **Переведите дату**  The twelfth of April, two thousand one | 12.04.2001 |
| 14. | **Вставьте подходящие по смыслу местоимения**  Sally and Peter don't eat meat. … are vegetarians. | They |
| 15. | Most people study English as … is an international language. | It |
| 16. | Is Peter at home. Can … speak to … | I, him |
| 17. | **Составьте предложение из слов**  goods/ on/ many/ there/ market/ are/ the | There are many goods on the market. |
| 18. | name/ What/ I/ reservation/ shall/ for/ make/ a? | What name shall I make a reservation for? |
| 19. | have/ I/ Could/ please/ name your? | Could I have your name please? |
| 20. | **Задайте общий вопрос к предложению и дайте краткий ответ**  Sportsmen always eat healthy food. | Do sportsmen always eat healthy food?  Yes, they do./ No, they don’t/ |

**ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | **Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:**  1) резервный;  2) текущий;  3) инвестиционный. | | 1 |
|  | **Инфляция:**  1) повышение заработной платы бюджетникам;  2) повышение покупательной способности денег;  3) понижение покупательной способности денег. | | 3 |
|  | **Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретается (земельный участок, дом, квартира), называется:**  1) ипотечный;  2) потребительский;  3) целевой;  4) автокредит. | | 1 |
|  | **Фондовый рынок – это место, где:**  1) продаются и покупаются строительные материалы  2) продаются и покупаются сельскохозяйственные товары  3) продаются и покупаются ценные бумаги  4) продаются и покупаются продукты питания | | 3 |
|  | **При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета?**  1)1 от 15 до 30000 рублей;  2) от 30000 до 100000 рублей;  3) от 100000 рублей;  4) независимо от уровня дохода. | | 4 |
|  | **Установите соответствие между факторными доходами и их определениями**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. вознаграждение, выплачиваемое предприятием работнику за сделанную работу;** | А) процент  Б) заработная плата  В) рента  Г) прибыль | | **6.2. излишек, остающийся в распоряжении предприятий после осуществления ими обязательных платежей;** | | **6.3. доход собственника земли и её недр за предоставляемое право их временного использования;** | | **6.4. доход собственника капитала за предоставляемое право его временного использования.** | | | * 1. Б   2. Г   3. В   4. А |
|  | **Соотнесите экономических агентов и их цели**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. максимизация прибыли;** | А) Домохозяйство  Б) Предприятие  В) Государство | | **7.2. заключаются в создании благоприятных условий для роста производства фирм и потребления домохозяйств;** | | **7.3. удовлетворение потребностей его членов через потребление товаров и услуг.** | | | 7.1. Б  7.2. В  7.3. А |
|  | **Соотнесите понятия экономических систем и их определения**   |  |  | | --- | --- | | * 1. **экономическая система, в которой принадлежность факторов производства и распределение произведённых с их помощью товаров и услуг устанавливаются на основе исторических традиций, религиозных представлений или обычаев;** | А) рыночная экономика  Б) смешанная экономика  В) традиционная экономика  Г) административно-командная экономика | | * 1. **экономическая система, в которой, средства производства находятся преимущественно в собственности государства, оно же распределяет произведённые товары и услуги в соответствии с планом по регулируемым ценам;** | | * 1. **экономическая система, в которой основная часть факторов производства находится в ассоциированной частной собственности и различных видах общественной собственности, а произведённые товары и услуги распределяются путём продажи по свободным ценам;** | | * 1. **экономическая система, сочетающая элементы рыночной, административно-командной и традиционной экономик.** | | | 8.1. В  8.2. Г  8.3. А  8.4. Б |
|  | **Установите соответствие между ресурсами и их определениями:**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. ресурсы, созданные человеком;** | А) человеческие ресурсы  Б) природные ресурсы  В) производственные ресурсы | | **9.2. труд человека и его предпринимательские способности;** | | **9.3. ресурсы, созданные природой и воспроизводимые естественным путём.** | | | 9.1. В  9.2. А  9.3. Б |
|  | **Установите соответствие между факторами производства и их определениями**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. земли сельскохозяйственного назначения, поселений, предприятий, лесные, водные ресурсы и все полезные ископаемые;** | **А) Труд**  **Б) Предпринимательские способности**  **В) Капитал**  **Г) Земля** | | **10.2. накопленные физические ресурсы – здания, оборудование, станки и т.д.;** | | **10.3. физическая и умственная деятельность людей, их способность производить блага** | | **10.4. способность наиболее эффективно использовать все остальные факторы производства.** | | | 10.1. Г  10.2. В  10.3. А  10.4. Б |
|  | **Решите задачу.** Водитель Валерий получает вознаграждение в размере 5% от выручки транспортной компании. Сколько получит Валерий, если выручка транспортной компании за месяц составила 900 000 рублей? | | 45000 рублей |
|  | **Решите задачу.** В одном магазине Алексею предложили скидку 15% на велосипед, который стоит 24000 рублей. В другом магазине – скидку 20% на такой же велосипед, который здесь стоит 26000 рублей, плюс пообещали подарить фонарик за 300 рублей. Какое из предложений выгоднее? | | Первое |
|  | **О каком экономическом показателе идёт речь?**  Показатель продуктивности, эффективности труда; характеризует количество продукции, произведённой в единицу времени, или затраты времени на производство единицы продукции. | | Производительность труда |
|  | **Решите задачу.** Геннадий уволил токаря Алексея за то, что он каждый день спал 3 из 8 часов рабочей смены. Алексей делал 8 деталей в час. Новый токарь, которого Геннадий взял на место Алексея, делает только 6 деталей в час, но не спит на работе. Выиграл ли Геннадий от такого решения? | | Выиграл |
|  | **Решите задачу.** Владелец магазина Василий продавал мёд по 1000 рублей за килограмм. Потом он увеличил цену на 25%. Когда покупатели начали возмущаться, он предложил скидку 20% от новой цены. По какой цене они могут купить килограмм мёда теперь? | | 1000 рублей |
|  | **Решите задачу.** Какую сумму получит клиент банка через год, если он сделал вклад 100 000 рублей под 12% годовых? | 0,12 х 100 000= 12 000  100 000 + 12000 = 112 000 рублей | 112 000 рублей |
|  | **Дополните предложение правильным ответом:**  Структура всех расходов и доходов семьи за определённый период времени (месяц или год) называется ….. | | Бюджетом семьи |
|  | **Установите правильную последовательность экономического процесса:**   1. Распределение - движение товара или услуги от производителя к потребителю. 2. Потребление - использование товаров и услуг для удовлетворения потребностей. 3. Производство - превращение ресурсов в товары и услуги. | | 1 (3)  2 (1)  3 (2) |
|  | **Дополните предложение правильным ответом:**  Если семья тратит больше, чем сумма её доходов, то бюджет этой семьи … | | дефицитный |
|  | **Дополните предложение правильным ответом:**  Если расходы семьи меньше, чем доходы, то бюджет семьи… | | избыточный (профицитный) |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ** **КОМПЕТЕНЦИИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Владеет современной научной и профессиональной терминологией | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 1.1.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 1.2.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  формы, техника нарезки, формования сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;  осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 1.3.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом**  **потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 1.4** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками разработки ассортимента полуфабрикатов;  разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  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;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **Шкала оцени­вания** | | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** | |
| **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** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 2.1.** | | Знает  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и  безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | |
| Умеет  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;  требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, не использованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),сроков хранения. | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | |
| Владеет  выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |
| **ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **оценивания компетенций 2.2.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, бредовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;  правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, способы выявления и исправления дефектов. | Не знает. Допускает грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до  вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукции;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с  учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **исание показателей и критериев**  **Оценивая компетенций 2.3.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования  высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента; правил разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
|  | | Умеет  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до  вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
|  | | Владеет  приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента. | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **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** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.4.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления 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;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из правила и техники общения ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, вт.ч. на иностранном зыке. | Не знает. Допускает грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет  выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,  круп, бобовых, макаронных изделий;  вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет  выполнять 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 | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 2.5. 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** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев Оценивания компетенций 2.5.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований  к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Умеет  выполнять 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из  овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:  рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Владеет  умением выполнять 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 | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **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.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.6.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Умеет  выполнять и контролировать 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими  требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом  потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Владеет  умением выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.7.** | | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика **с** учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика**,** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Умеет  Выполнять и контролировать 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;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных  горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Владеет  выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **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.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивания компетенций 2.8.** | | Знает  процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья  и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Умеет  выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  подбирать типии количество продуктов,  вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| Владеет  выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведения расчетов с потребителем. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** | | |
| **ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.1.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами разных видов сырья;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.2.** | Знает ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  правила соусной композиции сложных холодных соусов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных соусов;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.3.** | Знает ассортимент вкусовых добавок для сложных салатов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных салатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных салатов;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных салатов;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных салатов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных салатов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных салатов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных салатов;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения салатов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного**  **ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.4.** | Знает ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  требования к качеству готовых канапе, и заготовок для них;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе  методы сервировки, способы и температура подачи канапе;  варианты оформления канапе,  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, холодных закусок сложного  ассортимента;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.5.** | Знает способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных, рыбы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных блюд рыбы;  требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд рыбы и заготовок для них;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд и соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из рыбы; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.6.** | Знает способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса, птицы;  требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд из мяса, птицы, и заготовок для них;  технологию приготовления легких и сложных холодных блюд из мяса и птицы;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд и;  методы сервировки, способы и температура подачи легких и сложных холодных блюд из мяса и птицы; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - навыками выполнения и контроля приготовления, творческого оформление и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 3.7.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуру, методы обработки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь в процессе приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила составления заявок на продукты | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** | | |
| **ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.1.** | * Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| * Умеет обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками 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;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.2.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.3.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**. | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.4.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных напитков | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.5.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих напитков | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 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.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.6.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;   * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;   соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков;  разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода холодных и горячих десертов, напитков;  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;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и холодных и горячих десертов, напитков;  контроля хранения и расхода продуктов. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** | | |
| **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.1.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.2** | Знает методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.3.** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.4.** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.5.** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки тортов и пирожных сложного ассортимента;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками приготовления, подготовки к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных;  порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 5.6.** | Знает ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуру, методы обработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  способы сокращения потерь в процессе приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила составления заявок на продукты | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** | | |
| **ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.1.** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.2.** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методики расчета экономических показателей. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.3.** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей. | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.4.** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей; | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 6.5** | Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения; | | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию. | | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень умений | | |
| Владеет навыками планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений. | | | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |

**Тестовые задания для оценивания компетенции:   
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствие с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Количество необходимого оборудования для новых и переоборудованных при реконструкции предприятий определяется:  а) строительными нормами;  б) нормами эксплуатации;  в) нормами оснащения предприятия. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Приемку товаров у поставщиков осуществляет:  а) директор предприятия;  б) заведующий складом;  в) зав. производством. | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Способы доставки продуктов — это:  а) ленточный.  б) централизованный, децентрализованный;  в) маятниковый; | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  На предприятиях с неполным циклом производства может отсутствовать:  а) горячий цех;  б) доготовочный цех;  в) холодный цех;  г) мясной цех. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Наиболее эффективным способом очистки считается способ очистки:  а) химический;  б) термический;  в) с помощью острого пара. | г |
|  | *Установите соответствие* между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:  А) 35% 1) сентябрь – октябрь  Б) 30% 2) ноябрь – декабрь  В) 25% 3) январь – февраль | А 3, Б 2, В 1 |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие*  А) Медленное размораживание  Б) Быстрое размораживание | 1) Температура: 20 – 25С,  влажность воздуха: 85 – 95 %  время размораживания: 12 – 24 часа.  2) Температура: 0 – 8С,  влажность воздуха: 90 – 95%  время размораживания: 1 – 3 суток | | А2, Б1 |
|  | *Установите соответствие* между группами грибов:  А) губчатые 1) сморчки, строчки, трюфели  Б) пластинчатые 2) белые, маслята, подосиновики  В) сумчатые 3) грузди, опята, волнушки | А2, Б3, В1 |
|  | *Установите соответствие* между частями туши   |  |  | | --- | --- | | 1  3  2 | а –  *шейная*  *б – пашина*  *в – вырезка* | | 1 - в, 2 - а, 3 - б |
|  | *Установите соответствие* между оборудованием и инструментами   |  |  | | --- | --- | | 1. Оборудование | а – *пароконвектомат*  *б – нож*  *в – сковорода*  *г – куттер* | | 2. Инструменты | | 1 – а, в  2 - б, г |
|  | *Ответьте на вопрос*:  Назовите не менее трех групп, на которые подразделяют овощи?  а) клубнеплоды, корнеплоды, капустные;  б) луковые, пряные, шпинатные;  в) плодово-томатные, десертные, стручковые. | а |
|  | *Укажите* факторы, влияющие на количество отходов при приготовлении:  а) качество продуктов, способ обработки, время года  б) количество продуктов, уровень мастерства повара, настроение работника;  в) место обработки продуктов, качество рабочего инструмента. | а |
|  | *Перечислите* питательные вещества, содержащиеся в рыбе:  а) белки, жиры, углеводы, минералы, витамины А, В, С, Д, Е и РР;  б) фтор, фосфор, кальций, калий;  в) рыбий жир, белки, углеводы. | а |
|  | *Выберите* вариант с тремя видами морепродуктов?  а) крабы, креветки, омары и лангусты;  б) раки, кальмары, морской гребешок;  в) мидии, трепанги, медузы. | а |
|  | *Определите порядок последовательности* обработки мяса:  а) приготовление п/ф  б) обмывание  в) обсушивание  г) размораживание | г, б, в, а |
|  | *Укажите* сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы на ПОП | 18 ч |
|  | *Решите задачу*: Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кr картофеля, если отходы в сентябре составляют 20%, а в марте – 40% | 120\*20%/100=24 кг  120\*40%/100=48 кг  48-24=24 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов при холодной обработке 250 кг говядины I категории, если % отходов – 26,4% | 250\*26,4/100=66 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного, если % отходов – 52% | 45\*52%/100=23кг |
|  | *Решите задачу*: Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории, если % отходов – 30% | 100\*30%/100=30кг |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие овощи содержать фитонциды?   1. артишоки, спаржа, ревень 2. стручковый перец, баклажаны, томаты 3. чеснок, лук, хрен, редька | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какой из перечисленных продуктов добавляют в рубленую массу, предназначенную для  приготовления фрикаделек:  а) сырые яйца  б) зелёный лук  в) пассерованный репчатый лук  г) морковь | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Зачем свежие грибы промывают в воде:  а) для удаления слизи  б) для удаления песка, грязи, листьев  в) для удаления горького привкуса  г) для набухания | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какая часть бараньей туши используется для тушения?  А) грудинка  Б) шейная  В) тазобедренная  Г) корейка | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как нарезают порционные куски для припускания?  А) под углом 90 градусов  Б) под углом 30 градусов  В) под углом 45 градусов  Г) под углом 40 градусов | А |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **C:\Users\Library-21\Desktop\нарезка.jpg** | *А - шарики*  *Б - груши*  *В - бочонки* | | 1 - В, 2 - Б, 3 - А |
|  | *Установите соответствие* между п/ф и видами т/о   |  |  | | --- | --- | | Рыбный полуфабрикат | Виды тепловой обработки | | А варка  Б припускание  В жарка | | 1. В целом виде 2. Кругляши 3. Филе без кожи и костей | | 1 А, Б  2 Б  3 Б,В |
|  | *Установите соответствие между полуфабрикатами*   |  |  | | --- | --- | | Полуфабрикаты из говядины  1. крупнокусковые  2. порционные  3. мелкокусковые | А ростбиф  Б ромштекс  В азу | | 1 А, 2 Б, 3 В |
|  | *Установите соответствие между формой и названием п/ф*   |  |  | | --- | --- | | Название полуфабриката:  1) котлета  2) фрикадельки  3) люля- кебаб | Форма:  А Овальная с одним заостренным концом  Б колбаски  В шарики | | 1А, 2В, 3Б, |
|  | *Установите соответствие между сырьем и стадиями обработки*   |  |  | | --- | --- | | А) ревень  Б) спаржа | 1) сортируют  2) снимают кожицу  3) промывают  4) перевязывают  5) нарезают | | А - 3, 2, 5  Б - 3, 2, 1,4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа и дайте пояснение*  Картофель обрабатывают в следующем порядке:  а) сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют  б) калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют  в) сортируют , очищают, моют | а |
|  | *Ответьте на вопрос*: с какой целью выбивают котлетную массу?   1. для обогащения массы воздухом, масса становится более однородной, а изделие – пышным; 2. для увеличения количества массы, её рыхлости, уменьшается время жарки; 3. увеличивается размер изделия, масса становится более плотной. | 1 |
|  | *Дайте развернутый ответ*: цели добавки шпика (сырца) в рубленую мясную массу… | для улучшения вкуса и сочности |
|  | *Ответьте на вопрос*: чем отличается приготовление кнельной массы от котлетной? | В кнельную массу добавляют сливки и белки яиц |
|  | *Ответьте на вопрос*: укажите причину, почему сырой очищенный картофель при хранении темнеет на воздухе? Как следует его хранить, чтобы он не потемнел?   1. Сырой очищенный картофель темнеет на воздухе **из-за окисления аминокислоты тирозина.** Чтобы картофель не потемнел, его кладут в холодную воду; 2. Потому что он без шкуры, темнеет из-за испарения влаги. 3. Это овощ, который надо сразу готовить. | 1 |
|  | *Назовите не менее трех вариантов* в каком виде по термическому состоянию поступают креветки на ПОП:   1. Свеже-мороженные, варено-мороженные, варено-охлажденные; 2. Замороженные, примороженные, остуженные; 3. Обжаренные, варено-охлажденные**,** свеже-размороженные | 1 |
|  | *Решите задачу*: Определите массу брутто перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования, если отходы составляют 25% | 35\*100/(100%-25%)=46,6 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите массу бpyттo мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг, если отходы составляют 14,8% | 117\*100/(100%-14,8%)=137,3 кг |
|  | *Решите задачу*: Определите массу брутто салаки неразделанной мелкой, замороженной в блоках при разделке на целую без головы, если ее масса нетто 46 кг, если отходы составляют 30% | 46\*100/(100%-30%)=66 кг |
|  | *Решите задачу*: Определить массу брутто кур полупотрошённых первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг, если отходы составляют 30,1% | 60\*100/(100%-30,1%)=86 кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для шпигования мяса:  а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого  длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;  б) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и  заворачивают рулетом;  в) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной  иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками. | а |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Какие полезные вещества мясо птицы содержит?1.белки,  2.минеральные вещества,  3.жиры  4.экстрактивные вещества,  5.витамины РР, A, D, группы В | 5 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Пассерование - это:  а) обжаривание продуктов при 110 – 120\*С без образования поджаристой корочки  б) припускание предварительно обжаренного продукта  в) припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Из каких компонентов состоит рыбная котлетная масса?  а) рыбы, лука, чеснока, картофеля, хлеба, соли, перца  б) рыбы, муки, воды, яиц  в) рыбы, хлеба пшеничного, воды или молока, соли, перца | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К комбинированным способам тепловой обработки не относят:  а) тушение, запекание  б) варку, жарку основным способом  в) варка с последующей обжаркой | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  С какой целью перед жареньем п/ф панируют?  а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ; **…**  б) для образования румяной корочки;  в) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке. | а |
|  | *Установить соответствие между названием и формой нарезки*   |  |  | | --- | --- | | 1 Сизле | А Шарики | | 2 Брюнуаз (бренуаз) | Б Крошка (мелкий кубик) | | 3 Нуазет | В Кубики | | 1Б, 2В, 3А |
|  | *Установить соответствие* кулинарного использование тушки зайца:  а) тушение 1) задняя часть  б) жарка 2) передняя часть | а2, б1 |
|  | *Установить соответствие между п/ф и его приготовлением* | А-2, Б-3, В-1 |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Название  полуфабриката | | Приготовление полуфабриката | | | А | БИТОЧКИ | 1 | На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями. | | Б | ЗРАЗЫ | 2 | Котлетную массу развешивают на порции, панируют в сухарях и придают, приплюснуто – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметром 6см. | | В | РУЛЕТ | 3 | Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, толщиной 1см. на середину лепёшки кладут начинку, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с закруглёнными краями | |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установить соответствие* | | | Вопросы | Варианты ответов | | 1. В чём панируются котлеты Пожарские? | а) Чтобы масло не вытекало во время  тепловой обработки | | 2. Зачем котлеты по-киевски панируют  в двойной панировке? | б) Панируют в фигурной панировке. | | 3. Какой хлеб используют для панировки  полуфабриката шницель по - столичному? | в) Чёрствый ржаной хлеб, без корок, нарезанный соломкой | | 1-б, 2-аА, 3-в |
|  | *Установить соответствие между названием и формой нарезки*   |  |  | | --- | --- | | 1. Жульен | А Соломка (корнеплоды) | | 2. Пай | Б Кружки | | 3. Пейзан | В Соломка (клубнеплоды) | | 1-В, 2-А, 3-Б |
|  | *Установить соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Вопросы | Варианты ответов | | 1. Какую форму имеют котлеты Пожарские? | А) Белую панировку. | | 2. Для чего отбивают филе птицы? | Б) Форма яйцевидно- приплюснутая | | 3. Какой вид панировки используют для  биточков? | В) Чтобы разрушить соединительную  ткань. | | 1-Б, 2-В, 3-А |
|  | *Установить соответствие* сроков хранения мясных полуфабрикатов:  1) не более 12 ч.  а) крупнокусковые 2) не более 48 ч.  б) мелкокусковые 3) хранятся бессрочно  4) не подлежат хранению | а-2, б-3 |
|  | *Ответьте на вопрос*: почему дичь в основном используют для жарки?   1. потому что**её позвоночник содержит горечь и поэтому для варки непригоден;** 2. **долго варить надо;** 3. жареная дичь вкуснее | 1 |
|  | *Определите название блюда по его ингредиентам*: морковь, маргарин, молоко, бульон, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука пшеничная, кулинарный жир**.**   1. Морковные котлеты 2. Морковные чипсы 3. Морковное пюре | 1 |
|  | *Перечислите не менее трех видов полуфабрикатов* из птицы и дичи по способу приготовления:   1. тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые; 2. полутуши, котлетная масса, рубленые; 3. порционные, подрубленные, кусковые | 1 |
|  | **Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы:**  а) при температуре не ниже -18С до 16 мес.;  б) при температуре не ниже -10С до 6 мес.;  в) при температуре не ниже -18С до 6 мес.;  г) при температуре не ниже -10С до 3 мес. | а |
|  | *Дайте развернутый ответ*: в зависимости от вида тепловой обработки рыбные полуфабрикаты делят на:   1. Отварные, жареные в кляре, запечённые; 2. Отварные, припущенные, жаренные основным способом, жаренные во фритюре. | 2 |
|  | *В чем заключается особенность* полуфабриката «Котлеты по-киевски»?   1. В середину кладут сливочное масло; 2. В середину кладут грибы; 3. В середину кладут яйцо. | 1 |
|  | *Решите задачу*: Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы, если масса отходов 80% | 60\*80%/100=48 кг |
|  | **Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных полуфабрикатов из птицы**  а) при температуре 8…10С и относительной влажности воздуха 85…90%;  б) при температуре 8…10С и относительной влажности воздуха 80…85%;  в) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 90…95%;  г) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 80…85%. | г |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом**

**потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?  а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;  б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;  в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.  г) от 8 до 18°С в течение 3...4 сут. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?   1. Сборник рецептур 2. Учебник кулинарии 3. Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип безопасности в общественном питании – это   1. Замена одних компонентов другими 2. Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса 3. Физико-химические и микробиологические показатели | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новую продукцию, которая входит в Сборник рецептур?  А) да  Б) нет | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?   1. инструкции 2. брутто, нетто 3. в порядке очереди | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А) регламента  Б) сборника рецептур, технико- технологических карт  В) инструкции  Г) паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, основные правила разработки рецептуры   1. раскрытие срока годности 2. включение наполнителей, улучшителей 3. составление точной рецептуры | В |
|  | Установите соответствие блюда его названию   |  |  | | --- | --- | | 1. Готовят из порционных кусков трески,  судака, сома, камбалы, которые жарят и подают на порционной сковороде; вокруг рыбы кладут жаренный картофель, а сверху –лук-фри, нарезанный кольцами | a) миньер  b) рыба жаренная по-ленинградски  c) орли  d) кольбер  e) рыба по-московски | | 2. Растапливают сливочное масло, добавляют лимонный сок, зелень петрушки, соль, доводят до кипения и поливают рыбу, жаренную основным способом. | | 3. Подготовленный полуфабрикат в виде восьмерки или бантика жарят во фритюре, до готовности доводят в жарочном шкафу 5-7 мин. Гарнируют картофелем фри, на рыбу кладут кусочек зеленого масла, оформляют зеленью укропа, долькой лимона | | 4. Кусочки рыбы после маринования отряхивают от зелени петрушки, окунают в кляр и жарят во фритюре 3-5 мин.Жаренную рыбу укладывают на подогретом блюде в виде пирамиды, рядом кладут зелень петрушки(фри) и ломтик лимона | | 5. Для приготовления данного блюда используют куски филе судака, осетровых рыб, посыпают перцем, солью, панируют и обжаривают. На сковородку наливают немного сметанного соуса, кладут куски жаренной рыбы, а вокруг нее ломтики жаренного картофеля. , заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 10-15 мин.на рыбу кладут ломтики отварных белых грибов, поджаренный репчатый лук, ломтики варенного яйца и запекают. | | 1. b  2. а  3. d  4.с  5. е |
|  | *Решите задачу*: Произведите расчет необходимого количества белых грибов для приготовления п/ф грибы свежие вареные, если масса нетто 65 кг, а отходы 24% | Мбр = 65\*100/(100-24%)=85 гр. |
|  | *Решите задачу*: Заменить 80 кг лука репчатого свежего луком репчатым сушенным, если на 1 кг лука репчатого свежего приходится 0,14 кг лука репчатого сушенного | 1 кг лук р.св. = 0,14 кг лука р. суш.  80 кг = х кг  Х= 80\*0,14/1=11,2 кг |
|  | *Решите задачу*: Заменить 38 кг моркови столовой свежей моркови, бланшированной б/з, если на 1 кг моркови ст. св. приходится 0,80 моркови б.б/з | 1 кг моркови ст. св. = 0,80 моркови б.б/з  38 кг = х кг  Х= 38\*0,80/1= 6,4 кг |
|  | *Решите задачу*: Заменить 57 кг помидоров свежих соком томатным натуральным, если на 1 кг помидоров свежих приходится 1,22 кг сока томатного натурального | 1 кг св. пом. = 1,22 кг том. сока  57 кг = х кг  Х= 57\*1,22/1=62,2 л |
|  | *Решите задачу*: Заменить 40 кг корень пастернака свежий пастернаком сушенным, если на 1 кг корня пастернака приходится 0,15 кг сока томатного натурального | 1 кг = 0,15 кг  40 кг = х кг  Х= 40\*1,5/1=6 кг |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?  а) тушение;  б) жаренье;  в) запекание;  г) варка. | в |
|  | *Решите задачу*: Сколько картофеля массой брутто необходимо взять в декабре для приготовления 1 порции рассольника ленинградского, если отходы в декабре 30%, а на 1 кг рассольника – 300 гр картофеля, а выход 1 порции – 500гр | На 1 кг рассольника надо взять картофеля в декабре 300\*100/ (100%-30%)=428гр  На 1 порцию рассольника надо взять картофеля в декабре 428:1000= х:500 х=428\*500/1000=214 гр |
|  | *Решите задачу*: Определить количество судака мелкого неразделанного массой брутто для 100 порций рыбы, запеченной по-русски, если отходы 35%, а на 1 порцию – 152 гр судака | на 1 п 152\*100/(100%-35%)=233 гр  на 100 п 233\*100=23,3 кг |
|  | Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу, если отходы 29,5%, а на 1 порцию – 159 гр говядины | На 1 порцию Мбр говядины  159\*100/(100%-29,5%)=225 гр.  На 100 порций – 225\*100=22500 гр=22,5 кг |
|  | *Решите задачу*: Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций шашлыка, если отходы 33,8%, а на 1 порцию – 159 гр баранины | На 1 порцию Мбр баранины  159\*100/(100% -33,8%)=240 гр.  На 100 порций – 240\*100=24000 гр=24 кг |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:  а) 80С, 12 часов;  б) 50С, 13 часов;  в) 80С, 24 часа;  г) 30С, 24 часа. | г |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:**  1) 25 гр. С  2) 16 гр. С  3) 19 гр. С | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:**  1) 250°С  2) 160°С  3) 120°С | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины**:  1) для большей загрузки в рабочую камеру;  2) для равномерной очистки;  3) для быстрой загрузки. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам**  1**)** по количеству и качеству  2) по усвояемости  3) по целостности упаковки | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:**  1) трех  2) двух  3) одного | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:**  1) холодном  2) овощном  3) горячем | 3 |
|  | **Установите соответствие для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. У вареной птицы…** | a) замачивают  б) отделяют мякоть от костей  в) пленку | | **6.2. Бобовые перед варкой….** | | **6.3. У печени снимают….** | | 6.1. б  6.2. a  6.3. в |
|  | **Установите соответствие приемы механической кулинарной обработки овощей:**   |  |  | | --- | --- | | **7.1 Распределение по качеству** | a) сортировка  б) бланширование  в) мойка | | **7.2. Удаление с поверхности загрязнений** | | **7.3. Кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара** | | 7.1. a  7.2. в  7.3.б |
|  | **Установите соответствие формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. кольца** | a) для фаршей, крупяных супов;  б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты  в) для шашлыка; | | **8.2. полукольца;** | | **8.3. крошка** | |  |  | | 8.1. в  8.2. б  8.3. а |
|  | **Установите соответствие между видом оборудования и оборудованием**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. передвижная тележка** | a) тепловое  б) немеханическое  в) транспортирующее | | **9.2. жарочный шкаф** | | **9.3. стол для посуды** | | 9.1. в  9.2.а  9.3.б |
|  | **Установите соответствие между формой нарезки моркови и кулинарного использования**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Соломка (жульен), 3…4х0,3** | a) супы с макаронными изделиями, бульон с овощами  б) морковь в молочном соусе  в) супы с бобовыми | | **10.2 Кубик крупный, 1х1** | | **10.3. Кубик средний 0,67х0,7** | | 10.1. а  10.2. б  10.3. в |
|  | **Продолжите предложение:**  **В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:**   1. обеззараживается и повышается её усвояемость 2. улучшаются вкусовые качества 3. увеличивается объем и калорийность | 1 |
|  | **Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?** | Яйца водоплавающих  птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы. |
|  | **Для чего предназначено суповое отделение?** | Для приготовления первых блюд |
|  | **Сколько рабочих мест организуется в суповом отделении** | Три |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:**  а) да,  б) нет | а |
|  | **Продолжите предложение:**  **При работе в горячем цеху во избежание производственных травм и несчастных случаев необходимо соблюдать…** | Технику безопасности |
|  | **Продолжите предложение:**  К видам холодильного оборудования относят:  1) Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, столы холодильные, холодильные камеры, льдогенераторы;  2) Портативный холодильник, лед, ледяная горка, морозильная сумка. | 1 |
|  | **На какие отделения подразделяется горячий цех?**   1. суповое и соусное 2. суповое и мясное 3. суповое и кофейное | 1 |
|  | **Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?** | Можно заменить меланжем и яичным порошком |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**  1) соломкой  2) брусочками  3) кубиками | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов называется:  1) бульоном  2) студнем  3) заливным | 1 |
|  | **Выберете из предложенного списка суп, который не относятся к заправочным?**  1) щи зеленые  2) бульон с гренками  3) борщ флотский | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью овощи для супов пассеруют**  1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий  2) сокращения продолжительности варки  3) изменения консистенции | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**  1) соломкой  2) шашками  3) дольками | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха**  1) холодном  2) суповом  3) соусном | 2 |
|  | **Установите соответствие между бульоном и сырьем**   |  |  | | --- | --- | | **6.1.рыбный бульон** | a) трубчатые, тазовые, грудные говяжьи кости  б) кости и мясо (говяжья грудинка, лопатка)  в) рыба и рыбные отходы (голова, плавники, кожа, кости) | | **6.2. костный бульон** | | **6.3. мясо-костный бульон** | | 6.1. в  6.2. а  6.3. б |
|  | **Установите соответствие между бульоном прозрачным и гарниром**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. мясной** | a) пирожки из дрожжевого и слоеного теста, лапша домашняя; вермишель; рис; яйцо «в мешочек», омлет, пельмени, отварные овощи  б) кулебяка, кусок птицы, клецки из кнельной массы, клецки из манной или пшеничной крупы, лапша, вермишель, рис Омлет  в) острые гренки | | **7.2. борщок** | | **7.3. из кур, индеек, дичи** | | 7.1. а  7.2. в  7.3. б |
|  | **Установите соответствие между названием борща и подачей**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. борщ зеленый** | a) набор мясных продуктов, горячие ватрушки  б) яйцо, зелень и сметана  в) пампушки с чесночным соусом, сметана, нашинкованная зелень | | **8.2. борщ московский** | | **8.3. борщ украинский** | | 8.1. б  8.2. а  8.3. в |
|  | **Установите соответствие между страной и национальным блюдом**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Россия** | a) Щи  б) Харчо  в) Борщ | | **9.2. Украина** | | **9.3. Грузия** | |  | |  | | 9.1. а  9.2. в  9.3. б |
|  | **Установите соответствие между названием супа и составом продуктов**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Суп-пюре** | a) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.  б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья  в) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. | | **10.2. Щи** | | **10.3. Рассольник** | |  | |  | | 10.1. а  10.2. в  10.3. б |
|  | **Из каких двух частей состоят супы?** | Жидкой (основы) и плотной (гарнира). |
|  | **Продолжите предложение.**  **В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. и т.д**. | бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д. |
|  | **Большая продолжительность варки**  а) на пару;  б) в воде | а |
|  | **Расположите в правильном порядке алгоритм технологических операций приготовления холодных зеленых щей:**  **Добавляют холодную прокипяченную воду, щавель и шпинат припускают и протирают, картофель, нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану укроп** | щавель и шпинат припускают и протирают, добавляют холодную прокипяченную воду, картофель , нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану, укроп |
|  | **Что придают бульону экстрактивные вещества?** | Вкус, аромат, цвет |
|  | **Чем отличаются супы-пюре от остальных супов по технологии приготовления?** | Их протирают. |
|  | **Какой срок хранения супов?** | 2 часа |
|  | **Найти третий лишний.**  **В качестве гарнира сладких супов используют: отварной рис, макаронные изделия, картофель** | картофель |
|  | **Почему молочные супы варят небольшими порциями?** | Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа… |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Соусы средней густоты принято добавлять  1) в блюда из овощей  2) для фарширования  3) для заправки салатов | | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Соусы средние по густоте консистенции использую  1) для подачи к блюдам и тушения  2) для фарширования  3) для затекания | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для приготовления 1л. густого молочного соуса добавляют пшеничной муки:  1) 130 г.  2) 100 г.  3) 75 г. | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Кости для приготовления коричневого бульона обжаривают при температуре  1) 240-250 градусов  2) 120-130 градусов  3) 160-170 градусов | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какая температура и срок хранения соусов сметанных**  1) 10-15°С 1-2 суток  2) 65°С не более 36 часов  3) 75°С не более 2 часов | | 3 |
|  | **Установите соответствие между соусом и подбора блюда** | |  |
| 6.1. Соус луковый с горчицей | a) пудинг | 6.1. в  6.2. б  6.3. а |
| 6.2. Соус красный кисло-сладкий | б) тушеное мясо |
| 6.3. Соус молочный сладкий | в) сардельки |
|  |  |
|  |  |
|  | **Соотнесите группу соуса и вид соуса**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Яично-масляные соусы** | a) соус майонез (провансаль)  б) польский  в) маринад овощной с томатом | | **7.2. Соусы на растительном масле** | | **7.3. Соусы на уксусе** | |  | |  | | | 7.1. б  7.2. а  7.3. в |
|  | **Установите соответствие между соусом и его характеристики**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мадера** | a) в готовый основной красный соус добавляют подготовленное вино (мадера, мускат, портвейн)  б) мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют перец горошком, лавровый лист, заливают уксусом  в) в соус луковый добавляют мелко нарезанные корнишоны, соус «Южный», доводят до кипения и заправляют маслом | | **8.2. Миротон** | | **8.3. Пикантный** | |  | |  | | | 8.1. а  8.2. б  8.3. в |
|  | **Установите соответствие между термином и определением**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Белая пассировка** | a) муку пассеруют при 130-150 гр. С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании и применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных  б) муку пассеруют при 120 гр. С до светло кремового оттенка и используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане  в) варочная среда, полученная при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы | | **9.2. Бульон** | | **9.3. Красная пассеровка** | |  | |  | | | 9.1. б  9.2. в  9.3. а |
|  | **Установите соответствие между дефектами соусов и причины**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Запах сырой муки и клейкость** | a) муку перепассировали  б) слабый бульон  в) муку не пассировали | | **10.2. Запах и вкус подгорелой муки** | | **10.3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы** | |  | |  | | | 6.1. в  6.2. а  6.3. б |
|  | **Какие бывают соусы по температуре подачи?** | | Горячие и холодные. |
|  | **Куда наливают соус если его подают отдельно от блюда?** | | Соусник |
|  | **Какое сырье используют для основного красного соуса?** | | Муку, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, сливочное масло, специи. |
|  | **Какой продукт является основной составной частью для яично -маслянных соусов?** | | Сливочное масло |
|  | **В состав какого красного соуса входит изюм, орехи, чернослив, красное сухое вино или уксус?** | | Соус кисло-сдадкий |
|  | **С чего начинается работа поваров соусного отделения** | | с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт |
|  | **Для какого блюда используют маринад овощной с томатом?** | | «Рыба под маринадом». |
|  | **В чем основное отличие белых соусов от красных соусов?** | | Белые соусы менее острые и более нежного вкуса |
|  | **Для чего муку пассируют?** | | для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими.… |
|  | **Где используют соусы на уксусе?** | | Приготовления холодных закусок. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Корнеплод, содержащий каротин**  1) свекла  2) сельдерей  3) морковь | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы**  1) свекла, морковь  2) чеснок, лук  3) картофель огурец | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Продолжительность замачивания бобовых составляет  1) 1-2 ч.  2) 7-8 ч.  3) 3-4 ч. | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Срок хранения блюд из макаронных изделий**   1. 4 часа 2. 2 часа 3. 12 часов | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Данную крупу перед употреблением не промывают:  1) манную  2) овсяную  3) рисовую | 1 |
|  | **Соотнесите приемы механической кулинарной обработки овощей**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Распределение по качеству** | a) очистка  б) сортировка  в) мойка | | **6.2. Удаление с поверхности загрязнений** | | **6.3. Удаление частей с низкой пищевой ценностью** | |  | |  | | 6.1. б  6.2. в  6.3. а |
|  | **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Кольца** | a) для крупяных супов, фаршей  б) для щей из свежей капусты,  тушеных блюд  в) для шашлыка | | **7.2 Крошка** | | **7.3. Дольки** | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие блюда подаче**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Спаржа отварная** | a) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной  в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. | | * 1. **Голубцы овощные** | | **8.3 Картофельная запеканка** | | 8.1. в  8.2. а  8.3. б |
|  | **Соотнесите макаронные изделия и время их варки**.   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Макароны** | a) 10-12 мин.  б) 20-30 мин.  в) 20-25 мин. | | **6.2. Лапша** | | **6.3. Вермишель** | |  | |  | | 6.1. б  6.2. в  6.3. а  . |
|  | **Установите соответствие термической обработке определению**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Жарка** | a) способ, основанный на применении объёмного нагрева в СВЧ-аппаратах  б) это способ нагревания продуктов паром атмосферного или повышенного давления  в) тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. | | * 1. **Припускание в СВЧ - аппаратах** | | **10.3. Варка паром** | | 10.1. с  10.2. а  10.3. b |
|  | **Требования к качеству картофеля отварного?**  а) Внешний вид  б) Консистенция  в) Цвет  г) Вкус  д) Запах | а) должен сохранить форму  б) плотная  в) от белого до желтоватого  г) в меру соленый  д) свойственный отварному картофелю |
|  | **Продолжите предложение**  **Каши классифицируют по густоте: на ….. , ….. и …..** | рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы). |
|  | **Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.**  А) гречневая крупа   Б) сахар   В) соль   Г) жир  Д) лавровый лист | А), В), Г) |
|  | **Значение овощных блюд в питании?** | Содержат витамины, углеводы, минеральные вещества, органические кислоты. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения |
|  | **Подумайте и запишите, приготовление какого блюда описано ниже?**  **Отварные бобовые, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, выкладывают на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин. При отпуске поливают красным соусом или сметаной.** | Запеканка из бобовых и картофеля |
|  | **Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения** | 1**.** подсушивают  2. ошпаривают,  3. закладывают в кипящую воду,  4. варят до загустения,  5. доводят до готовности в жарочном шкафу |
|  | **Чем отличаются пудинги от запеканок?** | Пудинги готовят в формах , в их состав входят взбитые белки яиц. |
|  | **Как правильно припустить шампиньоны ?** | В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре. |
|  | **Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке** | Перебирают -  промывают в холодной воде   -  замачивают в холодной  воде на 1-2 часа |
|  | **Назовите одно из популярных тушеных блюд?** | Рагу |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Пудинги готовят из ванильных сухарей или**  1) макаронных изделий  2) жидких каш  3) вязких каш | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Расчетная масса одного сырого яйца составляет**  1) 30гр.  2) 46 гр.  3) 50 гр. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Сырые полуфабрикаты из творога и яиц хранят при температуре**  1) 1-0 гр.  2) 0-6 гр.  3) 7-9 гр. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Яичная каша называется**  1) брюи  2) лефор  3) пашот | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Яйца всмятку варят**  1) 3-3,5 мин.  2) 4-4,5 мин.  3) 8-10 мин. | 1 |
|  | **Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?** | Яйца водоплавающих  птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы. |
| 6. | **Соотнесите данные времени варки блюд из яиц**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Яйцо всмятку** | a) 4,5—5,5 мин.  б) 3,5 мин.  в) 8-10 мин. | | **6.2. Яйцо «в мешочек»** | | **6.3. Яйцо вкрутую** | |  | |  |   **Соотнесите данные ассортимента блюд из творога.** | 6.1. б  6.2. a  6.3. в |
| 7. | |  |  | | --- | --- | | **7.1. Отварные** | a) Запеканки  б) Вареники ленивые  в) Сырники | | **7.2. Жареные** | | **7.3. Запеченные** | |  | |  | | 7.1. б  7.2. в  7.3. a |
| 8. | **Установите соответствия технологии приготовления названию блюда**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Замороженная смесь яичных белков и желтков – это..** | a) Творожная масса  б) Меланж  в) Ленивые вареники | | **8.2. Протертый творог соединяют с мукой, яйцами, сахаром, солью и перемешивают, полученное тесто раскатывают пластом, режут на полоски, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, варят – это…** | | **8.3. Творог протирают и смешивают с различными продуктами (изюмом, орехами, ванилью) – это…** | | 8.1. б  8.2. в  8.3. а |
| 9. | **Установите соответствие блюд из творога**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. На порционную сковороду кладут кружочек белого хлеба , на него укладывают яйцо, сваренное в « мешочек», поливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, запекают – это…** | a) Яйца запеченные под молочным соусом  б) Яичница-глазунья  в) Омлет | | **9.2. Яйца соединяют с молоком и солью, перемешивают, процеживаю и добавляют сливочное масло, вливают на сковороду и готовят до готовности – это** | | **9.3. На порционную сковороду с разогретым маслом выпускают яйца, чтобы желток сохранил свою форму, солят мелкой солью только белок – это** | | 9.1. a  9.2. в  9.3. б |
| 10. | **Установите соответствие блюда перечисленному набору продуктов**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Яйца, молоко, масло сливочное, соль** | a) Омлет  б) Сырники  в) Творожная масса | | **10.2. Творог, сахарная пудра, изюм** | | **10.3. Творог**, **мука, сахар, яйца, сметана** | | 10.1 a  10.2 в  10.3 б |
| 11. | **Чем отличаются пудинги от запеканок по составу?** | В состав пудинга входят взбитые белки яиц. |
| 12. | **Как хранятся яйца сваренные « в мешочек» до реализации?…** | В холодной кипяченной слегка подсоленной воде. |
| 13. | **Какой используют прибор для определения качества яиц?…** | овоскоп |
| 14. | **Перечислите горячие блюда из творога** | Вареники ленивые, сырники, запеканки, пудинги |
| 15. | **По набору продукта определите название блюда: мука, молоко, грибы, соль, яйцо** | Омлет с начинкой |
| 16. | **Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?** | Можно заменить меланжем и яичным порошком |
| 17. | **Что представляет собой меланж?** | Замороженная ячная смесь из белков и желтков. |
| 18. | **Какой фермент необходим для приготовления брынзы?** | Сычужный.… |
| 19. | **Ассортимент блюд из яиц** | Яйца отварные, яйцо на гренках, Яичница-глазунья, яичная каша (брюи), яйца, запеченные в хлебе, омлет натуральный жареный, омлеты фаршированные. |
| 20. | **Ассортимент блюд из творога** | Творожная масса, вареники ленивые, сырники сладкие, сырники с картофелем, пудинг из творога, запеканка творожная. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nп/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рыба жареная с лимоном называется:  1) миньер  2) орли  3) грилье | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **В результате тепловой обработки рыбы не происходит:**  1) изменения пищевой ценности продукта  2) изменение массы  3) затвердевание продукта | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Продолжительность варки варено-мороженных креветок составляет:  1) 5-7 мин.  2) 3 мин.  3) 30-35 мин. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При варке рыбы порционными кусками её заливают … водой  1) горячей  2) холодной  3) кипятком | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?  1) 3 литра  2) 2 литра  3) 1 литр | 2 |
|  | **Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Рыбное жаркое** | a) жареная рыба  б) тушеная рыба  в) припущенная рыба | | **6.2. Орли** | | **6.3. Паровая рыба** | | 6.1. б  6.2. а  6.3. в |
|  | **Установите соответствие между блюдом и соусом**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Рыба отварная** | a) томатный  б) сметанный  в) польский | | **7.2. Рыба во фритюре** | | **7.3. Рыба запеченная** | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие между блюдом и времени варки**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мидии** | a) 10-15 мин.  б) 5 мин.  в) 15-20 мин. | | **8.2. Морской гребешок** | | **8.3. Креветки сыро мороженые** | | 8.1. в  8.2. а  8.3. б |
|  | **Установите соответствие блюда его названию**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Готовят из порционных кусков трески, судака, сома, камбалы, которые жарят и подают на порционной сковороде; вокруг рыбы кладут жаренный картофель, а сверху –лук-фри, нарезанный кольцами** | a) миньер  б) рыба, жаренная по-ленинградски  в) орли | | **9.2. Растапливают сливочное масло, добавляют лимонный сок, зелень петрушки, соль, доводят до кипения и поливают рыбу, жаренную основным способом.** | | **9.3. Кусочки рыбы после маринования отряхивают от зелени петрушки, окунают в кляр и жарят во фритюре 3-5 мин. Жаренную рыбу укладывают на подогретом блюде в виде пирамиды, рядом кладут зелень петрушки(фри) и ломтик лимона** | | 9.1. б  9.2. а  9.3. в |
|  | **Установите соответствие рыбных блюд и срока хранения**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Отварная и припущенная** | a) на плите или мармите не более  2-3 часов  б) приготавливают по заказу  в) на плите или мармите в бульоне не более 30 мин. | | **10.2. Жаренная** | | **10.3. Рыба жаренная во фритюре** | | 10.1. в  10.2. а  10.3. б |
|  | **Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**  **а) приготовление полуфабрикатов**  **б) разделка**  **в) вымачивание**  **г) размораживание** | г, в, б, а |
|  | **В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**  **а) удаление жабр**  **б) промывание**  **в) очистка чешуи**  **г) удаление плавников**  **д) удаление внутренностей** | в, г, а, д, б |
|  | **Как называется рыба жареная с лимоном?** | миньер |
|  | **Для чего панируют рыбу** | Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка. |
|  | **Какой основной гарнир к блюдам из припущенной рыбы?** | Картофель отварной или картофельное пюре. |
|  | **Дополните выражение**:  **Для приготовления тельное на мокрое полотенце кладут котлетную массу и формуют ее в виде лепешек. На одну половинку лепешки кладут фарш закрывают ее второй половинкой и придают изделиям форму ---------------. Сформированное изделие смачивают в яйце, ------------------, и жарят ---------------- до образования румяной корочки.** | Полумесяца, панируют, во фритюре. |
|  | **Что такое льезон?** | Смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. |
|  | **Перечислите группы блюд из рыбы в зависимости от тепловой обработки** | Отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная |
|  | **Классификация рыбных блюд по способу их приготовления** | Жареные, вареные, тушеные, печеные, заливные, копченые, фаршированные, комбинированные способы тепловой обработки. |
|  | **Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?** | белки , жиры, минеральные вещества, вода, витамины |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  1) Блюда из медвежатины готовят:  1) отварными  2) жареными  3) тушеными | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  На порцию лангета идет …. Кусков мяса (указать количество)  1) 1  2) 2  3) 3 | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  2. К натуральным жареным мясным изделиям относится:  1) гуляш  2) азу  3) лангет | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  3. К блюдам из рубленного мяса относится:  1) шницель  2) бифштекс  3) антрекот | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  1. Мясо варят:  1) без кипения при 85-90 гр. С  2) при бурном кипении при 95-100 гр. С  3) при слабом кипении при 80-85 гр. С | 1 |
|  | **Установите соответствие блюда из мяса птицы и подачи их**   |  |  | | --- | --- | | 6.1. Цыплята табака | a) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленю.  в) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. | | 6.2. Утка по-домашнему | | 6.3. Птица, тушеная в соусе | | 6.1. в  6.2. б  6.3. а |
|  | **Установите соответствие блюда и способ тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | 7.1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов | a) котлеты паровые из свинины  б) ростбиф  в) языки | | 7.2. Блюда из припущенного мяса | | 7.3. Блюда из жаренного мяса крупным куском | | 7.1. в  7.2. а  7.3. б |
|  | **Установите соответствие подачи набора гарниров и мяса**   |  |  | | --- | --- | | 8.1. Картофель жареный и отварной , отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный | a) Поросенок  б) Баранина  в) Свинина | | 8.2. Картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша | | 8.3. Отварной картофель с маслом, жареный картофель(крупные шарики) или сложный гарнир, который состоит из несколько видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты. | | 8.1. б  8.2. а  8.3. в |
|  | **Установите соответствие мяса птицы и время варки**   |  |  | | --- | --- | | 9.1. Цыплята | a) 50-60 мин.  б) 1-2 час  в) 20-30 мин. | | 9.2. Молодые куры | | 9.3. Гуси и индейки | | 9.1. в  9.2. а  9.3. б |
|  | **Установите соответствие способа подачи и блюда**   |  |  | | --- | --- | | 10.1. На бифштекс кладут яичницу | a) «Бифштекс по-деревенски»  б) «Бифштекс - по-венски»  в) «Бифштекс по -гамбургски» | | 10.2. Бифштекс поливают жиром | | 10.3. На бифштекс кладут зеленое масло | | 10.1. в  10.2. а  10.3. б |
|  | **Сколько % составляют потери при варке птицы?** | 25% |
|  | **Продолжите предложение:**  Мясные блюда являются важнейшим источником ... в питании человека. | Белка |
|  | **Продолжите предложения:**  для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: …, …, …, …, …. | отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные. |
|  | **Что относится к блюдам из субпродуктов:** мозги жареные, печень в сметане, грудинка фаршированная | мозги жареные, печенка в сметане. |
|  | **С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?** | Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные. |
|  | **Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?** | 1-1,5 л |
|  | **Как можно определить готовность отварной курицы?** | проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный) |
|  | **Какой цвет у готового отварного мяса?** | От белого до серого. |
|  | **Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.** | 65°С |
|  | **Продолжите предложение:**  Мясные блюда являются важнейшим источником ... в питании человека. | Белка |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы**  1) сезонность потребления  3) класс предприятия  4) технологии приготовления  5) все варианты верны | 5 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?**  1) Сборник рецептур  2) Инструкции  3) Учебник кулинарии | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Укажите, основные правила разработки рецептуры**  1) включение временного диапазона  2) раскрытие срока годности  3) составление точной рецептуры | 3 |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением (да/нет):**  **При разработке ассортимента продукции учитывается тип предприятия?** | да |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением (да/нет):**  **Основным источником при написании рецептуры руководствуются интернет-источником?** | нет |
|  | **На основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?** | брутто, нетто |
|  | **Что такое адаптация рецептур?**  Изучать спрос населения   1. современные вкусы 2. новые способы обработки продуктов 3. использовать современное оборудование 4. сочетаемость и взаимозаменяемость продуктов 5. региональные продукты и сезонность 6. все ответы верны | 6 |
|  | **Как адаптировать рецепт под сезонные продукты? Приведите пример.** | Использовать летние овощи в летних блюдах, а зимой –зимние. |
|  | **Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского, если отходы составляют 30%, на 1кг рассольника требуется 300 гр. картофеля.** | На 1 кг рассольника необходимо взять картофеля в декабре  300\*100/ (100%-30%) = 428 гр  На 1 порцию рассольника необходимо взять картофеля в декабре  428:1000 = х:500  х = 428\*500:1000  х = 214 гр  На 100 порций – 214\*100 = 21400гр = 21,4 кг |
|  | **Согласны ли вы со следующим утверждением:**  основным правилом разработки рецептуры является составление точной рецептуры | да |
|  | **Как адаптировать блюдо к вегетарианской диете?** | Заменить мясные продукты растительными аналогами |
|  | **Заменить 57 кг помидоров свежих соком томатным натуральным, если на 1 кг помидоров приходится 1,22 сока натурального.** | 1:1,22 = 57: х  х = 57\*1,22:1=62,2 л |
|  | **Что нельзя делать при взаимозаменяемости продуктов в блюде?** | нельзя делать замену основного продукта в блюде. |
|  | **Заменить 38 кг моркови столовой свежую морковью бланшированной б/з, если на 1 кг. моркови столовой свежей требуется 0,80 кг. бланшированной б/з.** | 1 кг моркови ст. св. – 0,80 моркови б.б/з  38-х  х = 38\*0,80/1= 6,4 кг |
|  | **Какие овощи могут быть использованы в блюдах для замены животного белка?** | Горох, бобы, соя, нут, чечевица. |
|  | **В чем принцип рационального использования сырья?** | Оптимальный подход к технологической обработке сырья. |
|  | **Заменить 80 кг лука репчатого свежего луком репчатым сушенным, при условии, что на 1 кг. лука репчатого свежего приходится 0,14 кг. лука репчатого сушеного.** | 1 кг лук р.св. – 0,14 кг лука р. суш.  80 кг – х  х= 80\*0,14/1=11,2 кг |
|  | **На основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания** | сборника рецептур, технико- технологических карт |
|  | **Как учесть особенности региональных продуктов и вкусов в рецептуре?** | Использовать местные продукты, традиции приготовления. |
|  | **Согласны ли вы с утверждением, что технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новую продукцию, которая входит в Сборник рецептур** | Нет |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Все группы помещений на предприятии общественного питания должны быть расположены:  1) компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования нормативных документов, санитарным и пожарным правилам;  2) все производственные и складские помещения должны быть не проходными;  3) взаимное расположение помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения;  4 ) все утверждения верны. | 4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Назовите оптимальную температуру воздуха, при которой создаются благоприятные условия труда для работников.   1. 18-23 С0 2. 14-16 С0 3. 25-27 С0 4. 27-30 С0 | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности  1) продукция цеха после приготовления и порционирования, не подвергается вторичной тепловой обработке  2) нет необходимости строго соблюдать санитарные правила при организации производства  3) допускаются к реализации блюда, оставшиеся с предыдущего дня. | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Технология КЭЧ (cook&chill) предусматривает  1) наличие вакуумной упаковки  2 наличие слайсера  3) наличие шкафов шоковой заморозки | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  В производственных цехах посуду и инструменты подбираю по критериям  1) прочность  2) надежность  3) по требованиям стандартов  4) все утверждения верны | 4 |
|  | *Установите соответствие*  ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ                       ВИДЫ ПРОДУКТОВ  A) зеленая                                            1) овощи  Б) белая                                      2) молочные продукты, сыр, хлеб  В) синяя                                                  3) морепродукты и рыба | А-1, Б-2, В-3 |
|  | *Установите соответствие между названием и определением*  А кейтеринг 1) инновационный подход к приготовлению и подаче пищи на  охлаждаемых поверхностях  Б Cook&Serve 2)**это комбинированный процесс приготовления большого объёма**  **блюд и их быстрого охлаждения.**  В Cook&Chill  ) Форма организация выездного банкетного обслуживания | А 3, Б 1, В 2 |
|  | *Установите соответствие между названием и видом инвентаря*:   |  |  | | --- | --- | | яйцерезка.jpg  А Б В | 1 - Яйцерезка  2 - Скребок для масла  3 - Нож-вилка | | А -1  Б - 3  В - 2 |
|  | *Установите соответствие между названием**оборудования и внешним видом****:***   |  |  | | --- | --- | | **тележка для подносов.jpgслайсер.jpgвакууматор.pngкуттер.jpg**  **А Б В Г** | 1 - Слайсер  2 - Вакууматор  3 - Куттер  4 - Тележка для подносов | | А - 3  Б 4  В 2  Г 1 |
|  | *Установите соответствие между оборудованием и названием*   |  |  | | --- | --- | | 1. Оборудование | а – тестомес  б – венчик  в – миска железная  г – кофемашина | | 2. Инструменты | | 1 А, Г  2 Б,В |
|  | *Перечислите не менее трех видов* инновационных технологий приготовления блюд | Шоковая заморозка, су вид, пакоджеттинг, молекулярная кухня, cook&chill, cook&serve |
|  | *Перечислите* виды контроля качества продукции | Входной, операционный, выходной |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое бракераж | Проверка на раздаче правильности хранения пищи, отпуска и температуры блюда |
|  | *Установите правильную последовательность* расположения холодных блюд в меню  1. салаты из варенных овощей, винегреты  2. банкетные закуски  3. бутерброды  4. салаты из сырых овощей | 3, 2, 4, 1. |
|  | *Установите правильную последовательность* расположения холодных блюд в меню  1. гастрономические товары  2. блюда из рыбы, рыбной гастрономии  3. блюда из овощей и грибов  4. блюда из мяса, мясной гастрономии | 1,3,2,4 |
|  | *Укажите факторы*, влияющие на количество отходов | качество сырья, способ обработки,  время года |
|  | *Ответьте на вопрос:* температура хранения холодных блюд | 4-8 С0 |
|  | *Назовите оборудование*, необходимое для приготовления холодных салатов | Холодильник, плита, жарочный шкаф, миксер, блендер, стол производственный, весы |
|  | *Решите задачу*: Определите количество отходов в кг, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного если % отходов – 52 % | 45\*52%/100=23кг |
|  | *Назовите оборудование*, необходимое для приготовления холодных соусов и заправок | Холодильник, миксер, блендер, стол производственный, весы |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Причина, но которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:  а) ухудшаются вкусовые качества;  б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;  в) ухудшается внешний вид блюда;  г) ухудшается консистенция овощей | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Салат-коктейль - это:  а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;  б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;  в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;  г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Салаты украшают:  а) зеленью, морепродуктами;  б) майонезом, овощами;  в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;  г) овощами, зеленью. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Мясо для салата мясного:  а) отваривают, жарят;  б) жарят, запекают;  в) отваривают, запекают;  г) припускают, жарят. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:  а) соль, сахар, уксус;  б) соль, сахар, перец;  в) сахар, уксус, перец;  г) соль, сахар. | г |
|  | *Установите соответствие* салата и его некоторых составляющих   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Салат мясной | Продукты  1. Птица  2. Майонез  3. Яйца  4. Говядина (свинина) | Б. Салат столичный | | А - 2,3,4  Б - 1,2,3 |
|  | *Установите соответствие* салата и его некоторых составляющих   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. салат Летний | Продукты  1. Сметана  2. Картофель  3. Лук зеленый  4. Яйца | Б. салат картофельный с огурцами | | А - 1,2,3,4  Б - 1,2,3 |
|  | *Установите соответствие* между салатами и его составляющих   |  |  | | --- | --- | | 1 винегрет  2 салат Зеленый  3 салат Весна | а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.  б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.  в) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. | | 1-б, 2-а, 3-в |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления винегрета  1. оформить и украсить  2. нарезать овощи  3. очистить овощи  4. посолить  5. перемешать овощи, добавить масло | 3, 2, 4, 5, 1 |
|  | *Укажите последовательность операций* приготовления салата из белокочанной капусты:   1. капусту охлаждают, добавляют растительное масло, сахар, соль, вливают уксус, нагревают;   2) перемешивают; отпускают.  3) капусту тонко шинкуют, перекладывают в широкую кастрюлю | 3,1,2 |
|  | *Перечислите* способы подачи салатов | Горкой на блюдо, в форму-матрицу на блюдо, в креманке или салатнике |
|  | *Укажите не менее трех основных требований*, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок | продукты должны быть охлажденными до 8 - 10°С; перемешивать продукты нужно осторожно, непродолжительное время; овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике; продукты готовят из расчета на одни сутки; заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска; соблюдать санитарные правила |
|  | Какой выход порции у салата-коктейля? | 100 грамм |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется вишни маринованной для получения 64 порций винегрета мясного, если выход порции 150гр., а на 1 кг салата берется 60 гр вишни | На 1000 гр - 60 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*60/1000=9 гр.  9 гр \* 64 порций= 576 гр |
|  | *Решите мини-кейс:* при проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. | Продукты смешали одновременно. |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество картофеля, которое необходимо взять для приготовления 150 порций блюда «Винегрет овощной», выход 1 порции - 150г. | 4,7 кг |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество моркови, которое необходимо взять для приготовления 100 порций блюда «Винегрет овощной», выход 1 порции - 300г. | 3 кг |
|  | *Решите мини-кейс:* при проведенном бракераже блюда «Салат мясной» выявлено, что консистенция салата не соответствует требованиям качества. Определите не менее двух возможных причин дефекта. | 1. Овощи переварили, что повлекло потерю формы.  2. Овощи не доварили, что не соответствует требованиям качества.  3. Нарушена закладка соуса майонез, что привело к изменению консистенции. |
|  | *Решите мини-кейс:* в состав дневного меню школьной столовой включен салат «Летний». При бракераже блюд, проводимый для 1-й смены (которая обедает в 11.00 ч) в приготовлении салата выявлено, что овощи потеряли форму, салат «дал сок», внешний вид не аппетитный. Укажите ошибки, допущенные поваром. | повар посолил блюдо и оставил так на хранение. |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется яблок для получения 120 порций салата витаминного, если выход порции 100гр., а на 1 кг салата берется 175 гр яблок | На 1000 гр - 175 гр  На 100 гр. – х  Х = 175\*100/1000 = 17 гр.  17 гр \* 120 порций = 2040 гр |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
 **ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:  а) температурой подачи;  б) оформлением;  в) ингредиентами;  г) весом | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками, как сладкими, так и несладкими, называются:  а) волованы;  б) канапе;  в) тарталетки;  г) профитроли | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:  а) канапе;  б) пита;  в) бутерброд;  г) гренка. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Выберите из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов:  а) горячий;  б) кондитерский;  в) холодный;  г) мясной. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:  а) сезона;  б) типа предприятия;  в) наличия сырья на складе;  г) все ответы верны. | г |
|  | *Установить соответствие между понятиями*  а) муаль; 1. филе из кур фаршированное  б) галантин; 2. Сыр из дичи  в) фромаж; 3. Отварной костный мозг для крутонов  г) шофруа. 4. Курица фаршированная | А-3, Б-4, В-2, Г-1 |
|  | *Установить соответствие между блюдами и названиями*  А. Холодные блюда 1. Ассорти мясное с гарниром  Б. Холодные закуски 2. Жюльен из птицы  3. Рыба под маринадом  4. Салат мясной | А - 2, 3, 4  Б - 1, |
|  | *Установить соответствие между бутербродами*  А бутерброд открытый 1. гренки  Б бутерброд закрытый 2. пита  3. хот-дог  4. сэндвич | А - 1  Б - 2, 3, 4 |
|  | *Установить соответствие между бутербродами и сырьем*  А бутерброд с паштетом и яйцом 1. килька  Б бутерброд с килькой и яйцом 2. яйца  3. хлеб  4. масло сливочное  5. паштет | А - 2, 3, 4, 5  Б - 1, 2, 3, 4 |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется семги соленой для получения 50 порций канапе с семгой, если на 1 порцию требуется 15 гр семги | 15\*50=750 гр |
|  | *Решите задачу*: Определите, сколько требуется паштета для получения 126 порций корзиночек с паштетом, если на 1 порцию требуется 35 гр паштета | 35\*126=4410 гр |
|  | *Ответьте на вопрос*: чем сложные бутерброды отличаются от простых | Готовят из 2 и более ингредиентов |
|  | *Ответьте на вопрос*: какая норма хлеба для приготовления бутерброда | 30 гр |
|  | *Ответьте на вопрос*: по каким признакам классифицируют бутерброды | По температуре, по способу приготовления |
|  | *Ответьте на вопрос*: из какого теста приготавливают волованы | Из пресного слоеного |
|  | *Ответьте на вопрос*: из какого теста приготавливают тарталетки | Из песочного, слоеного |
|  | *Ответьте на вопрос*: как едят закуски на шпажках | Руками, с палочки, без вилки и ножа |
|  | *Закончите фразу:* для приготовления холодных закусок из яиц используют яйца, сваренные …… | вкрутую |
|  | *Ответьте на вопрос*: срок реализации бутерброда | 30-40 минут |
|  | *Ответьте на вопрос*: какие виды хлеба используют для бутербродов | Пшеничный, ржаной |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
 **ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Основное значение холодных закусок:  а) придание столу праздничного вида;  б) возбуждение аппетита;  в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;  г) все ответы верны. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Определите слой желе на поверхности блюда «Рыба заливная»   1. 1... 1,5 см; 2. 0,5...0,6 см | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленная»:   1. не более 12 часов; 2. не более 24 часа; 3. не более 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией. | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите название филе сельди, используемое для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»:   1. филе с кожей и костью; 2. чистое филе; 3. филе с кожей. | 2 |
|  | *Установите соответствие меду блюдом и соусом*  А) сельдь с гарниром 1 майонез  Б) рыба отварная с гарниром 2 соус-хрен  В) рыба заливная с гарниром 3 заправка горчичная | А - 3  Б - 2  В - 1 |
|  | *Установите соответствие между блюдом и приготовлением*:   |  |  | | --- | --- | | А Рыба заливная целиком | 1. Рыбу пластуют, припускают, нарезают на кусочки и выкладывают в виде целой тушки | | Б Рыба заливная в растяжку | 2. Подготовленные кусочки рыбы заливают желе, предварительно украсив кусочками лимона, морковью, зеленью и яйцом. | | В Рыба заливная порционными кусками | 3. Используют целые тушки средних размеров, украшают апельсинами, огурцами, маслинами и т.д… | | А - 3  Б - 1  В - 2 |
|  | *Установите соответствие между закуской из сельди и способом ее оформления*:   |  |  | | --- | --- | | А Сельдь натуральная | 1.Отдельно подают отварной картофель, политый маслом. | | Б Сельдь с гарниром | 2. Сверху кладут кольца репчатого лука, поливают заправкой, можно оформить яйцом. Оформляют зеленью. | | В Сельдь с картофелем и маслом | 3. Можно часть гарнира выложить продолговатыми горками, а сверху положить сельдь. | | А - 2  Б - 3  В - 1 |
| 8. | *Соотнесите название закуски с ее описанием*:   |  |  | | --- | --- | | А Волованы с икрой | 1 Полоски хлеба покрывают тонким слоем масла, сверху укладывают икру, кружочки огурца и рубленые яйца; по краям –шинкованный лук. Полоски хлеба нарезают. | | Б Канапе с паюсной икрой | 2 Подготовленные морепродукты выкладывают в корзиночки и оформляются зеленью. | | В Корзиночки с морепродуктами | 3 Икру выкладывают в волованы, оформляют сливочным маслом, свежим огурцом, яйцом, зеленым луком | | А - 3  Б - 1  В - 2 |
|  | *Соотнесите внешний вид закуски из рыбы и название*:   |  |  | | --- | --- | | **галантин из рыбы.jpg А** | 1 Рыбная нарезка  2 Корзиночки с икрой  3 Галантин из рыбы | | **корзиночки с икрой и рыбой.jpg Б** | | **рыбная нарезка.jpg В** | | А - 3, Б - 2, В - 1 |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки малосольной рыбы для холодных блюд:  1. пластуют;  2. удаляют реберные кости;  3. промывают;  4. нарезают с хвоста; отпускают | 3, 1, 2, 4 |
|  | *Укажите не менее трех ингредиентов* для приготовления «Форшмака»:  1. грибы;  2. репчатый лук  3.филе птицы  4. яйцо  5. филе сельди | 2, 4, 5 |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления блюда «Сельдь с гарниром»  1. вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками, свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками, лук нарезать кольцами  2. украсить листьями салата или веточками зелени, подать  3. гарнир выложить букетами, сельдь полить салатной заправкой  4. сельдь слабосоленую разделать на чистое филе, нарезать кусочками | 4, 1, 3, 2 |
|  | *Решите мини-кейс* При бракераже блюда заливное из рыбы выявилось что, рыбное желе недостаточно прозрачное, имеет не выраженный рыбный вкус. Повару предложено исправить блюдо. Каким образом можно исправить, не прибегая к переработке? | Для улучшения вкуса, можно подать соус майонез или соус хрен. |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество крабов, которое необходимо взять для приготовления 100 порций блюда «Крабы под маринадом», если на 1 порцию берется 75 гр крабов | 75 гр\*100=7,5 кг |
|  | *Решите мини-кейс* При проведенном бракераже блюда «Сельдь рубленая», масса оказалась грубой, не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей, Блюдо не допущено к реализации. Повар получил замечания по приготовлению. Что нужно сделать, чтобы исправить недостатки по приготовлению? | необходимо пропустить повторно через мясорубку массу, вымешать, сформовать. |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество ледяной рыбы, которое необходимо взять для приготовления 1 порцию блюда «Студень из рыбы», если выход 1 порции – 150 г., а на 1 кг студня берется 469 гр рыбы | На 1000 гр – 469 гр  На 150 гр – х  Х = 150\*469/1000= 70 грамм |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций рыбы под майонезом можно приготовить из 12,5 кг окуня морского, если на 1 порцию требуется 91 гр окуня | 12500/91=137 порций |
|  | *Решите мини-кейс:* По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из рыбы. Какие загустители вы предложите для приготовления блюда. Свой выбор обоснуйте. | пищевой желатин,  это студнеобразователь животного происхождения |
|  | *Решите мини-кейс:* При бракераже блюда «Заливное из рыбы» выявлено, что блюдо было мутным, на поверхности присутствовали в незначительном количестве хлопья свернувшегося белка и другая мелкая взвесь. Определите не менее двух причин дефекта. | 1. Бульон «перекипел»,  2. Повар не процедил бульон или использовал сито с крупными отверстиями.  3. Повар не сделал оттяжку бульона |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций «Рыба заливная с гарниром» можно приготовить из 45 кг желе, если на 1 порцию требуется 125 гр желе | 45/0,125=360 порций |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
 **ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Галантин готовят из:  1. мяса говядины;  2. бекона;  3. курицы;  4. рыбы; | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и приготовленный особым образом, носит название:  а) паштет; б) террин;  в) галантин. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Выберите из перечисленных блюд горячую закуску:  1. Студень говяжий;  2. Жульен из курицы;  3. Паштет из печени;  4. Рыба под маринадом | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какой из нижеперечисленных веществ не является желирующим:  а) желатин;  б) крахмал;  в) пектин;  г) сливки. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите срок реализации студня из говядины:  1. не более 26 ч.  2. не более 1 ч.  3. не более 12ч.  4. не более 6ч. | 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А паштет  Б галантин  В ланспик | 1 заливное блюдо из нежирного мяса птицы, дичи, свинины, телятины и кролика. Мясо в виде фарша смешивают с яйцами и специями  2 желе из мясного концентрированного бульона  3 фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов | | А - 3, Б - 1, В - 2 |
|  | *Установите соответствие*  А курица галантин 1 майонез  Б сыр из дичи 2 соус-хрен  В морской гребешок 3 заправка горчичная | А - 2, Б - 1, В - 3 |
|  | *Установите соответствие*  А язык отварной с гарниром 1 майонез с корнишонами  Б закуска из отварного мяса 2 соус-хрен  В ростбиф с гарниром 3 заправка масленая | А - 2, Б - 3, В - 1, |
|  | *Найдите лишний ингредиент*  Состав мясного ассорти 1 заливной или отварной язык  2 жаренная курица или индейка  3 сыр из птицы  4 жаренный поросенок  5 галантин | 3 |
|  | *Перечислите не менее трех правил* украшения холодных блюд и закусок | Правильное сочетание, простота, расположение отдельных элементов, цветовая гармония, четкость, точность и аккуратность |
|  | *Перечислите не менее трех наименований ассортимента* мясных холодных блюд | Отварные, жаренные, заливные мясопродукты, фаршированные изделия, паштеты, студни, гастрономия |
|  | *Выберите ответ и аргументируйте его*: паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:  а) зеленью укропа, петрушки, базилика  б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксусом;  в) сеточкой из майонеза, каперсами; | А , паштет включает в себя большое количество калорийных ингредиентов, поэтому украшение должно быть лаконично |
|  | *Установите правильную последовательность* подготовки копченной колбасы для холодных блюд:  1. удаляют обвязки;  2. надрезают и удаляют оболочку с части;  3. обтирают;  4. нарезают. | 1, 3, 2, 4. |
|  | *Установите правильную последовательность* приготовления блюда «Сыр из кур или дичи»:  1. размягчить масло;  2. добавляют куриный бульон; взбивают;  3. отварное мясо курицы измельчают;  4. добавляют мускатный орех, соль, разливают, охлаждают. | 3, 1, 2, 4 |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество курицы, которое необходимо взять для приготовления 200 порций блюда «курица галантин», если на 1 порцию требуется 45 гр курицы | 45 гр\*200=9 кг |
|  | *Решите мини-кейс* Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты. | Не соблюдены нормы закладки желатина, истечение его срока годности, перекипело длительное время. |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций поросенка отварного с хреном, которое можно приготовить из 18 кг поросенка, если на 1 порцию требуется 133 гр поросенка | 18000/133=135 порций |
|  | *Решите задачу:*сколько порций блюда «салат с птицей или дичью» можно приготовить из 8 кг спаржи | 8000/15=533 порции |
|  | *Решите мини-кейс* По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить заливное из птицы, студень говяжий. Какие загустители вы предложите для приготовления каждого блюда. Свой выбор обоснуйте. | В заливном из птицы, студне говяжьем используют пищевой желатин в качестве загустителя, это студнеобразователь животного происхождения |
|  | *Решите мини-кейс* Повару необходимо приготовить горячую закуску-жульен из птицы с грибами. После запекания повар заметил на поверхности блюда засохшие кусочки продуктов, хотя повар выдержал временной интервал. Объясните причины дефекта. | вместо твёрдого сыра мягкий сыр, высокая температура для тепловой обработки. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
**ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А) Сборник рецептур  Б) Инструкции  В) Учебник кулинарии  Г) Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур, технико-технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип рационального использования сырья – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Пропорции сочетания продуктов  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новую продукцию, которая входит в Сборник рецептур  А) да  Б) нет | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?  А) регламента  Б) инструкции  В) брутто, нетто  Г) в порядке очереди | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, основные правила разработки рецептуры  А включение временного диапазона  Б раскрытие срока годности  В составление точной рецептуры | В |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций салата со свеклой с сыром и чесноком, которое можно приготовить из 87 кг свеклы, если на 1 порцию необходимо 71 гр свеклы | 87/0,71=122 порции |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять свинины мясной массой брутто для приготовления студня свиного, если отходы – 14,8%, на 1 порцию требуется 180 гр свинины | 180\*100/100-14,8=211 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять колбасы деликатесной сырокопченой для приготовления 20 порций, если на 1 порцию требуется 31 гр колбасы | 31гр\*20 порций=620 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять сыра рокфор для приготовления 60 порций, если на 1 порцию требуется 31 гр колбасы | 53 гр\*60 порций=3,2 кг |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять горошка зеленого консервированного массой брутто для приготовления 170 порций салата рыбного, если есть только зеленый горошек свежий б/з. На 1 кг горошка зел кон. – 0,71 горошка св б/з, на 1 порцию салата берется 10 гр горошка зеленого консервированого. | 1 кг горошка зел кон. – 0,71 горошка св б/з  0,010-х  Х= 0,010\*0,71/1 = 71 гр на 1 п.  71\*170=12 кг |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять масла сливочного для приготовления рубленых яиц с маслом и луком, если есть масло крестьянское. На 1кг масла сливочного -1,13 кг масла крестьянского, норма закладки масла 175 гр | 1кг - 1,13кг  0,175 кг – х  Х = 0,175\*1,13 = 0,198к г= 198 гр |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять томатного пюре для приготовления икры овощной, если есть томатная паста 35%. На 1кг томатного пюре - 0,3 кг томатной пасты, норма закладки 100 гр. | 1кг-0,3кг  0,1кг-х  Х=0,1\*0,3/1=0,03кг=30гр |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество сырья для блюда крабы под маринадом на 45 порций, если на 1 порцию необходимо крабы – 75 гр, маринад – 75 гр, лук зеленый – 20 гр, маслины – 15 гр. | Крабы – 75\*45=3375 гр  Маринад - 75\*45=3375 гр  Лук зеленый – 20\*45=900гр  Маслины- 15\*45=675гр |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить масло сливочное в канапе в соответствии с нормами взаимозаменяемости | Масло крестьянское, масло коровье любительское, масло коровье соленое, масло коровье топленое |
|  | *Решите задачу*: Рассчитайте количество сырья для блюда поросенок отварной с хреном на 39 порций, если на 1 порцию необходимо поросенка – 33 гр, гарнира – 75 гр, соуса – 25 гр. | Поросенок – 133\*39=5187гр  Гарнир-75\*39=2925гр  Соус – 25\*39=975гр |
|  | *Решите задачу*: Определите количество порций крабов со сметаной, которое можно приготовить из 32 кг крабов, если на 1 порцию необходимо 45 гр крабов | 32кг/0,045кг=711 порций |
|  | *Ответьте на вопрос:* на какие ингредиенты можно заменить горошек зеленый консервированный в салате из овощей в соответствии с нормами взаимозаменяемости | Горох овощной (лопатка) свежий, фасоль овощная (лопатка) свежая, горошек зеленый свежий быстрозамороженный |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши для компота?  А) В подкисленной воде  Б) В закрытой посуде  В) В обычной посуде  Г) В обычной воде | А |
|  | Фудпейринг – это…  А) Продуктовая парность  Б) Химические соединения, образующие вкусоароматическую часть блюда  В) Сочетание несовместимых на первый взгляд продуктов  Г) Замена одного пищевого сырья на другое | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней  А) Модифицированный крахмал  Б) Агар  В) Пектиновые вещества  Г) Картофельный крахмал | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?  А) свежие  Б) замороженные  В) консервированные  Г) Все ответы верны | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества:  А) Разрыхлителя  Б) Крахмал  В) желатина  Г) Лимонной кислоты | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие бывают крахмалы  А) Кукурузный  Б) Картофельный  В) Модифицированный  Г) Все ответы верны | Г |
|  | *Установите соответствие:*   1. холодные сладкие блюда; а) мусс;   2 горячие сладкие блюда; б) суфле;  в) самбук;  г) пудинги; | 1 – а, в, 2 - б, г |
| 8. | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1. желе; 2. мусс; 3. самбук; 4. крем. | а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;  б) прозрачная студнеобразная масса;  в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;  г) взбитое желе густой пенообразной консистенции. | | 1-б, 2-г, 3-в, 4-а, |
| 9. | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1. яблоки; 2. персики; 3. грейпфрут; | а) косточковые;  б) субтропические;  в) семечковые. | | 1-в, 2-а, 3-б |
| 10. | *Установите соответствие*  А) желатин 1) вещество растительного происхождения производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов  В) пектин 3) продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А - 3  Б - 1  В - 2 |
| 11. | *Установите соответствие:*  а) красители натуральные 1) понсо  б) красители искусственные 2) антоциан  3) кармин | А 2,3  Б 1 |
| 12. | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 15 яблок свежих с удаленным семенным гнездом, если отходы – 12% | 15\*12%/100=1,8 кг |
| 13. | *Перечислите признаки классификации* плодов и ягод | Видовые и сортовые признаки |
| 14. | *Перечислите не менее трех наименований* пищевых кислот, применяемых при приготовлении десертов | Виннокаменная, лимонная, молочная, уксусная, аскорбиновая, сорбиновая |
| 15. | *Назовите не менее трех* пряностей, применяемых при приготовлении десертов | Гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец |
| 16. | *Назовите* алкогольные напитки, применяемы при приготовлении десертов | Десертные вина, ликеры, коньяк |
| 17. | *Перечислите не менее трех наименований* *оборудования* для приготовления холодных десертов | Кухонные машины, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки, пакоджет, куттер, фризер, гранитор, холодильник |
| 18. | *Перечислите не менее трех наименований* *оборудования* для приготовления горячих десертов | Пароконвектомат, блинницы, кофеварки, гриль, фритюрница, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки |
| 19. | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 18 кг ежевики свежей, если отходы – 15% | 18\*15%/100=2.7 кг |
| 20. | Расшифруйте аббревиатуру HACCP (ХАССП в русском варианте) | Анализ рисков и критические контрольные точки. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Чем отличается мусс от желе?  а) добавляются желтки и растираются;  б) добавляются белки и взбиваются;  в) взбивается охлажденный сироп с желатином;  г) взбивается охлажденный сироп со сливками. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какой сыр используют для приготовления тирамису?  а) моцарелла;  б) твердый «Российский»;  в) сулугуни;  г) маскарпоне. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Мозаичное желе представляет собой…  а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;  б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;  в) желе из нескольких слоев; | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  К желерованные взбитым блюдам относятся:  а) муссы, самбуки, кисели;  б) муссы, самбуки, желе;  в) муссы, самбуки, кремы; | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При отпуске крем ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...  а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;  б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;  в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;  г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным. | в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 крем-брюле  3 сорбет | А ледяной десерт  Б желированный десерт  В сбивной десерт | | 1-б, 2-в, 3-а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 мильфей  2 кейк-попс  3 бланманже | А десерт из слоеного теста со взбитыми сливками и джемом  Б желированный десерт на основе молока и сахара  В десерт на палочке | | 1-а, 2-в, 3-б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 мусс  3 сорбет  4 парфе | А охлаждение  Б замораживание | | А - 1,2  Б - 3,4 |
|  | *Установите соответствие* блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 чизкейк  3 сорбет | А 20 суток  Б 18 ч  В 36 ч | | 1-б, 2-в, 3-а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | блюдо | основа | | 1 Панакота  2 бланманже  3 самбук | А плодово-ягодное пюре  Б молоко  В сливки | | 1-в, 2-б, 3-а |
|  | *Указать не менее трех специй*, которые можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» | Гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец |
|  | *Назовите не менее трех* техник декорирования тарелки для холодных десертов | Дрессинг, трафарет, живые цветы, ягоды и фрукты, отделочные п/ф, 3Д-принтер |
|  | *Ответьте на вопрос*: что такое сабайон | Заварной яичный крем со сладким вином |
|  | *Назовите* холодные блюда, в рецептуру которых входит мука | Пай, чизкейк, клафути, полента |
|  | *Укажите последовательность операций* при приготовлении самбука:  а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;  б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают; оформляют и осуществляют отпуск  в) смесь взбивают; при взбивании вводят растопленный желатин;  г) в мягкую творожную массу добавляют сахар; добавляют йогурт; аккуратно вводят белки и перемешивают | г, а, в, б |
|  | *Ответьте на вопрос:* как вынимают желе из формочек | опускают форму на несколько секунд в теплую воду |
|  | *Ответьте на вопрос:* температура подачи холодных десертов | 10-14 о С |
|  | Холодные десерты, приготовленные методом пакоджет | Сорбет, щербет, граните |
|  | *Перечислите не менее трех вариантов* подачи холодных десертов | В съедобной посуде, в натуральной оболочке фруктов и плодов, в ледяной посуде, на природных материалах, сет, композиция |
|  | *Укажите последовательность операций* в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:  А. подготовка желатина, введение желатина в сироп  Б. отжимание сока, приготовление отвара из мезги  В. разливание в формы, охлаждение  Г. процеживание отвара, соединение с соком | Б, Г, А, В |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как называется посуда для приготовления фондю?   |  | | --- | | а) кокильница; | | б) кокотница; | | в) какелон; | | г) кастрюля. | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  К горячим сладким блюдам относятся:   |  | | --- | | а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе; | | б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевская; | | в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны; | | г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук. | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что является основой для приготовления пудингов?  А Вязкая каша  Б Крахмал  В Мука  Г Разрыхлитель | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что такое фламбирование?   |  | | --- | | а) приготовление пищи в условии естественного огня (поджигание); | | б) запекание; | | в) варка, не допускающая кипения; | | г) жарка основным способом. | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Кашу Гурьевскую не сваришь без …?  А Манки  Б Гречки  В Пшена  Г Муки | а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | блюдо | основа | | 1 блинчики Креп-сюзет  2 пудинг  3 фондан | А сухари, хлеб  Б апельсиновый фарш  В шоколад | | 1б, 2а, 3в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 кекс морковный  2 снежки шоколадные  3 фондан  4 гурьевская каша | А горячий шоколадный кекс  Б классический овощной кекс  В десерт – сладкая каша  Г сваренные в молоке шарики | | 1б, 2г, 3а, 4в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие*  1 груши в вине  2 «снежки» в молочном соусе  3 теплый фруктовый салат | А жаренные десерты  Б варенные десерты | | А 3  Б 1,2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 фондю  2 суфле  3 Гурьевская каша  4 пирог | А запеченные десерты  Б комбинированные десерты | | А 2,4  Б 1,3 |
|  | *Установите соответствие* блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 пудинг  2 жареное мороженое  3 снежки из шоколада | А 48 ч  Б не подлежат хранению | | А 1,3  Б 2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* какой шоколад используют для десертов фондю | С низкой температурой плавления |
|  | *Ответьте на вопрос:* При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина? | не достаточно охладили смесь, смесь добавили в горячее молоко |
|  | *Ответьте на вопрос:* При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью? | для снятия кожицы |
|  | *Назовите* современные направления в приготовлении горячих десертов | Су-вид, вакуум, термомиксер |
|  | *Отметьте не менее трех наименований сырья* для приготовления и отпуска «Американского чизкейка»:   |  |  | | --- | --- | | 1) печенье; |  | | 2) яйца; |  | | 3) какао; |  | | 4) сливки; |  | | 5) сахар-песок; |  | | 6) творог; |  | | 7) сахарная пудра; |  | | 8) сливочное масло |  | |  |  | | 1, 2, 4, 5, 8 |
|  | *Назовите* температуру подачи горячих десертов | 50 - 55 °C |
|  | *Ответьте на вопрос:* в каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками | не добавили разрыхлители |
|  | *Ответьте на вопрос:* как называется тесто для приготовления десертов во фритюре | Кляр |
|  | *Перечислите* соусы для отпуска десертов | Шоколадные, фруктовые, сладкие |
|  | *Ответьте на вопрос:* как  вынуть  суфле из формы | опустить форму в холодную воду |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин  а) А;  б) С;  в) В;  г) Е. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как подразделяют кисели по консистенции?  а) густые, полугустые, жидкие;  б) жидкие, густые, полужидкие;  в) густые, средней густоты, полужидкие;  г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?  а) 6...8 ч;  б) 8... 10 ч;  в)10... 12 ч | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком?  а) песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться  б) сахар препятствует образованию поверхностной пленки | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?  а) добавить сок в конце варки;  б) быстро охладить;  в) посыпать поверхность киселя сахаром. | а |
|  | *Установите соответствие:*  1. морс; а) витаминные напитки  2. фреш; б) напитки на основе чая и кофе;  3. айс-ти; в) прохладительные напитки; | 1в, 2а, 3б, |
|  | *Установите соответствие:*  1. кисель; а) из сухофруктов;  2. компот; б) молочный;  3. самбук; в) абрикосовый; | 1б, 2а, 3в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | напиток | основа | | 1. фреш  2. ласси  3. флип | А сок  Б яичный желток  В йогурт | | 1А, 2В, 3Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | напиток | состав | | 1. смузи  2. ласси  3. фраппе | А йогурт, молоко, манговое пюре, манго, сахар  Б наливка, сок, колотый лед  В апельсины, яблоки, клубника | | 1В, 2А, 3Б |
|  | *Ответьте на вопрос:* Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? | Длительное кипячение, недостаточное количество загустителя |
|  | *Назовите не менее трех* современных направлений приготовления холодных напитков | Фьюжн, экостиль, аромат цветов, коктейли-гибриды, бабл-ти, джус-боллы |
|  | *Ответьте на вопрос:* Особенность приготовления слоистых коктейлей | Правильное чередование компонентов |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое моктейль | Безалкогольный коктейль |
|  | *Перечислите* коктейли с добавлением яиц | Эгноги, флипы и физы |
|  | *Перечислите* современные методы приготовления холодных напитков | Молекулярная кухня, метод шейк, стир, билд, бленд |
|  | *Дайте развернутый ответ:* Правила оформленияхолодных напитков | Фруктовые шпажки, завитки из кожуры фруктов, декоративный лед, соленая\сладкая кромка |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что объединяет коктейли фраппе и фрозен | Большое количество льда |
|  | *Укажите* сроки хранения холодных напитков | 18-48 часов |
|  | *Укажите* температуру подачи холодных напитков | 7-14 о С |
|  | Какой срок хранения у холодных коктейлей? | Хранению не подлежать, реализуются сразу после приготовления. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
 **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?  а) крупного помола;  б) из обжаренных зерен;  в) мелкий. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:  а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;  б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;  в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;  г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?  а) теряют аромат;  б) поглощают посторонние запахи;  в) разрушаются вкусовые вещества. | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека  А) красящие;  Б) дубильные;  В) алкалоид кофеин. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При какой температуре подают горячие напитки?  а) не ниже 100 °С;  б) не ниже 75 °С;  в) не ниже 65 "С. | в |
|  | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1) холодные напитки; | а) квас; | | 2) горячие напитки; | б) сбитень; | |  | в) кофе по-восточному; | | 1- а  2 - б, в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) кофе по-венски;  2) кофе гляссе;  3) кофе по-восточному; | а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной  пудрой;  б) в бокал кладут шарик мороженого  в) в бокале подают холодную воду; | | 1а, 2б, 3в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) ристретто;  2) узвар;  3) сбитень; | а) безалкогольный напиток из воды, меда и специй;  б) самый концентрированный и крепкий кофе;  в) напиток из воды и травяных или плодово-ягодными добавками | | 1б,2а,3в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) латте;  2) горячий шоколад;  3) грог; | а) какао-порошок, шоколад, молоко, сливки, ирландский  виски;  б) ром бакарди, вода, сахар, лимонный сок;  в) кофе свежемолотый, вода, молоко, сахар. | | 1в,2а,3б |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) скандинавский;  2) венский;  3) французский; | а) 215-220 С зерна ярко-коричневые с каплями масла;  б) 215-220 С, зерна темно-коричневые с ароматом горелого  масла.  в) 150-180 С, зерна светло-коричневые; | | 1в, 2а, 3б |
|  | *Назовите* виды помола кофе | В зернах, молотый натуральный, быстрорастворимый, консервированный |
|  | *Назовите* не менее трех наименований, с чем подают чай | С сахаром, лимоном, сливками молоком, вареньем, кондитерскими изделиями |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое сбитень | Горячий напиток из сахара, меда и пряностей |
|  | *Перечислите не менее трех* способов приготовления кофе | В турке (джезве), во френч-прессе, в кофейнике, кофеварке, кофемашине |
|  | *Ответьте на вопрос:* Какие из веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе? | Белки, жиры, сахар |
|  | *Ответьте на вопрос:* В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? | 1 час |
|  | *Назовите* не менее трех наименованийассортимента чая | Байховый черный или зеленый, плиточный черный, кирпичный зеленый |
|  | *Назовите* виды заварки чая | Концентрированная заварка (пара чайников), один чайник |
|  | Сколько требуется сухой чайной заварки для приготовления 1 порции черного чая? | 2 гр |
|  | *Ответьте на вопрос:* как называют специалист, который готовит и подаёт кофе? | Бариста |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | Укажите, основные правила разработки рецептуры  А) включение временного диапазона  Б) раскрытие срока годности  В) включение наполнителей, улучшителей  Г) составление точной рецептуры | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Принцип рационального использования сырья – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Пропорции сочетания продуктов  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А) Сборник рецептур  Б) Инструкции  В) Учебник кулинарии  Г) Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А) регламента  Б) сборника рецептур, технико- технологических карт  В) инструкции  Г) паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПОП | 1. документ, отображающий данные о составе блюда и алгоритме его приготовления. | | Б) ТК | 2. объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров | | В) КК | 3. документ для расчёта себестоимости и цены блюда в заведениях общественного питания | | А 2  Б 1  В 3 |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров компота из свежих плодов можно приготовить из 23 кг яблок, если на 1 порцию требуется 300 гр яблок | На 1 л – 0,3 кг  На х – 23  Х=23/0,3=76 литров |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров киселя из малины можно приготовить из 8 кг малины, если на 1 порцию требуется 160 гр малины | На 1 л – 0,160 кг  На х – 8 кг  Х=8/0,160=50 литров |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется мандаринов для получения 64 порций желе из мандаринов, если на 1 кг желе требуется 200 гр мандаринов, а выход порции 150гр. | На 1000 гр- 200 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*200/1000=30 гр.  30 гр \* 64 порций= 1920 гр |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется земляники для получения 70 порций мусса земляничного, если на 1 кг желе требуется200 гр земляники, а выход порции 130гр. | На 1000 гр- 200 гр  На 130 гр. – х  Х= 130\*200/1000=26 гр.  26 гр \* 70 порций= 1820 гр |
|  | *Решите задачу:* Заменить 40 кг желатина агароидом, если на 1 кг желатина – 0,7 кг агароида | На 1 кг – 0,7 кг  На 40 кг – х  Х= 40\*0,7/1=28 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг ванилина ванильной эссенцией, если на 1 кг ванилина – 12,7 кг ванильной эссенции | На 1 кг – 12,7 кг  На 5 кг – х  Х=5\*12,7/1=63,5 кг |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил желе, но оно долго не застывает. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество кислоты, недостаточное количество или плохое качество желирующих веществ |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров кофе на молоке можно приготовить из 20 кг кофе, если на 1 порцию требуется 30 гр кофе | На 1 л – 0,03 кг  На х – 20  Х=20/0,03=666 литров |
|  | Перечислите способы приготовления кофе | В турке (джезве), в френч-прессе, в кофейниках и кофеварках, в автоматических кофемашинах. |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций горячего шоколада можно приготовить из 1,5 кг шоколада, если на 1 порцию требуется 10 гр | На 1 п – 10 гр  На х – 1500 гр  Х=1500/10=150 порций |
|  | *Решите мини-кейс:* Поверхность киселя затянута пленкой. В чем причина дефекта? | Не посыпали сахаром |
|  | *Решите мини-кейс:* При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина? | не достаточно охладили смесь, в смесь добавили в горячее молоко |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях  а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;  б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;  в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для приготовления песочного теста используют муку с…  а) с очень «слабой» клейковиной  б) с «сильной» клейковиной  в) с небольшим содержанием клейковины | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При больших количествах сахара в тесте брожение:  а) замедляется;  б) ускоряется;  в) не влияет на скорость брожения. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Наилучшая температура для развития дрожжей?  а) 17 – 20 градусов  б) 28 – 32 градуса  в) 45 – 50 градусов | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как увеличить силу муки?  а) добавить крахмал  б) добавить муку другого сорта  в) добавить пищевую кислоту | а |
|  | *Установите соответствие* между сырьем  а) сырье основное 1) мука  б) сырье дополнительное 2) желатин  3) яйца  4)дрожжи  5) мед  6) уксус | а - 1,3,5  б - 2,4,6 |
|  | *Установите соответствие*:  А) химическое рыхление 1) бисквитное тесто  Б) механическое рыхление 2) дрожжевое тесто  В) биологическое рыхление 3) вафельное тесто  4) блинное тесто | А - 3,4  Б - 1  В - 2,4 |
|  | *Установите соответствие*:  а) красители натуральные 1) кармуазин  б) красители искусственные 2) диоксид титана  3) каратиноиды | а - 2,3  б - 1 |
|  | *Установите соответствие*  А) желатин 1) Вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов.  В) пектин 3) Продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А - 3  Б - 1  В - 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | А – *пароконвектомат*  *Б – венчик*  *В – расстоечный шкаф*  *Г – сито* | | 2 Инструменты | | 1 АВ  2 БГ |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое клейковина | Это эластичная, упругая масса из белков муки и воды |
|  | *Назовите* показатели определения качества клейковины | Цвет, эластичность, растяжимость |
|  | *Ответьте на вопрос:* Предельная влажность муки | 15% |
|  | *Перечислите не менее трех* основных отделений кондитерского цеха | Кладовая суточного запаса, моечная, тестомесильная, для охлаждения и отделки изделий, для приготовления п/ф, тесторазделочное, выпечное, экспедиция |
|  | *Продолжите предложение*  Инвертный сироп – это сироп, сваренный с добавлением **…….** | Лимонной кислоты |
|  | *Назовите не менее трех* процессов, происходящие при тепловой обработке мучных изделий | Изменение объема изделия, цвета, консистенции, жиров, витаминов, ароматических и вкусовых веществ |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое припек | Отношение разности массы изделия после выпекания и взятой при его замесе муки к массе муки |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое упек | Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое патока | Густая, вязкая, бесцветная жидкость сладковатого вкуса |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое клейковина | Это эластичная, упругая масса из белков муки и воды |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
 **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Торт «Наполеон» приготавливают:  а) из бисквитного п/ф.  б) из песочного п/ф.  в) из слоёного п/ф. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Заварной крем используют:  а) для украшения изделий  б) для склеивания и смазывания пластов  в) для заполнения кондитерских изделий  г) все ответы верны | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для крема «Шарлотт» приготавливают  а) яично-молочный сироп  б) яично-сахарную массу  в) молочно-сахарную смесь | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.  а) белковый заварной  б) белковый сырцовый  в) крем «Зефир» | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.  а) 1:3  б) 1:2  в) 1:1 | а |
|  | *Установите соответствие*  А) белковый крем 1) Новый  Б) заварной крем 2) Ванильный  В) сливочный крем 3) Безе | А 3  Б 2  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1. Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная | А - не достаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой. | | 2. Помада грубая, не глянцевая | Б - плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании | | 3. Помада быстро отмокающая | В - излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа. | | 1 Б  2 А  3 В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **1** | **А** | | **2** | **Б** | | **3** | **В** | |  |  | | 1 В, 2 А, 3 Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | **1** Мармелад фигурный, ягоды Малины 48 шт | **А** посыпка кондитерская | | **2** | **Б** фигурный мармелад | | Посыпка микс из рисового драже в глазури матовая «Розовая/сиреневая/голубая/белая» 50г**3** | **В**сахарное украшение | |  |  | | 1 Б, 2 В, 3 А |
|  | *Установите соответствие*  А) марципан 1) масса из молотого миндаля, обжаренного в сахаре  Б) нонпарель 2) смесь измельченного в муку миндаля и сахарного сиропа  В) сливочный крем 3) декоративное кондитерское изделие из крошечных  шариков, приготовленных из помады | А2, Б3, В1 |
|  | *Укажите* назначение отделочных полуфабрикатов | Художественная отделка, придание аромата, определенного вкуса |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил помаду, но она долго не застывает и «течет» на изделиях. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество патоки, инвертного сиропа, добавление их в начале варке, недостаточное уваривание сиропа |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил белковый крем, но он слабый и расплывчатый. Назовите вероятные причины дефектов | Сироп не доварен, крем долго не использовали для украшения |
|  | *Назовите* виды сиропов | Для пропитки, для глазирования |
|  | *Назовите* виды кремов | Сливочные, белковые, заварные |
|  | *Вставьте пропущенные слова*  Жженка – это …, растворенный в ... . | Сахар, кипятке |
|  | *Установите правильную последовательность*  Приготовления крема сливочного  а) сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком  б) масло зачищают, разрезают на куски  в) масло взбивают 5-7 мин.  г) сгущенное молоко постепенно добавляют во взбитое масло, кладут коньяк, ванильную пудру | б, а, в, г, д |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил желе, но оно долго не застывает. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество кислоты, недостаточное количество или плохое качество желирующих веществ |
|  | *Выберите все правильные ответы*  Для приготовления фарша из мака используют ингредиенты      а) сахар                                                   в) яйцо      б) медг) мак | а, б, г |
|  | *Выберите все правильные ответы*  Патока предохраняет помадный сироп от     а) засахаривания     б) застывания     в) способствует образованию мелких кристаллов при взбивании  г) от помутнения | а, б, в |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
 **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Что такое выпечка хлеба?  а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;  б) это процесс подготовки полуфабрикатов;  в) это процесс формования хлебных заготовок. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Операции входящие в состав приготовления теста:  а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия;  б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;  в) дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных  изделий:  a) разрыхление теста  б) придание вкуса  в) укрепление клейковины  г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Тесто- это:  а) полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья;  б) замес муки, воды и дополнительного сырья;  в) тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Дрожжевое тесто готовится способами:  a) опарным и сдобным  б) безопарным и опарным  в) безопарным и слоеным  г) опарным и сдобным | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?  а) в результате высокой температуры в пекарной камере;  б) в результате долгого выпекания изделия;  в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки. | в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | А) | 1. круассан | | Б) | 2. бублик с кунжутом | | В) | 3. булочка с маком и шоколадом | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по виду и сорту муки | 1. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | А 1  Б 4  В 3  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Состав | | А) ромовая баба | 1. мука пшеничная в/с, дрожжи хлебопекарные, вода питьевая, соль, сахар-песок, молоко, маргарин молочный, растительное масло, яйцо куриное. Ветчина, томатная паста, майонез, перец болгарский, сыр. | | Б) пирожок с капустой | 2. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло растительное, сахар-песок, капуста, соль поваренная пищевая, дрожжи. | | В) мини-пицца с ветчиной | 3. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яйцо куриное, вода питьевая, маргарин, сахар, ванильная помадка, изюм, дрожжи, ванилин, соль | | А 3  Б 2  В 1 |
|  | *Укажите* значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании | они служат одним из основных источников необходимых организму пищевых веществ. |
|  | *Решите задачу:* Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг | 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления дрожжевого безопарного теста | подготовка компонентов, замес теста, брожение и обминка. |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления хлеба из пшеничной муки | Подготовка сырья, Приготовление теста безопарным способом, брожение, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления хлеба из ржаной муки | Подготовка сырья, Приготовление теста опарным способом (закваска), брожение, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение |
|  | *Решите задачу:* Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных? | Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:14,5 – 12,5 = 2%, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.  6755 – 6755х2:100 = 6620 г |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба. | Хлеб ржаной, Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной, пироги, пирожки, пончики, бараночные изделия, сухари, гренки, хлебцы |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий мелкоштучных булочек | Плюшка московская, сдоба выборгская (фигурная), бабочка, медвежья лапка, крендель выборгский |
|  | *Разрешите ситуацию:* Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Назовите возможные причины | недостаточная расстойка |
|  | *Решите задачу:* На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек | (5 – 4):4х100 = 25% |
|  | *Решите задачу:* На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек | (5,8 – 5):5,8х100%= 13,7% |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулеты - это:  a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью  б) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  в) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  г) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.  д) свернутые пласты, прослоенные начинкой; | д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1…3мин.  А) запечь;  Б) заколеровать;  В) закарамелизовать. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Коврижку молочную готовят из теста:  a) песочного  б) сдобного пресного  в) слоеного  г) пряничного. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов:  А) чтобы остыл  Б) для укрепления структуры мякиша  В) чтобы был сухим | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Пряники -это:  а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой  поверхностью;  б) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  в) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;  г) свернутые пласты, прослоенные начинкой. | а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Показатели | | А) по виду и сорту муки | 1. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные | | Б) по рецептуре | 2. булки, батоны, калачи | | В) по способу выпечки | 3. формовой и подовый | | Г) по форме | 4. простые, улучшенные, сдобные | | А 1  Б 4  В 3  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А. Тесто бездрожжевое | Изделия, блюда | Б. Тесто дрожжевое | |  | 1. Блины |  | |  | 2. Оладьи |  | |  | 3. Профитроли |  | |  | 4. Пельмени |  | | А 3,4  Б 1,2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | А) Picture background | 1. шакер-чурек | | Б) Picture background | 2. пахлава | | В) Picture background | 3. курабье | | А 2, Б 1, В 3 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) масса воздушного теста при отсадке расплывается | 1. высокая температура печи, изделия рано вынули | | Б) изделия снаружи имеют темную окраску | 2. белки плохо взбиты или отделены от желтков, много сахара, инвентарь теплый или жирный | | В) изделия после выпечки садятся | 3. высокая температура печи | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Найдите лишнее*  При температуре 250-260 градусов из дрожжевого теста выпекают изделия     а) булочка домашняя                                                  в) слойка с повидлом     б) сдоба выборгская                                                    г)  кекс «Майский» | В |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из бисквитного теста | Торты, пирожные, рулеты, бисквиты |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из сдобного пресного теста. | Ватрушки, сочни, хачапури, пирожки, чебуреки, пироги, вертуты |
|  | *Решите задачу:* Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога, а на 1 кг ватрушек надо 784 гр творога. | На 1000гр-784гр  36гр-х  Х=784\*36/1000=28 гр  5000гр/28=178 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько можно приготовить ватрушек венгерских, если имеется 6 кг масла сливочного, а на 100 штук ватрушек надо 2 кг масла | На 100 штук-2000 гр  На х штук – 6000 гр  Х= 6000\*100/2000=300 штук |
|  | *Решите мини-кейс:* У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина? | Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи |
|  | *Решите мини-кейс:* Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина | Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки |
|  | *Решите мини-кейс:* Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый | Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке. |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из слоеного теста | Булочки, слойки, торты, пирожные |
|  | *Назовите не менее трех наименований* ассортимента изделий из вафельного теста | Вафли, трубочки, рожки, листы. |
|  | *Перечислите* ассортимент изделий из воздушного теста | Безе, меренги, торты |

Тестовые задания для оценивания компетенции:  
 **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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Рулет «Меренговый» приготавливают  а) из бисквитного теста  б) из песочного теста  в) из воздушного теста | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:  А) слоеного полуфабриката;  Б) миндального полуфабриката;  В) обрезок от бисквитного полуфабриката. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?  a) заварной;  б) бисквитный;  в) молочный;  г) слоеный;  д) сахарный. | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?  a) 10 –12г  б) 45 – 50г  в) 140 – 150г  г) 70 – 80г. | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Как выпекают воздушно- ореховый п/ф для торта «Киевский»:  a) две лепёшки круглой формы  б) две лепёшки овальной формы  в) две лепешки квадратной формы. | а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Наименование изделия | Особенности приготовления | | А) Бисквит «Прага» | 1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков | | Б) Печенье | 2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком | | В) Профитроли | 3. вырезают выемкой круглые лепёшки | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | Приспособления для украшения тортов | Форма рисунка | | А) Гребёнка | 1. Надпись | | Б) Корнетик | 2. Роза | | В) Кондитерский мешок | 3. Прямые линии | | А 3, Б 1, В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) торт «Графские развалины» | 1. бисквитное тесто | | Б) торт «Наполеон» | 2. воздушное тесто | | В) торт «Красный бархат» | 3. слоеное тесто | | А 2, Б 3, В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) пирожное «Корзиночка» | 1. бисквитное тесто | | Б) пирожное «Павлова» | 2. воздушное тесто | | В) пирожное «Картошка» | 3. песочное тесто | | А 3, Б 2, В 1 |
|  | *Назовите не менее трех* технологических этапов приготовления песочных пирожных | Приготовление теста, формование, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка песочных пирожных |
|  | *Назовите не менее трех видов* ассортимента десертных пирожных | Бисквитно-кремовые, бисквитно-глазированные, рулеты фруктовые, буше, пуншевые, корзиночки |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления песочных тортов | Приготовление теста, выпекание. Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного Песочного можно приготовить из 20 кг меланжа, если на 1 порцию надо 96,6 гр | 20000/96,6=207 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Бисквитного» можно приготовить из 12 кг муки, если на 1 порцию надо 187 гр | 12000/187=64 порции |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного Песочного можно приготовить из 4 кг меланжа, если на 1 порцию надо 96,6 гр | 4000/96,6=41 порция |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций пирожного «Корзиночка» можно приготовить из 6 кг сливок, если на 1 порцию надо 637 гр | 6000/637= 9 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг коврижки можно приготовить из 39 кг меда, если на 1 порцию надо 250 гр | 39/0,25=156 кг |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления бисквитных тортов | Приготовление теста, выпекание, приготовление отделочных п\ф, сборка и стабилизация, выравнивание, отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления воздушных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |
|  | *Назовите* технологические этапы приготовления слоеных тортов | Приготовление теста, выпекание.  Приготовление отделочных полуфабрикатов.  Сборка и отделка |

Тестовые задания для оценивания компетенции  
**ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип рационального использования сырья – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Пропорции сочетания продуктов  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А) Сборник рецептур  Б) Инструкции  В) Учебник кулинарии  Г) Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А) регламента  Б) сборника рецептур, технико- технологических карт  В) инструкции  Г) паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, основные правила разработки рецептуры  А) включение временного диапазона  Б) раскрытие срока годности  В) включение наполнителей, улучшителей  Г) составление точной рецептуры | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А) Замена одних компонентов другими  Б) Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В) Физико-химические и микробиологические показатели  Г) Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПОП | 1. документ, отображающий данные о составе блюда и алгоритме его приготовления. | | Б) ТК | 2. объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров | | В) КК | 3. документ для расчёта себестоимости и цены блюда в заведениях общественного питания | | А 2  Б 1  В 3 |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество яблок для 150 порций фарша яблочного (1 порция - 95 гр), если на 1 кг фарша – 1150 гр яблок | На 1000 гр – 1150  На 95 гр – х  Х=95\*1150/1000=109 гр на 1 порцию  109\*150=16.3 кг яблок |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг блинов можно приготовить при наличии 0,8 кг яичного порошка, если на 1 кг – 0,28 кг яичного порошка | На 1 кг – 0,28 кг  На х – 0,8 кг  Х=0,8\*1/0,28=2,8 кг |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать количество яиц для 250 порций фарша творожного для блинчиков (1 порция - 95 гр), если на 1 кг фарша – 36 гр яиц | На 1000 гр. – 36 гр  На 95 – х  Х= 95\*36/1000=3,4 гр  3,4\*250=850гр яиц |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций фарша творожного для ватрушек можно приготовить при наличии 5 кг творога полужирного (1 порция - 150 гр), если на 1 кг фарша – 784 гр творога | На 1000 гр – 784 гр  На 150 гр – х  Х= 150\*784/1000=117,6 гр  5000/117,6=42,5 порций |
|  | *Решите задачу:* Сколько штук пирожков слоеных можно приготовить, если имеется 2,17 кг теста, а на 100 шт – 5,8 кг теста | На 100 шт – 5,8 кг  На х – 2,17  Х=2,17\*100/5,8=37 штук |
|  | *Решите задачу:* Заменить 40 кг желатина агароидом, если на 1 кг желатина - 0,7 кг агароида | На 1 кг – 0,7 кг  На 40 кг – х  Х= 40\*0,7/1=28 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 30 кг повидла мармеладом фруктовым, если на 1 кг повидла – 0,84 кг мармелада | На 1 кг – 0,84 кг  На 30 кг – х  Х=30\*0,84/1=25,2 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций расстегаев с мясом можно приготовить из 8 кг меланжа, если на 1 порцию- 700 гр меланжа | На 1п – 700 гр  На х – 8000гр  Х= 8000/700=11 порций |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг цельного молока сухим цельным молоком, если на 1 кг молока - 0,12 кг молока сухого | На 1 кг-0,12 кг  5 – х  Х=5\*0,12=0,6 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько кг вареников с творогом можно приготовить из 8 кг муки, если на 1 кг теста – 0,695 кг муки | На 1 кг – 0,695 кг  На х – 8 кг  Х=8\*1/0,695=11, 5 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько штук тарталеток можно приготовить из 30 кг муки, если на 100 штук – 1,66 кг муки | На 100 шт – 1,66 кг  На х штук– 30 кг  Х= 30\*100/1,66=1807 штук |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг ванилина ванильной эссенцией, если на 1 кг ванилина –12,7 кг эссенции | На 1 кг – 12,7 кг  На 5 кг – х  Х=5\*12,7/1=63,5 кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А) регламента;  Б) сборника рецептур, технико- технологических карт;  В) инструкции;  Г) паспорта. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  В зависимости от характера производства, предприятия общественного питания подразделяются на:  А) рестораны, кафе, столовые;  Б) предприятия с неполным циклом производства, предприятия с полным циклом производства;  В) заготовочные, доготовочные, предприятия с полным циклом производства. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Выберите преимущество сезонного меню для ресторана:  А) экономия - летом себестоимость тарелки окрошки ниже, ведь огурцы в это время года более чем доступны, зимой будут пользоваться спросом горячие чаи, компоты и безалкогольные коктейли на основе сухофруктов и замороженных ягод;  Б) полезность - тренд на здоровое питание, в сезонных блюдах, особенно овощных и фруктовых, максимум витаминов;  В) обновление рекламы - новое меню стимулирует выход новых страничек на сайте и в соцсетях, новых рекламных роликов и, соответственно, напоминает о вас посетителям. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Энергетическая ценности блюда, кулинарного и кондитерского изделия – это …  А) … полезные свойства пищевого продукта или блюда и включает в себя белки, жиры, углеводы весь химический состав продукта, а также микро и макроэлементы;  Б) … это количество энергии, которую человек получает из пищевого продукта или блюда при биохимической реакции или количеством тепла вырабатываемого в организме человека;  В) … это тепловая энергии, которую человек получает из блюда при биохимической реакции вырабатываемого в организме человека;  Г) Все ответы верные. | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Меню – это …  А) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов;  Б) ... перечень различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий;  В) ... перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане  Г) ... перечень различных закусок, вторых блюд, горячих напитков, мучных кондитерских изделий. | А |
|  | *Установите соответствие* видов меню   |  |  | | --- | --- | | А) а-ля карт (a la carte) | 1 меню дежурных (дневных) блюд; | | Б) табльдот (table d'hote) | 2 используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; | | В) дю жур (du jour) | 3 предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; | | А 2, Б 3, В 1 |
| 7 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
| 8 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) меню бизнес - ланча | 1. формируется на основе заказа, поступившего от устроителя с учетом вида банкета и времени проведения | | Б) меню воскресного бранча | 2. набор блюд на определенную стоимость | | В) банкетное меню | 3.для обслуживания семейных обедов в воскресные дни с 12 до 16 ч | | А 2, Б 3, В 1 |
| 9 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) банкет-коктейль | 1 обилие холодных закусок небольшими порциями и ограниченное количество горячих блюд | | Б) банкет-чай | 2 фрукты, торты, пирожные, печенье, варенье, горячие напитки | | В) банкет-фуршет | 3 канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, соски - малютки | | А3  Б2  В1 |
| 10 | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) отраслевые стандарты | 1 ТУ | | Б) технические условия | 2 ТИ | | В) технологические инструкции | 3 ОСТ | | А3, Б1, В2 |
| 11 | *Ответьте на вопрос:* где применяют меню дневного рациона | Дома отдыха, санатории, детские лагеря, воинские части |
| 12 | *Ответьте на вопрос:* для каких возрастных групп разрабатывается меню детского питания | 7-10, 11-13, 14-17 лет |
| 17 | *Решите задачу:* определите количество холодных блюд, планируемых к выпуску в ресторане общегородском, если количество посетителей 950 человек, а коэффициент 1,1 | 950\*1,1=1045 блюд |
| 18 | *Решите задачу:* определите количество вторых блюд, планируемых к выпуску в кафе молодежном, если количество посетителей 835 человек, а коэффициент 0,75 | 835\*0,75=626 блюд |
| 19 | *Решите задачу:* определите количество первых блюд, планируемых к выпуску в пельменной, если количество посетителей 460 человек, а коэффициент 0,4 | 460\*0,4=184 блюда |
| 20 | *Решите задачу:* определите количество блюд, планируемых к выпуску в столовой открытого типа, если количество посетителей 1200 человек, а коэффициент 2,5 | 1200\*2,5=3000 блюд |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое винная карта | Специальное меню, содержащее перечень винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, пива и табачных изделий |
|  | *Назовите не менее трех* разделов ТК и ТТК | органолептические показатели, технологический процесс, перечень сырья для изготовления блюда, требования к оформлению, реализации и хранению, нормы закладки сырья, наименования изделия и область применения, пищевой состав и энергетическая ценность, требования к качеству сырья |
|  | *Назовите не менее трех условий* составления планового меню | Примерный ассортимент блюд, потребительский спрос, наличие сырья, состав работников, уровень механизации труда |
|  | *Ответьте на вопрос:* как рассчитать количество блюд, планируемых к выпуску | Число потребителей за день умножить на коэффициент потребления блюд |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  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) алгоритм действий, который включает последовательность операций, использование определённого оборудования и указание температурных режимов. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Должность инженера-технолога, технолога вводят в штат, если:  А) при выпуске свыше 1000 блюд в день;  Б) при выпуске свыше 10000 блюд в день;  В) при выпуске свыше 3000 блюд в день;  Г) при выпуске свыше 5000 блюд в день. | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Цель планирования численности работников:  А) получения прибыли предприятием;  Б) расчет сырья, необходимого для приготовления блюд;  В) расчет потребности в работниках;  Г) расчет фонда заработной платы. | В |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) руководители | 1 работники, занятые инженерно-техническими, экономическими, бухгалтерскими работами | | Б) специалисты | 2 лица, непосредственно занятые в процессе производства | | В) рабочие | 3 работники, занимающие управленческие должности | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) должность | 1 выделяется внутри профессии и требует специфических дополнительных навыков и знаний | | Б) профессия | 2 совокупность специальных теоретических знаний и практических навыков, необходимых для выполнения определенных работ | | В) специальность | 3 единица в составе штата предприятия | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) администратор, бармен, сомелье, официанты | 1 работники производства | | Б) буфетчики, кассиры, продавцы | 2 работники вспомогательной группы | | В) технолог, повара, кондитеры, мойщики | 3 работники торговой группы | | Г) кладовщик, уборщик, экспедитор, гардеробщик | 4 работники торгового зала | | А4  Б3  В1  Г2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) нормы выработки | 1 количество рабочего времени, необходимого для производства единицы продукции или выполнения какого-либо вида работ | | Б) нормы времени | 2 количество работников, необходимое для выполнения определенного объема работ | | В) нормы численности | 3 количество продукции, которое работник должен изготовить за единицу рабочего времени | | А 3  Б1  В2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* что представляет собой производственная программа? | это экономически обоснованный план выпуска всех видов продукции общественного питания в объеме и ассортименте |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое пропускная способность торгового зала | Максимально возможное число потребителей, обслуживаемых в смену |
|  | *Ответьте на вопрос:* что включает в себя профстандарт работников общественного питания | Вид профессиональной деятельности, его цель, группа занятий, наименование возможных должностей, вид экономической деятельности, функциональная карта вида профессиональной деятельности |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать производственную мощность цеха, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5. | ПМ = ((7х60) – 60): (50+20)) х 0,5=1028,5  1028,5\*0,5 = 514 блюд |
|  | *Решите задачу:* Рассчитайте коэффициент использования производственной мощности, если емкость варочных котлов -100 л, объем 1 блюда – 0,5 л, время работы смены – 7 часов, цикл 1 варки – 50 минут, время на подготовительно- заключительные операции – 20 минут, потери времени – 60 минут, коэффициент загрузки котлов – 0,5, посещений в день – 950 человек, заказ первых блюд – 80% | Вбл=950х80:100=760 блюд  Км=760:514х100=150% |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать пропускную способность в ресторане на 200 мест днем, если время работы 11 часов, время обслуживания 1 посетителя 50 мин. | ПС= (60\*11)/50\*200=2640 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать численность официантов в ресторане класса люкс на 120 мест при норме 12 человек на официанта | 120/12=10 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать явочную численность производственных работников по нормам выработки, если норма выработки 220 изделий, плановый выпуск изделий 800, коэффициент замещения 1,14. | 800/(220\*1,14)=3,1=3 человека |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать явочную численность производственных работников по нормам времени, если плановый выпуск изделий в день 580, норма времени на изделие 60 мин., рабочий день 8 часов, коэффициент замещения 1,14. | (580х60)/(8х60х480х1,14)=1,7=2 человека |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать среднесписочную численность работников, если предприятие работает 7 дней в неделю с двумя выходными (коэффициент 1,59), а явочная численность 16 человек | 16\*1,59=25 человек |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать численность официантов в ресторане высшего класса на 200 мест при норме 15 человек на официанта | 200/15=13 человек |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Под товарооборачиваемостью понимается:  А) время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров;  Б) скорость обращения товаров со дня их реализации, а также объемы оборота сырья и покупных товаров;  В) оборачиваемость денежных средств, вложенных в запасы. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Материально-техническое снабжение предназначено для обеспечения предприятий общественного питания:  А) продовольственными товарами;  Б) транспортом;  В) оборудованием, кухонной посудой, инвентарем, спецодеждой, мебелью, столовым бельём. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?  А) Необходима для эффективной и ритмичной работы производства  Б) Необходима для повышения качества выпускаемой продукции  В) Необходима для нормирования труда и отдыха работников производства | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?  А) сезонность; достаточное материально- техническое оснащение складских помещений;  Б) обеспечение широкого ассортимента выпускаемой продукции; ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;  В) обеспечение высокой прибыли; высокая квалификация работников. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Фотографией рабочего времени называются:  А) изучение и замеры всех без исключения затрат определенного периода;  Б) проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня;  В) длительность циклически повторяющихся операций. | Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Биологическое действие | 1. Ожоги и гибель тканей вплоть до обугливания; | | Б) Электрохимическое действие | 2. Судороги скелета мускулатуры, которые могут привести к остановке дыхания, переломам, вывихам и отрывам конечностей | | В) Тепловое действие | 3. Наступает свёртывание белка, происходит гибель ткани; | | А2  Б3  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) Повышенная температура (свыше 30º) | 1 Электрический удар, электрические травмы: ожоги, электрические знаки, металлизация кожи, в результате расстройство нормальной деятельности нервной системы, потеря сознания, паралич дыхательных центров | | Б) Шум и вибрация | 2 Утомление слухового аппарата, снижение слуха, раздражительность, ослабление памяти, подавленность настроения | | В) Воздействие электрического тока | 3 Нарастающая слабость, головная боль, головокружение, шум в ушах, мелькание в глазах, в последствие тепловой удар | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие товарных запасов*   |  |  | | --- | --- | | А) по степени готовности | 1 сырье, полуфабрикаты | | Б) по назначению | 2 запасы на начало периода | | В) по времени формирования | 3 запасы текущего хранения | | А1  Б3  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1 ПП2 (11000009757) - интернет-магазин КленМаркет.ру | 1 дегидратор | | Б) Сушилка для фруктов и овощей VA-DG6SS - интернет-магазин КленМаркет.ру | 2 шкаф шоковой заморозки | | В) Шкаф шоковой заморозки PRIMAX BE-103L-HSO - интернет-магазин КленМаркет.ру | 3 пароконветомат | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТАРЕЛКА мелкая 12'' 303мм | 1 стеклянная посуда | | Б) Picture background | 2 керамическая посуда | | В) Picture background | 3 фарфоровая посуда | | Г) Picture background | 4 металлическая посуда | | А3  Б1  В4  Г2 |
|  | *Решите задачу:* рассчитать общую длину производственных столов, если явочная численность 12 работников при норме 1,25 м на работника | 12\*1,25=15 метров |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 12 работников при норме 1,25 м на работника , стандартная длина стола 1,5 м | 12\*1,25=15 метров  15/1,5=10 столов |
|  | *Решите задачу:* рассчитать количество производственных столов, если явочная численность 20 работников при норме 1,25 м на работника , стандартная длина стола 1,8 м | 20\*1,25=25 метров  25/1,8=14 столов |
|  | *Решите задачу:* рассчитать товарный запас в днях, если на складе 200 кг моркови, а расход моркови за день 15 кг. | Х=200/15=13 дней |
|  | *Решите задачу:* рассчитать товарный запас в днях, если на складе 500 кг мяса, а расход мяса за день 26 кг | Х=500/26=19 дней |
|  | *Назовите не менее двух позиций, которыми* руководствуются при расчете и подборе технологического оборудования | Технологическими схемами производства кулинарной продукции, оптимальной загрузкой, паспортными данными оборудования, современностью и экономической эффективностью |
|  | *Ответьте на вопрос:* от чего зависит выбор поставщиков | От технологического цикла, от размеров предприятия, от экономической целесообразности |
|  | *Ответьте на вопрос:* какой метод расчетов применяется для нормирования запасов по товарным группам | Метод технико-экономических расчетов |
|  | *Ответьте на вопрос:* в каких единицах выражается товарные запасы | В натуральных, в денежных, в днях оборота |
|  | *Укажите не менее трех* основных критериев выбора столовой посуды и проборов для ПОП | Безопасность использования, прочность и долговечность, соответствие общему стилю, возможность мытья в посудомойке, стабильность ассортимента |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
**ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Основной задачей нормирования труда является:  А) выпуск продукции собственного производства;  Б) механизация производственных процессов;  В) определение численности работников. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какого из представленных графиков не существует:  А) линейный;  Б) ленточный;  В) комбинированный;  Г переменный; | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  При составлении графиков выхода на работу учитывают:  А) режим работы предприятия общественного питания;  Б) график загрузки зала;  В) режим работы предприятия питания и график загрузки зала. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Для повышения эффективности труда большое значение имеет:  А) технологическое нормирование;  Б) организационно-техническое нормирование;  В) техническое нормирование. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Несоответствие работника занимаемой должности определяется:  а) по результатам аттестации;  б) непосредственным руководителем;  в) менеджером по работе с персоналом;  г) директором. | а |
|  | *Установите соответствие* графиков   |  |  | | --- | --- | | А) линейный | 1 сочетание различных графиков с удлиненным рабочим днем | | Б) комбинированный | 2 применяется при неравномерной загрузке в отдельные дни, когда невозможно установить нормальную продолжительность рабочего дня | | В) суммированного учета | 3 одновременный приход и уход всех сотрудников | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) тарифная ставка | 1 абсолютный размер оплаты труда в денежной форме в месяц | | Б) тарифная сетка | 2 абсолютный размер оплаты труда в денежной форме в единицу времени | | В) должностной оклад | 3 совокупность тарифных разрядов | | А2  Б3  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) повременная система оплаты труда | 1 если начисление зарплаты зависит от объема выполненных работ | | Б) сдельная система оплаты труда | 2 если включает в себя разновидности систем оплаты труда | | В) гибкая система оплаты труда | 3 труд, затрачиваемый на выполнений какой-либо работы или на производство, измеряется рабочим временем | | А3  Б1  В2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) текущие премии | 1 материальное вознаграждение по итогам работы за год | | Б) единовременные премии | 2 выплачиваются за выполнение особо важных заданий | | В) разовые премии | 3 выплачиваются ежемесячно или ежеквартально за основные результаты деятельности | | А3  Б2  В1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) оплата за отработанное время | 1 заработная плата по тарифным ставкам  2 оплата ежегодных отпусков  3 оплата за вредные или опасные условия труда  4 оплата временной нетрудоспособности  5 сумма индексации заработной платы  6 оплата за период обучения | |  | | А 1,3,5 |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать реальную зарплату, если номинальная 42800 рублей, уровень инфляции 3,9 | ЗПр = 42800/3,9=10900 рублей |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать простую повременную зарплату, если тарифная ставка 15000 рублей, фактически отработано 15 дней, календарный фонд 28 дней | 15000\*15/28=8035 рублей 70 коп |
|  | *Решите задачу:* Рассчитать простую повременную зарплату, если тарифная ставка 15000 рублей, норма выработки 1800 изделий в месяц, объем выполненных работ 2400 изделий | 15000/1800=9,3  9,3\*2400=22500 рублей |
|  | *Ответьте на вопрос: к*ак называется специально сформированная группа работников, по своим качествам соответствующая требованиям, предъявляемым к руководителям определенного ранга, прошедших аттестационный отбор, специальную управленческую подготовку и достигших положительных результатов в производственно-коммерческой деятельности организации | резерв руководителей |
|  | *Ответьте на вопрос:* что означает такой принцип управления персоналом как «законность»? | осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами |
|  | *Назовите* нормативный документ в области управления персоналом, принимаемый на уровне Российской Федерации | Трудовой кодекс Российской Федерации |
|  | *Ответьте на вопрос:* объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае? | технологию умеренного отбора |
|  | *Ответьте на вопрос:* на чем основаны психологические методы управления персоналом | на использовании закономерностей психологии и социологии |
|  | *Укажите* к каким методам управления относятся прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение | к организационно-административным методам управления |
|  | *Ответьте на вопрос:* что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность? | всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней и внутренней среды |

Тестовые задания для оценивания компетенции:   
 **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Тарифно-квалификационный справочник содержит сведения:  а) по оплате труда в день;  б) по специальностям, разрядам и примеры видов работ по ним. | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Дневная производительность рабочего определяется:  а) отношением годовой производительности рабочего к времени смены;  б) отношением годовой производительности рабочего к числу дней его работы в год;  в) отношением годовой выручки предприятия к общему объёму часов работы всех рабочих. | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Какой метод позволяет наиболее точно определить характер и содержание потребности в обучении персонала:  а) анализ исполнения работы;  б) анализ проблем в линейно-функциональных подразделениях;  в) балансовый метод. | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Основной показатель эффективности работы человека:  а) зарплата;  б) доход;  в) процент выполнения плана;  г) производительность труда. | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  Отчисления на социальное страхование используются в основном для:  а) организации культурно-массовых мероприятий;  б) строительство жилья, домов отдыха;  в) оплаты больничных листов и отпуска, медицинское страхование и т.д. | в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) линейная структура управления | 1. руководители могут отдавать распоряжения и принимать решения при участии функциональных групп | | Б) линейно-функциональная структура управления | 2. приспособлены к быстрой смене внешних условий и появлению новой технологии | | В) адаптивная структура управления | 3. во главе стоит руководитель, осуществляющий единоличное управление | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) организационно-административные методы управления | 1. убеждение, повышение квалификации, конкурсы профессионального мастерства | | Б) экономические методы управления | 2. инструктаж, приказ, распоряжение | | В) социально-психологические методы управления | 3. оплата труда, ценообразование | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) деловая беседа | 1. столкновение мнений, разногласия и борьба по отстаиванию своей точки зрения | | Б) деловые переговоры | 2. способ открытого коллективного обсуждения проблем группой специалистов | | В) деловой спор | 3. передача или обмен информацией и мнениями по определенным вопросам | | Г)деловое совещание | 4. средство согласованного принятия решений в процессе общения | | А 3  Б 4  В 1  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) внутриличностный конфликт | 1. ссора двух мойщиков посуды | | Б) межличностный конфликт | 2. ссора поваров и работников склада | | В) конфликт между личностью и группой | 3. повар хочет стать шеф-поваром, но боится, что недостаточно квалифицирован | | Г) межгрупповой конфликт | 4 ссора кладовщиков и бухгалтера | | А 3  Б 1  В 4  Г 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) авторитарный стиль руководства | 1. отсутствие активного участия руководителя в управлении коллективом | | Б) либеральный стиль руководства | 2. определенное распределение полномочий между руководителем и коллективом | | В) демократический стиль руководства | 3. высокая централизация руководства, доминирование единоначалия | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Найдите лишнее правило* для достижения эффективности в процессе аргументации:  а) оперируйте простыми, ясными, точными и убедительными понятиями;  б) способы аргументации выбирайте с учетом особенностей характера собеседника;  в) для убедительности можно применять «крепкие» выражения;  г) аргументация должна быть корректной по отношению к собеседнику; | в |
|  | *Найдите лишнее требование для* эффективного управленческого решения:  а) ясная цель;  б) обоснованность;  в) дальновидность;  г) конкретность;  д) универсальность; | в |
|  | *Найдите лишние критерии* подбора персонала:  а) образование;  б) опыт работы;  в) рост человека;  г) его возраст;  д) цвет его волос. | в, д |
|  | *Ответьте на вопрос:* какие методы наиболее эффективные для обучения персонала поведенческим навыкам (ведение переговоров, проведение заседаний, работа в группе) | Инструктаж, деловые игры, тренинги |
|  | *Назовите* не менее трех причин конфликтов | Распределение ресурсов, нечеткое разграничение прав и обязанностей, неудовлетворительные коммуникации, недостаточный уровень профессиональной подготовки, неблагоприятные условия работы |
|  | *Ответьте на вопрос:* какие возможны программы поддержки развития сотрудника, если он стремится установить и закрепить основу для будущего продвижения | горизонтальное перемещение, обучение, мотивация |
|  | *Перечислите не менее трех* типов разрешения конфликтов | Сотрудничество, компромисс, соперничество, приспособление, избегание |
|  | *Назовите не менее пяти* направлений работы с персоналом | Оценка потребности в кадрах, критерии подбора, подбор персонала, прием на работу, обучение кадров, организация работы, оценка результатов труда |
|  | *Перечислите* методы подбора кадров | Целевое собеседование, тестирование |
|  | *Назовите не менее трех* методов обучения персонала | На рабочем месте, короткие консультации, инструктаж, организованные курсы, переподготовка |