**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

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

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

«**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**»

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» 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): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-3** | Знает содержание актуальной нормативно-правовой  документации; возможные траектории профессионального развития и самообразования. | 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; | 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 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 |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

**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:*  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:*  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:*  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:*  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 | А3, Б2, В1 |
|  | |  |  | | --- | --- | | *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:

**ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

**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:

**ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

**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*  К комбинированным способам тепловой обработки не относят:  а) тушение, запекание  б) варку, жарку основным способом  в) варка с последующей обжаркой | 2 |
|  | *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*  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 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-А, 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 |
|  | *Опишите технологию приготовления* блюда «рыба в тесте»   1. Чистое филе нарезают брусочками, складывают в посуду и маринуют на холоде 15-30 минут. Перед жареньем обмакивают рыбу в кляр; 2. Чистое филе нарезают кусочками, складывают в посуду и маринуют 30 - 40 минут.   Перед жареньем обмакивают рыбу в кляр;   1. Чистое филе мелко нарезают кубиками, складывают в посуду и маринуют на холоде 5-   10 минут. Перед жареньем обмакивают рыбу в кляр. |  |
|  | *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 |
|  | *Решите задачу*: Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг, если масса отходов 90% | 66\*90%/100=59 кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

**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 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*  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*  Принцип рационального использования сырья – это   1. Замена одних компонентов другими 2. Пропорции сочетания продуктов 3. Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | *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*  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 |
|  | *Решите задачу*: Произведите расчет массы брутто картофеля свежего в марте для приготовления п/ф картофель очищенный отварной, если масса нетто 250 кг, а отходы 40% | Мбр = 250\*100/(100-40%)=416 гр. |
|  | *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 |
|  | *Решите задачу*: Сколько необходимо взять моркови массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного, если отходы в феврале 25%, а на 1 порцию – 43 грамма моркови | Отходы моркови в феврале 25%,  На 1 п Мбр Моркови = 43\*100/(100%-25%)=57 гр.  На 100 п. моркови – 5700 гр.= 5,7 кг |
|  | *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 |
|  | *Решите задачу*: Рассчитать массу индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной, если отходы 29,5%, а на 1 порцию – 172 гр индейки | На 1 порцию Мбр индейки  172\*100/(100%-25,9%)=232 гр.  На 100 порций – 232\*100=23200 гр=23,25 кг |