**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**

**ПП02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

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

**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 ПП02 производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

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

Разработчик(и): мастер производственного обучения, Т.А. Сюгияйнен

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК 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 компетенцийПК 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 знает. Допускает грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет  выполнять и контролировать 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;  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 яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, сыра, муки 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 яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента ;сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | | | 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 яиц, творога, сыра, муки 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 2.6. 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, не рыбного 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 знает. Допускает грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| 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 различны категорий потребителей, форм и способов обслуживания. | 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 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 | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |
| **ПК 2.7Осуществлять 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** | | | | | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **Оценивая компетенций 2.7** | Знает  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента 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 длягорячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований  к безопасности; | | 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 | |
|  | размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, готовых 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 из 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;  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;  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. | |  | | |  | | |  | | |  | |
|  | Умеет  выполнять и контролировать 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;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  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, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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, 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, кролика 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать не доброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  организовывать хранение сложных горячих  блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 высокотехнологическое 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 знает. Допускает грубые ошибки | | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | | Знает достаточно в базовом объеме | | | Демонстрирует высокий уровень знаний | | |
| 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 тип и 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 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 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 | | | Владеет базовыми приемами | | | Демонстрирует владения на высоком уровне | | |

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 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 ответ*  **Сырники из творога имеют форму**:  1) овально - прямоугольную  2) округло - приплюснутую  3) шаровидную | 2 |
|  | *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 ответ*  **Расчетная масса одного сырого яйца составляет:**  1) 30гр.  2) 40 гр.  3) 50 гр. | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Яйца всмятку варят:**  1) 3-3,5 мин.  2) 4-4,5 мин.  3) 8-10 мин. | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Яичная каша называется**  1) брюи  2) лефор  3) пашот | 1 |
| 6 | **Соотнесите данные времени варки блюд из яиц**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Яйцо всмятку** | a) 4,5—5,5 мин.  b) 3,5 мин.  c) 3-4,5 мин.  d) 6-7 мин.  e) 8-10 мин. | | **6.2. Яйцо «в мешочек»** | | **6.3. Яйцо вкрутую** | |  | |  | | a) 4,5—5,5 мин.  b) 3,5 мин.  c) 3-4,5 мин.  d) 6-7 мин.  e) 8-10 мин. |
| 7 | **Соотнесите данные ассортимента блюд из творога( в одной позиции может быть несколько вариантов).:**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Отварные** | a) Пудинги  b) Запеканки  c) Сырники  d) Творожные батончики  e) Вареники ленивые | | **7.2. Жареные** | | **7.3. Запеченные** | |  | |  | | 7.1. e  7.2. d , c  7.3. a, b |
| 8 | **Установите соответствие технологии приготовления и блюда**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **8.1. Замороженная смесь яичных белков и желтков – это** | a) Пудинг  b) Меланж  c) Ленивые вареники  d) Творожная масса | a)  b)  c)  d) | | **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** | | **8.4. В протертый творог кладут яйца, сахар и пшеничную муку, разделяют на кружочки, панируют в муке и жарят на масле – это** | | **8.5. В протертый творог кладут желтки сырых яиц, растертые с сахарным песком, изюм, измельченные цукаты, ванилин, перемешиваю и вводят взбитые в пышную пену белки – это** |  | | 8.1. b  8.2. c  8.3.d  8.4. e  8.5. a |
| 9 | **Установите соответствие блюд из творога**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **9.1. В омлетную смесь добавляют сметану, муку, перемешивают, вливают на смазанную жиром сковороду или противень и запекают в жарочном шкафу – это** | a) Драчена | a)  b)  c)  d) | | **9.2. Яйца соединяют с молоком и солью, перемешивают, процеживаю и добавляют сливочное масло, вливают на сковороду и готовят до готовности. – это** | b) Яичница-глазунья | | **9.3. На порционную сковороду с разогретым маслом выпускают яйца, чтобы желток сохранил свою форму, солят мелкой солью только белок – это** | c) Омлет | | **9.4. Яйца разводят молоком, добавляют жир, соль и варят при помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. – это** | d) Яичная каша | | **9.5. На порционную сковороду кладут кружочек белого хлеба , на него укладывают яйцо, сваренное в « мешочек», поливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, запекают. – это** | e) Яйца запеченные под молочным соусом | | 9.1. a  9.2. c  9.3.b  9.4.d  9.5. e. |
| 10 | **Установите соответствие блюда набору продуктов**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Творог, мука, сахар, яйца, сметана , масло сливочное, вода** | a) Вареники  b) Сырники  c) Запеканка  d)Омлет  e) творожная масса | | **10.2. Творог, мука, сахар, яйца, маргарин.** | | **10.3. Творог**, **мука, сахар, яйца, сметана** | | **10.4. Творог, сахарная пудра, изюм,** | | **10.5. Творог, сахарная пудра, изюм.** | | 10.1 a  10.2 c  10.3 b  10.4 e  10.5 d. |
| 11 | **Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?** | Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, В2 В1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма. |
| 12 | **Как определяется качество яиц?** | Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.  - У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.  - У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;  Белок – плотный, светлый, прозрачный;  желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;  В яйцах  хранившихся в холодильниках желток перемещающийся. |
| 13 | **Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?** | Яйца водоплавающих  птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы. |
| 14 | **Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?** | Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне. |
| 15 | **Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?** | Можно заменить меланжем и яичным порошком |
| 16 | **Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.** | 10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1 |
| 17 | **Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:** | а)  ингредиенты: яйца или меланж,  молоко, соль, сливочное масло  б)  технологическая последовательность приготовления: соединяют яйца с молоком. добавляют соль,       тщательно перемешивают, вводят сливочное масло,   не прерывно помешивают      варят до лёгкого загустения     отпускают на порционных сковородах  или тарелках выложив горкой. |
| 18 | **Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?** | Для однородной массы |
| 19 | **Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников  ленивых:** | приготовляют творожную массу        соединяют с сырыми яйцами         сахаром   солью        пшеничной мукой          перемешивают до однородной массы         раскатывают в пласт толщиной 10мм          нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами          варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут       отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно. |
| 20 | **Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?** | Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.  Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана. |

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..**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?  1) 3 литра  2) 2 литра  3) 1 литр | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **В результате тепловой обработки рыбы не происходит:**  1)изменения пищевой ценности продукта  2)изменение массы  3)затвердевание продукта  4)формирование вкуса и аромата | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Рыба жареная с лимоном называется:  1) миньер  2) орли  3) грилье  4) кольбер. | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **При варке рыбы порционными кускоми заливают водой:**  1) горячей  2) холодной  3) кипятком  4) теплой | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Время варки звеньев севрюги составляет:**  1) 35-45 мин  2) 45-60 мин  3) 30-35 мин  4) 80-90 мин; | 2 |
|  | **Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Рыбное жаркое** | a) жареная рыба  b) запеченная рыба  c) c) припущенная рыба  d) тушеная рыба  e) отварная рыба | | **6.2. Орли** | | **6.3. Паровая рыба** | | **6.4. Солянка из рыбы на сковородке** | | **6.5. Рыба по-польски** | | 6.1. d  6.2. а  6.3. с  6.4. b  6.5.e |
|  | **Установите соответствие между блюдом и соусом**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Рыба отварная** | a) томатный  b) сметанный  c) польский | | **7.2. Рыба во фритюре** | | **7.3. Рыба запеченная** | |  | |  | | 6.1. е  6.2. а  6.3.b |
|  | **Установите соответствие между блюдом и времени варки**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Мидии** | a) 10-15 мин.  b) 5 мин.  c) 15-20 мин.  d) 12-15 мин.  e) 7-10 мин. | | **8.2. Морской гребешок** | | **8.3. Креветки сыро мороженые** | | **8.4. Раки** | | **8.5. Крабы сыро мороженные** | | 8.1. с  8.2. а  8.3 .b  8.4. b  8.5 e |
|  | **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  b) рыба жаренная по-ленинградски  c) орли  d) кольбер  e) рыба по-московски | | **9.2. Растапливают сливочное масло, добавляют лимонный сок, зелень петрушки, соль, доводят до кипения и поливают рыбу, жаренную основным способом.** | | **9.3. 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** | | **9.4. 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** | | **9.5. 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.** | | 9.1. b  9.2. а  9.3. d  9.4.с  9.5. е |
|  | **Установите соответствие рыбных блюд и срока хранения**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Отварная и припущенная** | a) на плите или мармите не более  2-3 часов  b) приготавливают по заказу  c) на плите или мармите в бульоне не более 30 мин. | | **10.2. Жареная** | | **10.3. Рыба жаренная во фритюре** | |  | |  | | 10.1. c  10.2. а  10.3. b |
|  | **На какие категории делят рыбу по содержанию жира: а) б) в)?** | а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %. |
|  | **Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по- ленинградски»?** | Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука. |
|  | **Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы? а) 5-7 минут при температуре 200°С б) 20-30 минут при температуре 100 °С в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С** |  |
|  | **Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?** | Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д.  Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами. |
|  | **Сколько времени варятся креветки?** | 3-10 минут |
|  | **Требование к качеству жареной рыбы а) Внешний вид – б) Консистенция – в) Цвет – г) Вкус – д) Запах –** | рыба должна сохранить свою форму; б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой; в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло- коричневого цвета; г) специфический, без постороннего привкуса; д) рыбы и жира. |
|  | **Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?** | Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот в целях придания 22 готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а так же для размягчения соединительной ткани рыбы. |
|  | **Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**  **а) приготовление полуфабрикатов б) разделка в) вымачивание г) размораживание** | г, в, б, а |
|  | **Для чего панируют рыбу** | Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка. |
|  | **Какие есть способы размораживания рыбы? а) б) в)** | а) на воздухе б) комбинированным в) в воде |

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 ответ*  **Для варки 1 кг. мяса берут воды:**  1) 3-3,5 л  2) 5-7,5 л  3) 1-1,5 л. | | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Говядина имеет розовую окраску при температуре:  1) 50-60 0  2) 60-70 0  3) 40-500 | | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  На порцию лангета идет …. Кусков мяса ( указать количество)  1) 1  2) 2  3) 3 | | 2 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Продолжительность вымачивания тушек зайца в холодной воде составляет:**  1) 3-5 ч  2) 1-2 ч.  3) 24 ч. | | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Продолжительность варки цыплят составляет:  1) 10-15 мин  2) 20-30 мин.  3) 50-60 мин. | | 2 |
|  | **Установите соответствие между блюдом и подачей** | |  |
| 6.1. Цыплята табака | a) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью | 6.1. d  6.2.с  6.3. а  6.4. b |
| 6.2. Птица по-столичному | b) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленю |
| 6.3 Птица, тушеная в соусе | c) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка. |
| 6.4. Утка по домашнему | d) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. |
|  |  |
|  | **Установите соответствие между блюда и способ тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов** | a) котлеты паровые из свинины  b) ростбиф  c) языки  d) тефтели мясные  e) бефстроганов | | **7.2. Блюда из припущенного мяса** | | **7.3. Блюда из жаренного мяса крупным куском** | | **7.4. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками** | | **7.5. Блюда из рубленного мяса** | | | 7.1. c  7.2. а  7.3.b  7.4. е  7.5.d |
|  | **Установите соответствие между мяса птицы и время варки**   |  |  | | --- | --- | | **8.1. Цыплята** | a) 50-60 мин.  b) 1-2 час  c) 20-30 мин.  d) 3-4часа  е)20-40 мин. | | **8.2. Молодые куры** | | **8.3. Старые куры** | | **8.4. Гуси и индейки** | | * 1. **Дичь** | | | 8.1. с  8.2. а  8.3.d  8.4.b  8.5.е) |
|  | **Установите соответствие подачи набора гарниров и мяса**   |  |  | | --- | --- | | **9.1. Картофель жареный и отварной , отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный** | a) Говядина  b) Телятина  c) Свинина  d) Поросенок  e) Баранина | | **9.2. Картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша** | | **9.3. Картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.** | | **9.4. Картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.** | | **9.5. 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.** | | | 9.1. е  9.2.d  9.3. с  9.4.b  9.5. а |
|  | **Установите соответствие способа подачи и блюда**   |  |  | | --- | --- | | **10.1. На бифштекс кладут яичницу** | a) «Бифштекс по-деревенски»  b) «Бифштекс -по венски»  c) «Бифштекс по -гамбургски»  d) «Бифштекс по-французски»  e) «Филе в соусе» | | **10.2. Бифштекс поливают жиром** | | **10.3. На бифштекс кладут зеленое масло** | | **10.4. На бифштекс кладем сыр, лук, сыр, помидоры, между слоями грибы.** | | **10.5. На поджаренные ломтики хлеба кладут кусочки языка отварного или вареной ветчины, на них филе и поливают соусом красным с мадерой или грибами, либо соусом эстрагон** | | | 10.1. с  10.2. а  10.3.b  10.4.d  10.5. е |
|  | **Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .** | | отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные. |
|  | **Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.** | | 65°С |
|  | **Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса? а) 1 л. б) 1-1,5 л. в) 2 л** | | б |
|  | **Потери при варке мяса составляют? а) 24 – 30 % б) 38 – 40 % в) 48 – 64%** | | б |
|  | **Как определить готовность мяса?** | | Определяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок. |
|  | **Как отпускаю люля-кебаб?** | | При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпажки люля-кебаб (2-03 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис. |
|  | **Как приготовить макаронник с мясом?** | | Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом. 9. Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные. 1 |
|  | **По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.** | | Шницель по – столичному жаренный. |
|  | **Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы? а) жареный картофель б) картофельное пюре в) зеленый горошек г) отварной картофель д) картофель фри** | | а, в, д |
|  | **От чего зависит способ тепловой обработки птицы?** | | зависит от вида птицы, её упитанности, возраста. Кур и индеек варят, жарят, тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается |

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 ответ*  В процессе тепловой обработки кулинарная продукция  1) увеличивается в массе  2) теряет вкусовые качества  3) обеззараживается и повышается её усвояемость | 3 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Укажите, основные правила разработки рецептуры**  1) включение временного диапазона  2) раскрытие срока годности  3) включение наполнителей, улучшителей  4) составление точной рецептуры | 4 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы**  1) тип предприятия  2) сезонность потребления  3) класс предприятия  4) технологии приготовления  5) все варианты верны | 5 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?**  1) Сборник рецептур  2) Инструкции  3) Учебник кулинарии  4) Интернет -источник | 1 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы**  1) тип предприятия  2) сезонность потребления  3) класс предприятия  4) технологии приготовления  5) все варианты верны | 5 |
|  | **Соотнесите между режимом работы бойлерного пароконвектомата и температурой**   |  |  | | --- | --- | | **6.1. Пар 100 0 С** | a) подача пара и воздушных тэнов  b) подача пара при помощи вентилятора  c) без пара  d) воздушные тэны без подачи пара | | **6.2. Комбинированный до 250 0С** | | **6.3.Конвекция до 270 0 С** | |  | |  | | 6.1. c  6.2.d  6.3.а |
|  | **Соотнести соотношение  ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты**   |  |  | | --- | --- | | **7.1. Слабый нагрев** | a) температура  на поверхности конфорки 340-350°С  b) температура  на поверхности конфорки 350-400°С  c) температура  на поверхности конфорки 180-200°С  d) температура  на поверхности конфорки 220-230°С | | **7.2. Средний нагрев** | | **7.3. Слабый нагрев** | |  | |  | | 7.1. d  7.2. а  7.3. b |
|  | **Определить количество судака мелкого неразделанного для100порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд** | 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 по первой колонке Сборника рецептур блюд** | На 1 порцию Мбр говядины 159\*100/100%-29,5%=225 гр.  На 100 порций – 225\*100=22500 гр=22,5 кг |
|  | **Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления200порций шашлыка по первой колонке Сборника рецептур блюд** | На 1 порцию Мбр баранины 159\*100/100%-33,8%=240 гр.  На 100 порций – 240\*100=24000 гр=24 кг |
|  | **Рассчитать массу индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонке** | На 1 порцию Мбр индейки 172\*100/100%-25,9%=232 гр.  На 100 порций – 232\*100=23200 гр=23,25 кг |
|  |  |  |
|  | **На основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?** | Сборника рецептур, технико-технологических карт |
|  | **Согласны ли вы с утверждением, что технико-технологическая карта (ТТК) разрабатывается на новую продукцию, которая входит в Сборник рецептур** | Нет |
|  | **На основании каких показателей закладывается норма продуктов в технико- технологическую карту?** | брутто, нетто |
|  | **Произведите расчет необходимого количества картофеля свежего в марте для приготовления п/ф картофель очищенный отварной, если масса нетто 250 кг**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Наименование п/ф** | **брутто** | **Потери при МКО** | **нетто** | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование п/ф | брутто | Потери при мко % | нетто | | Картофель о.о. | 416 кг | 40 | 250 кг | |
|  | **Заменить 80кглука репчатого свежего луком репчатым сушенным** | 1 кг лук р.св. – 0,14 кг лука р. Суш.  80 кг – х  Х= 80\*0,14/1=11,2 кг |
|  | **Заменить 38 кг морковь столовую свежую морковью бланшированной б/з** | 1 кг моркови ст. св. – 0,80 моркови б.б/з  38-х  Х= 38\*0,80/1= 6,4 кг |
|  | **Заменить 57 кг помидоров свежих помидорами соком томатным натуральным** | 1-1,22  57-х  Х= 57\*1,22/1=62,2 л |
|  | **Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по третьей колонке Сборника рецептур блюд** | Отходы моркови в феврале 25%, картофеля – 35%  На 1 п Мбр Моркови = 43\*100/100-25=57 гр |