

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

**МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И
ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА **Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) 28
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА 57

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля: устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительн о
менее 70	2	неудовлетворител ьно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.

Критерии оценки	Содержание оценки
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн- эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительн о
менее 70	2	неудовлетворител ьно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «не зачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь				
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
Должен знать:				
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ассортимента, в том числе региональных;			Письменный опрос	
-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Тема 2.4.	Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		Тема 2.4.	Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.	Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	—			
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; — оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); — профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом 	<p>Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4.</p>	<p>Тестирование Самостоятельная аудиторная работа Фронтальный опрос Устный опрос Контрольный диктант Решение задач Письменный опрос</p>	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<p>блюдов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 			

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Фронтальный опрос по теме «Приготовление бутербродов, холодных закусок»

1. Назовите виды основ для канапе. Каким образом приготавливают основу для канапе?
2. Предложите варианты канапе из ржаного хлеба.
3. Опишите порядок оформления канапе.
4. Перечислите отличительные особенности бутербродов «Смёрреброль».
5. Сравните тарталетки и волованы.
6. Опишите технологию приготовления легкой закуски «кулечки из лаваша с сыром и виноградом».
7. Опишите порядок расположения сыров на сырной тарелке.
8. Расскажите технологию приготовления закуски из творога и авокадо.
9. Расскажите технологию приготовления закуски «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек.
10. Перечислите отличительные особенности закуски «tapas».

Комплект заданий для тестирования по теме «Канапе и закуски из хлеба и теста»

1. Ломоть ржаного хлеба, смазанный тонким слоем сливочного масла, является основой...
 1. Омоньеров;
 2. Тарталеток;
 3. Смёрребролей;
 4. Сэндвичей.
2. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...
 1. Сэндвичей;
 2. Смерребролей;
 3. Канапе;
 4. Омоньеров.
3. Мякоть одной из половинок багета смазывают смесью из майонеза и горчицы для приготовления...
 1. Клубного сэндвича;

2. Западного сэндвича;
 3. Сэндвича с семгой и розовым соусом;
 4. Итальянского сэндвича.
4. Французские закуски из фаршированных блинчиков называются...
1. Волованы;
 2. Тарталетки;
 3. **Омоньеры;**
 4. Смерреброли.
5. Закуски из теста, означающие «кожаные мешочки для ношения денег» называют...
1. Смерреброли;
 2. Тапас;
 3. Фингер фуд;
 4. **Омоньеры.**
6. Волованы для приготовления закусок готовят из ...
1. Бисквитного теста;
 2. **Слоеного теста;**
 3. Песочного теста;
 4. Заварного теста.

Комплект заданий для тестирования по теме «Сложные салаты»

1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...
1. с оливковым маслом и посыпают солью;
 2. с оливковым маслом и тертым сыром;
 3. **с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;**
 4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.
2. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...
1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
 2. **Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы, помидоры;**
 3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
 4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.
3. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...
1. из креветок с персиками;
 2. **из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;**
 3. макаронный с курицей и виноградом;
 4. с шариками из брынзы.
4. При использовании в салатах листовых овощей, таких как шпинат и салат, лучше их...
1. Нарезать соломкой;
 2. Подморозить и крошить;
 3. **Нарвать руками на кусочки;**
 4. Использовать в целом виде.
5. Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 5 минут для стекания сока при приготовлении салата...
1. из креветок с персиками;

2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

6. Для теплого овощного салата с кедровыми орешками используют такие овощи, как...

1. Шампиньоны, репчатый лук, баклажаны;
2. Сельдерей, сладкий перец, баклажаны;
3. Морковь, сельдерей, сладкий перец;
4. Цуккини, шампиньоны, репчатый лук.

Устный опрос по теме «Закуски, салаты»

1. Дайте кулинарную характеристику сыров (брынза, рокфор, моцарелла).
2. Назовите способы фарширования яиц.
3. Расскажите порядок приготовления салатов (греческий, цезарь, тоболе).
4. Сравните способы выкладывания салатов на сервировочную тарелку.
5. Дайте рекомендации по приготовлению закусок из фаршированных овощей.

Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы по теме «Салаты и винегреты»

Задача №1

Рассчитать массу брутто моркови, которую использовали для приготовления 135 порций салата «Винегрет овощной» в марте месяце. Выход 1 порции 100 г

РЕШЕНИЕ:

- 1) Рассчитываем общий выход винегрета по рецептуре № 60:

$$100 \text{ г} \cdot 135 \text{ порций} = 13500 \text{ г}$$

- 2) По рецептуре № 60 рассчитываем массу вареной очищенной моркови:

$$\begin{array}{l|l} 100 \text{ г} - 1000 \text{ г} & \\ x - 13500 \text{ г} & \end{array} \quad x = \frac{100 \cdot 13500}{1000} = 1350 \text{ г}$$

- 3) Рассчитываем массу брутто моркови с учетом отходов в марте (25%) и потерь при тепловой обработке 0,5%:

$$\begin{array}{l|l} 1350 \text{ г} - 74,5\% & \\ x - 100\% & \end{array} \quad x = \frac{1350 \cdot 100}{74,5} = 1812 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления винегрета было использовано 1812 г моркови массой брутто

Задача № 2.

Рассчитать массу брутто картофеля в ноябре, который использовали для приготовления 90 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

По рецептуре № 54/І для 1 порции салата требуется 20 г картофеля отварного очищенного.

- 1) Рассчитываем массу брутто картофеля в ноябре с учетом отходов 30 % и потерь при тепловой обработке 3%:

$$\begin{array}{l|l} 20 \text{ г} - (100-33)\% & \\ x \text{ г} - 100\% & \end{array} \quad x = \frac{20 \cdot 100}{67} = 30 \text{ г}$$

2) Рассчитываем брутто картофеля для 90 порций салата:

$$30 \text{ г} \cdot 90 \text{ п} = 2700 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления 90 порций салата «Столичный» использовали 2700 г картофеля массой брутто.

Задача № 3. Рассчитать массу брутто свеклы, которую использовали для приготовления 180 порций салата «Винегрет овощной» в феврале месяце, если выход 1 порции – 100 г.

РЕШЕНИЕ:

1) Рассчитываем общий выход винегрета:

$$100 \text{ г} \cdot 180 \text{ порций} = 18000 \text{ г}$$

2) Согласно рецептуре № 60 для 1000 г винегрета требуется 150 г свеклы вареной очищенной. Рассчитываем массу вареной очищенной свеклы для 18000 г винегрета:

$$\begin{array}{l|l} 150 \text{ г} - 1000 \text{ г} & \\ x - 18000 \text{ г} & \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{150 \cdot 18000}{1000} = 2700 \text{ г} \right.$$

3) Рассчитываем массу брутто свеклы с учетом отходов в феврале (25%) и потерь при тепловой обработке 2% (по таблице № 24):

$$\begin{array}{l|l} 2700 \text{ г} - 73\% & \\ x - 100\% & \end{array} \quad \left| \quad x = \frac{2700 \cdot 100}{73} = 3698,6 \approx 3699 \text{ г} \right.$$

Ответ: Для приготовления 180 порций салата «Винегрет» использовали 3699 г свеклы массой брутто.

Задача № 4. Рассчитать массу брутто баранины 2 категории, необходимой для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» (по 3 колонке Сборника рецептов).

РЕШЕНИЕ:

1) По рецептуре № 51/III-96 г «Салат мясной» находим, что на 1 порцию салата необходимо 20 г отварного мяса. По таблице № 8 «Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий» находим, что для приготовления 20 г отварного мяса необходимо баранины 2 категории 47 г. массой брутто.

Определим сколько баранины 2 категории необходимо для приготовления для 140 порций:

$$47 \text{ г} \cdot 140 \text{ п} = 6580 \text{ г}$$

Ответ: Для приготовления 140 порций блюда «Салат мясной» необходимо баранины 2 категории 6580 г массой брутто.

Задача № 5. Рассчитать количество уксуса 9% для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» (по 2 колонке Сборника рецептов). Выход 1 порции 75 г.

РЕШЕНИЕ:

1) Рассчитаем количество «Икры кабачковой» для 50 порций.

$$75 \text{ г} \cdot 170 \text{ п} = 12750 \text{ г.}$$

2) Согласно рецептуре № 74 для приготовления 1000 г икры требуется 30 г уксуса 3%.

$$\begin{array}{l|l} 1000 - 30 & \\ 12750 - x & x = 382,5 \approx 383 \text{ г} \end{array}$$

По таблице № 26 заменяем 3% уксус на 9% с учетом эквивалентной массы.

$$\begin{array}{l|l} 1000 \text{ г} - 330 \text{ мл} & \\ 383 - x \text{ г} & x = 126 \text{ (9\%уксуса)} \end{array}$$

Ответ: Для приготовления 170 порций блюда «Икра кабачковая» требуется 126 г уксуса 9 %.

Задача № 6. Рассчитать массу брутто кур потрошенных 1 категории, которых использовали для приготовления 175 порций салата «Столичный» (по 1 колонке Сборника рецептур).

РЕШЕНИЕ:

Рассчитываем массу брутто кур потрошенных I категории для приготовления салата.

Согласно рецептуре № 54 для 1 порции требуется 40 г вареной мякоти птицы.

1) По таблице № 17 для 100 г мякоти без кожи для салата требуется 295 г. Рассчитываем массу брутто кур потрошенных 1 категории для приготовления 40 г вареной мякоти:

$$\begin{array}{l|l} 295 \text{ г} - 100 \text{ г} & \\ x \text{ г} - 40 \text{ г} & x = \frac{295 \cdot 40}{100} = 118 \text{ г} \end{array}$$

2) Рассчитываем массу брутто кур для 175 порций салата:

$$118 \text{ г.} \cdot 175 \text{ п} = 20650 \text{ г.}$$

Ответ: Для приготовления 175 порций салата «Столичный» требуется 20650 г брутто кур потрошенных 1 категории.

Задачи

1. Рассчитать массу брутто овощей в ноябре месяце, необходимых для приготовления салатов (по I колонке), если выход 1 порции салата 150 г:

№ 43 «Салат из шампиньонов» – 40 порций

№ 27 «Салат витаминный» – 25 порций

№ 51 «Салат мясной» – 33 порций

2. Рассчитать количество порций блюда «Винегрет из фруктов и овощей», который можно приготовить из 6,5 кг яблок свежих. Рассчитать набор сырья для приготовления этих порций, если салат готовится в ноябре месяце и выход 1 порции 150 гр.

3. В холодном цехе были приготовлены 30 порций блюда «Икра свекольная» и 45 порций блюда «Икра морковная» в январе месяце. Известно, что выход 1 порции 75 г. Рассчитать массу брутто овощей для их приготовления.

4. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций блюда «Икра баклажанная», если выход 1 порций - 75 г, уксус 3%-ный отсутствует, а есть 9%-ный.

5. Рассчитать набор сырья для приготовления 90 порций блюда «Салат с птицей или дичью» (по 3 колонке сборника рецептур), если используется утка потрошенная I категории.

6. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 140 порций салата «Мясной» из языка говяжьего охлажденного по 1 колонке сборника, если салат приготавливают в январе

7. В ресторане было приготовлено 70 порций закуски «Ассорти мясное на хлебе». Известно, что для его приготовления использовали язык говяжий охлажденный. Рассчитать сырье для приготовления закуски.

8. Для банкета было приготовлено 70 порций канапе с паштетом из печени. Рассчитать массу брутто сырья для их приготовления, если для приготовления паштета использовали печень свиную охлажденную.

9. Рассчитать количество порций корзиночек с паштетом из печени, которые можно приготовить из 2,5 кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать набор сырья для приготовления паштета и соуса для этих порций.

Контрольный диктант по теме «Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы»

№	Вопрос	Ожидаемый ответ
1.	Перечислите холодные блюда и закуски из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - Рыбная гастрономия, - рыбные консервы, - икра, - сельдь, - натуральная с картофелем и маслом, - сельдь с гарниром, - сельдь рубленая с гарниром, - рыба отварная с гарниром и хреном, - рыба под майонезом, - рыба заливная, - судак заливной (целый), - рыба фаршированная, - рыба в маринаде (белом, красном).
2.	Назовите способы приготовления блюда "заливное" и дайте их характеристику.	<ul style="list-style-type: none"> - На противне, когда украшение кладут на куски рыбы и заливаются желе; - в многопорционной форме, когда сначала приготавливают "рубашку" из желе; - в порционной формочке, когда украшения кладутся на слой желе красивой стороной вниз.
3.	Назовите продукты, входящие в состав блюда "галантин из курицы".	<ul style="list-style-type: none"> - Курица, - телятина или нежирная свинина, - соль, - перец, - тертый мускатный орех, - фисташки, - шпик, - вареный язык.
4.	Как подготавливают и подают рыбу горячего копчения?	Зачищают от кожи, костей, а осетровые еще и от хрящей, затем порционируют, держа под прямым углом. Гарнируют листьями салата, свежими огурцами и

		помидорами, со сложным гарниром, отдельно подают соус хрен с уксусом или соус майонез.
5.	Как готовят поросенка к варке для блюда "поросенок заливной"?	Молодого поросенка отпаривают, удаляют шерсть, обсушивают, натирают мукой и ошпаривают; разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности; промывают в холодной воде, укладывают на спинку и большим ножом надрубают вдоль позвоночника. Затем заливают холодной водой на 6-8 часов, меняя ее через два часа, и предварительно каждый раз обмывают поросенка. Перед варкой натирают лимоном и заворачивают в салфетку.
6.	Что такое "фромаж"?	Это закуска "сыр из дичи", паштетообразная масса из мякоти жареной дичи покрытая желе.
7.	Что делают с филе дичи для приготовления блюда паштет из дичи?	Филе нарезают брусочками, заворачивают в ломтики шпика и маринуют в мадере.
8.	Каковы правила варки галантина из курицы?	Полуфабрикат заворачивают в салфетку, перевязывают шпагатом. Затем курицу опускают в охлажденный до 60-70°C бульон в течение 60-90 мин при слабом кипении.
9.	Сколько времени варят студень мясной?	5-6 часов.

Комплект заданий для тестирования по теме «Мясные паштеты»

1. Запекают паштеты до тех пор, пока из них после прокола шампура не потечет прозрачный сок или пока температура внутри паштета не достигнет...

1. 85 С;
2. 68 С;
3. 75 С;
4. **71 С;**

2. Дно и стенки формы выстилают ломтиками бекона в процессе приготовления паштета...

1. Из печени говяжьей;
2. **По-домашнему;**
3. Деликатесный;
4. Из куриной печени.

3. Мякоть кролика и телятины, а также куриная печень входят в состав паштета...

1. Из печени говяжьей;
2. По-домашнему;
3. **Деликатесный;**
4. Из куриной печени.

4. В процессе приготовления холодного блюда «Паштет из куриной печени» используют такой технологический прием, как...

1. Бланширование;
2. **Фламбирование;**
3. Глазирование;
4. Грилирование.

5. Пате – это...

1. Закуска из рыбы в тесте;
2. Рулет мясной под слоем пресного теста
3. Тесто слоеное, которым закрывают готовый паштет;
4. **Фарш из молотого мяса, который запекали в тесте.**

6. Знаменитый паштет фуа-гра готовят из...
1. Мяса телятины с трюфелями и беконом;
 2. Молотого мяса с куриной печенью;
 3. **Ожиревшей печени гусей и уток;**
 4. Мякоти кролика, телятины и куриной печени.
7. Предварительно подожженным коньяком заливают приготовленную мясную массу в процессе приготовления паштета...
1. Из печени говяжьей;
 2. **По-домашнему;**
 3. Деликатесный;
 4. Из куриной печени.
8. Обжаренную куриную печень поливают коньяком и поджигают в процессе приготовления паштета...
1. Из печени говяжьей;
 2. По-домашнему;
 3. Деликатесный;
 4. **Из куриной печени.**
9. В конце приготовления паштета из куриной печени во взбиваемую массу добавляют ...
1. Мелко нарезанные каперсы;
 2. Крупно нарубленные грецкие орехи;
 3. **Кусочки холодного масла по одному;**
 4. Вареные рубленые яйца.
10. Очищенные и измельченные фисташки добавляют в конце приготовления паштета...
1. По-домашнему;
 2. **Деликатесный;**
 3. Из куриной печени;
 4. Из печени говяжьей.
11. При приготовлении паштета из куриной печени используют ...
1. Мелко натертую тыкву;
 2. Крупно нарубленный зеленый лук;
 3. **Натертое сладкое яблоко;**
 4. Измельченные фисташки.

Комплект заданий для тестирования по теме «Холодные сложные блюда из рыбы»

1. В процессе приготовления рыбного карпаччо используют такие способы кулинарной обработки, как...
1. Разрыхление;
 2. **Замораживание;**
 3. Бланширование;
 4. Пассерование.
2. Для приготовления муссов и галантинов из рыбы используют такую технологическую операцию, как....
1. Маринование филе рыбы;
 2. Отбивание филе рыбы;
 3. **Измельчение филе рыбы;**
 4. Припускание измельченного филе рыбы.
3. Кальмары, фаршированные муссом из семги подвергают такой тепловой обработке, как....

1. Припускание;
 2. Жарка;
 3. Варка;
 4. **Запекание.**
4. В процессе приготовления муссов из рыбы, яйца или белки.....
1. Посыпают солью и перцем;
 2. **Взбивают;**
 3. Проваривают на пару;
 4. Взбалтывают.
5. При формировании галантинов массу выкладывают в виде...
1. **прямоугольника;**
 2. треугольника;
 3. квадрата;
 4. круга.
6. При приготовлении закуски «Гравлакс» используют алкогольный напиток...
1. Пиво;
 2. Вино;
 3. Текила;
 4. **Коньяк.**
7. Холодное блюдо «Гефилте фиш» представляет собой....
1. Рыба жареная под маринадом;
 2. Рулет из семги с укропом;
 3. **Рыбные шарики с хреном;**
 4. Соленый лосось с укропом.
8. Карпаччо из рыбы перед подачей обязательно сбрызгивают...
1. Пивом;
 2. **Лимонным соком;**
 3. Томатным соком;
 4. Минеральной водой.
9. Для приготовления заливной рыбы в банкетном исполнении сначала....
1. Перемешивают рыбное желе с отварными овощами;
 2. Рыбное желе взбивают и выкладывают на противень;
 3. Наливают слой рыбного желе на противень;
 4. **Подготавливают «рубашку» из рыбного желе.**
10. Перед подачей порционных заливных из рыбы, формочки опускают в горячую воду, чтобы.....
1. Согреть заливное перед подачей;
 2. **Переложить заливное на тарелку для подачи;**
 3. Проверить качество желе;
 4. Продемонстрировать гостям элементы шоу.
11. В состав закуски «Сельдь рубленая» обязательно входят...
1. Апельсины;
 2. Киви;
 3. Груши;
 4. **Яблоки.**
12. Для приготовления закуски «Сельдь по-московски с яблоками» используют такое оборудование, как...
1. Слайсер;
 2. **Блендер;**
 3. Овощерезательная машина;

4. Взбивальная машина.

Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы «Холодные блюда из рыбы, мяса, птицы»

ЗАДАЧА №1

Рассчитать массу сырья брутто для приготовления 50 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» (по 1 колонке Сборника рецептур). Известно, что на производстве имеется рыба хек тихоокеанский неразделанный и томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%.

РЕШЕНИЕ:

1. Согласно рецептуре № 87 для 1 порции требуется 75 г жареной рыбы. По таблице № 21 для приготовления 75 г жареной рыбы требуется хек тихоокеанский неразделанный массой брутто 185 г.

$$185 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 9250 \text{ г}$$

2. Рассчитываем количество лука зеленого: $13 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 650 \text{ г}$

$$\text{мука пшеничная: } 5 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 250 \text{ г}$$

$$\text{масло растительное: } 5 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 250 \text{ г}$$

3. Рассчитываем набор сырья для приготовления маринада (рецептура № 570):

$$75 \text{ г} \cdot 50 \text{ порций} = 3750 \text{ г}$$

1.	Морковь	438	1643
2.	Лук репчатый	298	1118
3.	Петрушка	67	251
4.	Томат-пюре	300	1125
5.	Масло растительное	100	375
6.	Уксус 3%	300	1125
7.	Сахар	35	131
8.	Бульон	100	375
9.	Выход	1000	3750

4. Заменяем томат-пюре с содержанием сухих веществ 12% на томат-пюре с содержанием сухих веществ 15% по таблице № 26:

$$1125 \text{ г} \cdot 0,8 = 900 \text{ г}$$

Задачи

5. Рассчитать набор сырья для приготовления 60 порций (масса 1 порции – 45 грамм) блюда «студень говяжий». Известно, что блюдо готовят в январе месяце.
6. Рассчитать набор сырья массой брутто для приготовления 80 порций гарнира и соуса, который подают к блюду «Филе из кур фаршированное». (Соус №567)
7. Рассчитать массу брутто рыбы: 1) судака неразделанного 2) форели неразделанной для приготовления 70 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
8. Рассчитать количество желатина для приготовления 240 порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур.
9. Рассчитать количество порций блюда «Рыба заливная» по 1 колонке сборника рецептур, если используют: 1) 15кг судака неразделанного 2) 12кг форели неразделанной 3) 9кг горбуши потрошенной с головой.
10. Рассчитать массу брутто соленых: горбуши, кеты, лосося каспийского и омуля для приготовления 15 порций карпаччо из каждого вида рыбы, если для 1 порции требуется 75г рыбы массой нетто. Рассчитать массу брутто лимонов для их приготовления, если на 1 порцию подают 5 г лимонов очищенных.
11. Рассчитать массу брутто печени охлажденной: 1) говяжьей 2) свиной для приготовления 70 порций паштета из печени по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции паштета – 50 гр.

12. Рассчитать количество порций паштета из печени по первой колонке сборника рецептов (1 порция – 75гр, 50гр, 30гр), если для её приготовления используют: 1) 1,8 кг печени телячьей мороженной 2) 1,1кг печени телячьей мороженной.
13. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 115 порций паштета из печени, если: 1) используют печень свиную охлажденную 2) паштет готовят в январе месяце.
14. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 90 порций (масса 1 порции - 100, 125, 150гр) блюда «Холодец по-домашнему», если известно, что холодец готовят в январе месяце.

Фронтальный опрос по теме «Приготовление сложных холодных соусов»

- 1. Дайте название майонеза, в состав которого входит чеснок.**

Ответ: майонез «Айоли»

- 2. Для соуса «Андалузский» используют помидоры. Расскажите как их подготавливают.**

Ответ: Их бланшируют, очищают от кожицы, удаляют семена и нарезают кубиками.

- 3. Дайте название майонеза, при приготовлении которого добавляют сухую горчицу.**

Ответ: майонез «Сабайон»

- 4. Перечислите продукты, из которых готовят заправку с абрикосами**

Ответ: Сок абрикосовый с мякотью, уксус бальзамический, курага, зелень петрушки, зерновая горчица, оливковое масло, соль, сахар, черный перец горошком.

- 5. Расскажите, как репчатый лук подготавливают для приготовления сальсы.**

Ответ: Очищенный репчатый лук мелко нарезают, промывают в холодной воде, обсушивают и заливают соком лимона или лайма (маринуют).

- 6. Назовите оборудование для приготовления «жареной сальсы с помидорами».**

Ответ: сковорода-гриль

- 7. Опишите технологию приготовления соуса из моркови и имбиря.**

Ответ: Выжить сок из очищенной моркови, лука и имбиря. Добавить порошок карри (1 ч.л.), сухой перец чили. Довести до кипения и варить на сильном нагреве до тех пор, пока жидкость не упарится до 1/3 первоначального объема. Чтобы слегка загустить соус, влить медленной непрерывной струей, постоянно помешивая, оливковое масло. Приправить несколькими каплями лимонного сока.

- 8. Расскажите, как подготавливают семена горчицы для приготовления соуса из манго и семян горчицы.**

Ответ: Их обжаривают на сухой сковороде, так чтобы они начали лопаться.

- 9. Опишите технологию приготовления желе мясного или рыбного.**

Ответ: В горячий процеженный концентрированный бульон добавляют замоченный желатин, растворяют его и охлаждают до 60⁰ С. Добавляют соль, лавровый лист, перец горошком и вводят смесь яичных белков с частью бульона и доводят до кипения. Осветляют бульон в течении 15-20 мин. почти без кипения, затем процеживают и охлаждают. Коричневое желе готовят из обжаренных костей для заливания мяса и дичи. Светлое желе готовят для заливания поросят и птицы.

Рыбное желе приготавливают из пищевых отходов. Для аромата в бульон добавляют корни и стебли петрушки, сельдерея, лук и осветляют также как мясное желе.

- 10. перечислите сырье для приготовления чатни из помидоров.**

Ответ: репчатый лук, зеленые яблоки, темный виноград, светлый изюм, яблочный уксус, зерна горчицы и помидора.

Комплект заданий для тестирования по теме «Майонезы»

1. Желтки взбивают блендером до гладкой консистенции с мелко нарубленным чесноком, солью и молотым белым перцем для приготовления соуса...
 1. Сабайон;
 2. Андалузский;
 3. **Айоли;**
 4. Ремуляд.
2. Красный перец, нарезанный мелкими кубиками, предварительно обжаривают для приготовления соуса...
 1. Сабайон;
 2. **Андалузский;**
 3. Айоли;
 4. Ремуляд.
3. К холодным и горячим супам для вкуса можно добавить соус...
 1. Сабайон;
 2. Андалузский;
 3. **Айоли;**
 4. Ремуляд.
4. На плите взбивают желтки с водой в процессе приготовления соуса...
 1. **Сабайон;**
 2. Андалузский;
 3. Айоли;
 4. Ремуляд.
5. Для приготовления соуса «ремуляд» в основной майонез добавляют предварительно мелко нарубленные...
 1. Маринованные перцы «чили»;
 2. **Соленые огурцы или корнишоны;**
 3. Свежие огурцы;
 4. Лук шалот.
6. В процессе приготовления майонеза растительное масло вводят в смесь...
 1. Только в конце взбивания порциями;
 2. В самом начале взбивания тонкой струей;
 3. **Сначала каплями, затем тонкой струей;**
 4. В горячем виде каплями.

Комплект заданий для тестирования по теме «Салатные заправки»

1. При приготовлении уксусной заправки с голубым сыром, его сначала...
 1. Замораживают;
 2. **Разламывают;**
 3. Взбивают;
 4. Нагревают.
2. При приготовлении заправки с жареным чесноком, его сначала...
 1. Измельчают и жарят на гриле 20 минут;
 2. Жарят во фритюре;
 3. **Заворачивают в фольгу и пекут 1 час;**
 4. Жарят целиком в очищенном виде.
3. При приготовлении заправки с медом и маком, мед предварительно...
 1. Замораживают;
 2. Растирают с уксусом;
 3. Перемешивают с горячей водой;

4. **Растапливают.**
4. Для приготовления заправки «Гуакамоле» чеснок и перцы «чили» сначала...
1. **Мелко рубят;**
 2. Натирают на мелкой терке;
 3. Запекают в духовке;
 4. Нарезают.
5. Авокадо очищают и нарезают мелкими кубиками для приготовления заправки...
1. С медом и маком;
 2. **Гуакамолем;**
 3. С жареным чесноком;
 4. С голубым сыром.
6. Подготовленную курагу мелко нарезают для приготовления заправки...
1. С голубым сыром;
 2. С жареным чесноком;
 3. **С абрикосами;**
 4. С медом и маком.
7. Для приготовления французской заправки обязательно используют лук...
1. порей;
 2. репчатый;
 3. **шалот;**
 4. зеленый.
8. Если в состав заправки входит мелко нарубленная или пюрированная зелень, то заправка должна затем....
1. Хорошо нагреться;
 2. Хорошо охладиться;
 3. **Хорошо настояться;**
 4. Хорошо взбиться.
9. Если при приготовлении заправок используют мягкие или крошащиеся сыры, то их сначала...
1. **Перемешивают с уксусом;**
 2. Нагревают, чтобы расплавить;
 3. Смешивают с сухими ингредиентами;
 4. Замораживают и натирают на терке.
10. Для приготовления заправок используют такие технологические приемы, как...
1. Растирание в мраморной ступке
 2. **Встряхивание в банке с крышкой;**
 3. Встряхивание в шейкере;
 4. Перемешивание в процессе нагревания.
11. К азиатским листовым овощам и к салатам из баранины и свинины очень хорошо подходит заправка....
1. С голубым сыром;
 2. С жареным чесноком;
 3. **С абрикосами;**
 4. С медом и маком.
12. К салатам из морепродуктов очень хорошо подходит заправка...
1. **Гуакамолем;**
 2. С жареным чесноком;
 3. С абрикосами;
 4. С медом и маком.
13. Салаты из листовых овощей с фруктами лучше подавать с заправкой из...

1. Абрикосов;
 2. Жареного чеснока;
 3. Голубого сыра;
 4. **Меда и мака.**
14. В процессе приготовления соуса «Мойо» сначала следует...
1. **Обжарить на оливковом масле мелко нарубленный чеснок;**
 2. Обжарить на оливковом масле нарезанный лук шалот;
 3. Обжарить на оливковом масле нарезанные томаты;
 4. Обжарить на оливковом масле нарезанные кедровые орешки.
15. Гравлакс лучше всего подать на стол с соусом...
1. «Мойо»;
 2. **Скандинавский с горчицей и укропом;**
 3. «Гуакамоле»;
 4. «Чими чури».

Письменный опрос по теме «Холодные соусы»

1. Расскажите об особенностях соусов-приправ «чатни».
2. Выделите особенности приготовления соусов типа «майонез».
3. Назовите и опишите технологию приготовления соусов на основе масел.
4. Назовите и опишите технологию приготовления соусов из овощей и фруктов.
5. Опишите организацию рабочих мест по приготовлению соуса:
 - а) из моркови и имбиря;
 - б) чатни из груши;
 - в) майонеза «сабайон»;

Комплект технологических задач для аудиторной самостоятельной работы по теме «Приготовление сложных холодных соусов»

1. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления *соуса майонез* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
2. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления - 39 порций *соуса майонез со сметаной* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр соуса.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления- 30 порций *соуса майонез с корнишонами* по 1 колонке сборника рецептур, если на 1 порцию закуски подают 30гр, 25гр, 35гр, 40гр, 45гр, 50 гр.
4. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали 2700 растительного масла и выход 1 порции майонеза – 25гр.
5. Рассчитать количество порций майонеза, если для его приготовления использовали горчицу столовую в количестве 1300гр и выход 1 порции майонеза – 45гр.
6. Рассчитать количество порций *соуса майонез с корнишонами*, если для его приготовления использовали 1900гр корнишонов и выход 1 порции майонеза – 30гр.
7. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления майонеза, который используют для 125 порций *волованов с курицей*.

3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий (технологических задач) к экзамену,
- задания к экзамену (билеты).

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится на последнем занятии, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения экзамена

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет экзамена состоит из тестированных заданий с четырьмя вариантами ответов, один из которых правильный.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

1. Форма проведения: экзамен с использованием дистанционных технологий в виде тестов.

2. Технические средства: Для проведения экзамена с использованием дистанционных технологий понадобятся следующие технические средства/программы/ мессенджеры: телефон, вацап, вконтакте.

3. Можно использовать: шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения экзамена с использованием дистанционных технологий:

Студенты готовят таблицу на листе, пишут свою ФИО, дату и номер билета.

Преподаватель заранее подготавливает ведомость с беспорядочно расположенными номерами билетов, например порядковый номер 1 соответствует номеру билета 7, порядковый номер 2 соответствует номеру билета 21 и так далее.

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на экзамен в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

Экзамен по МДК.03.02

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Блок А – теоретический

Изучите задания тестов и выберите 1 правильный ответ. Запишите его в таблицу

А1. Желтки взбивают блендером до гладкой консистенции с мелко нарубленным чесноком, солью и молотым белым перцем для приготовления холодного соуса...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. Айоли;
4. Ремуляд.

1	2	3	4

А2. При приготовлении уксусной заправки с голубым сыром, его сначала...

1. Замораживают;
2. Разламывают;
3. Взбивают;
4. Нагревают.

1	2	3	4

А3. Гравлакс лучше всего подать на стол с холодным соусом...

1. «Мойо»;
2. Скандинавский с горчицей и укропом;
3. «Гуакамоле»;
4. «Чими чури».

1	2	3	4

А4. Авокадо очищают и нарезают мелкими кубиками для приготовления заправки...

1. С медом и маком;
2. Гуакамоле;
3. С жареным чесноком;
4. С голубым сыром.

1	2	3	4

А5. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...

1. с оливковым маслом и посыпают солью;
2. с оливковым маслом и тертым сыром;
3. с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;
4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.

1	2	3	4

--	--	--	--

А6. Для салата «Греческий» (классический) приготавливают заправку из...

1. Желтков вареных яиц, дижонской горчицы, соли и перца;
2. Оливкового масла, лимонного сока и цедры, соли и черного перца;
3. Лимонного сока, томатного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;
4. Оливкового масла, лимонного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;

1	2	3	4

А7. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

А8. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Сыр «пармезан»;
2. Фенхель;
3. Баклажан;
4. Укроп.

1	2	3	4

А9. При использовании в салатах листовых овощей, таких как шпинат и салат, лучше их...

1. Нарезать соломкой;
2. Подморозить и крошить;
3. Нарвать руками на кусочки;
4. Использовать в целом виде.

1	2	3	4

А10. Филе лосося отваривают и нарезают крупными ломтиками для приготовления ...

1. Салата «Греческий» (классический);
2. Салата «Цезарь» (классический);
3. Салата «Табуле»;
4. Салата «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А11. При приготовлении «сырной тарелки», сыры выкладывают по часовой стрелке так: где на циферблате цифра 6, кладут мягкие сорта, а где цифра 12 ...

1. Мягкие, сладковатые сорта;
2. Нежные сливочные сорта;
3. Острые, терпкие, с красной корочкой;
4. Нейтральные без корочки.

1	2	3	4

A12. Для приготовления закуска «Сырный шар» используют такие овощи, как...

1. Редис, томаты и репчатый лук;
2. Репчатый лук, морковь, сельдерей, хрен;
3. Огурцы, кабачки и баклажаны;
4. Редис, сельдерей, репчатый лук, хрен.

1	2	3	4

A13. Для приготовления закуска «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек»...

1. Тертые сыр и крабовые палочки перемешивают;
2. Грецкие орехи измельчают вместе с оливками;
3. Грецкие орехи перемешивают с тертым сыром;
4. Кусочек грецкого ореха кладут внутрь оливок.

1	2	3	4

A14. Ломоть ржаного хлеба, смазанный тонким слоем сливочного масла, является основой...

1. Омоньеров;
2. Тарталеток;
3. Смёрребролей;
4. Сэндвичей.

1	2	3	4

A15. Горячие «Тарас» принято подавать в керамических...

1. Квадратных плошках;
2. Круглых плошках;
3. Продолговатых плошках;
4. Прямоугольных плошках.

1	2	3	4

A16. Самым правильным сопровождением закусок в стиле «Тарас» считается...

1. Портвейн;
2. Сухой херес;
3. Мадера;
4. Сухой вермут.

1	2	3	4

A17. Дно и стенки формы выстилают ломтиками бекона в процессе приготовления паштета...

1. Из печени говяжьей;
2. По-домашнему;
3. Деликатесный;
4. Из куриной печени.

1	2	3	4

A18. При приготовлении паштета из куриной печени используют ...

1. Мелко натертую тыкву;

2. Крупно нарубленный зеленый лук;
3. Натертое сладкое яблоко;
4. Измельченные фисташки.

1	2	3	4

A19. Для приготовления холодного блюда «Рулет из утки» используют приправу...

1. Карри;
2. Хмели-сунели;
3. Прованские травы;
4. Букет «Гарни».

1	2	3	4

A20. Для приготовления холодного блюда «Рулет деликатесный из кур» куриное филе...

1. Маринуют;
2. Бланшируют;
3. Отбивают;
4. Измельчают.

1	2	3	4

A21. После варки рулетов, для подачи в холодном виде, их необходимо выдержать...

1. Завернутыми в фольгу;
2. В бульоне на плите;
3. Под прессом;
4. На противне с высокими бортами.

1	2	3	4

A22. В процессе приготовления рыбного карпаччо используют такие способы кулинарной обработки, как...

1. Разрыхление;
2. Замораживание;
3. Бланширование;
4. Пассерование.

1	2	3	4

A23. Для приготовления заливной рыбы в банкетном исполнении сначала....

1. Перемешивают рыбное желе с отварными овощами;
2. Рыбное желе взбивают и выкладывают на противень;
3. Наливают слой рыбного желе на противень;
4. Подготавливают «рубашку» из рыбного желе.

1	2	3	4

A24. В состав закуски «Сельдь рубленая» обязательно входят...

1. Апельсины;
2. Киви;
3. Груши;
4. Яблоки.

1	2	3	4

A25. При формировании галантинов массу выкладывают в виде...

1. прямоугольника;
2. треугольника;
3. квадрата;
4. круга.

1	2	3	4

Блок В - практический

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»

2. Предложите варианты рабочих мест для приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Блок А – теоретический

Изучите задания тестов и выберите 1 правильный ответ. Запишите его в таблицу

A1. При приготовлении заправки с жареным чесноком, его сначала...

1. Измельчают и жарят на гриле 20 минут;
2. Жарят во фритюре;
3. Заворачивают в фольгу и пекут 1 час;
4. Жарят целиком в очищенном виде.

1	2	3	4

A2. Подготовленную курагу мелко нарезают для приготовления заправки...

1. С голубым сыром;
2. С жареным чесноком;
3. С абрикосами;
4. С медом и маком.

1	2	3	4

A3. В процессе приготовления соуса «Мойо» сначала следует...

1. Обжарить на оливковом масле мелко нарубленный чеснок;
5. Обжарить на оливковом масле нарезанный лук шалот;
6. Обжарить на оливковом масле нарезанные томаты;
7. Обжарить на оливковом масле нарезанные кедровые орешки.

1	2	3	4

А4. К холодным и горячим супам для вкуса можно добавить соус...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. Айоли;
4. Ремуляд.

1	2	3	4

А5. Филе анчоусов промывают, обсушивают и растирают в пасту для приготовления салата...

1. Греческий (классический);
2. «Цезарь» (классический);
3. «Табуле»;
4. «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А6. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...

1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
2. Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы; помидоры;
3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.

1	2	3	4

А7. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Кардамон;
2. Красный перец;
3. Укроп;
4. Майонез.

1	2	3	4

А8. Салат из шпината называют «горячим» потому, что шпинат заливают горячей заправкой из...

- 1.яблочного уксуса, семян белого кунжута, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
- 2.винного уксуса, оливкового масла, мелкорубленной зелени кинзы, тертого репчатого лука и сахара;
- 3.яблочного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
- 4.винного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара.

1	2	3	4

А9. В ходе приготовления горячего салата из капусты, в сковороду с жиром добавляют яблочный уксус, воду, коричневый сахар, раздавленные семена тмина и соль, затем смесь доводят до кипения и добавляют в нее...

1. Пекинскую капусту;
2. Брюсельскую капусту;

3. Краснокочанную капусту;

4. Цветную капусту.

1	2	3	4

A10. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками, сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...

1. Сендвичей;
2. Смерребролей;
3. Канапе;
4. Омоньеров.

1	2	3	4

A11. Закуску из творога и авокадо перед подачей выкладывают в ...

1. Лист салата и придают форму «рулетика»;
2. Лист салата и придают форму «бутончика»;
3. Лист лука порея и придают форму «батончика»;
4. Лист капусты пекинской и придают форму «розочки».

1	2	3	4

A12. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: ананас или вишню к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

A13. Сыр «Дор блю» перемешивают в блендере со сливочным маслом, чтобы приготовить закуску...

1. «Сырный шар»;
2. «Сырные палочки»;
3. «Сырный рулет с ветчиной»;
4. «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек».

1	2	3	4

A14. В качестве столовых приборов к «Tapas» принято подавать...

1. Вилки;
2. Ложки;
3. Зубочистки;
4. Ножи.

1	2	3	4

A15. При приготовлении tapas «маринованная спаржа», её заворачивают в лепестки...

1. Розы;
2. Сыра;
3. Хамона;
4. Лука порея.

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

A16. В процессе приготовления холодного блюда «Паштет из куриной печени» используют такой технологический прием, как...

1. Бланширование;
2. Фламбирование;
3. Глазирование;
4. Грилирование.

1	2	3	4

A17. Знаменитый паштет фуа-гра, готовят из...

1. Мяса телятины с трюфелями и беконом;
2. Молотого мяса с куриной печенью;
3. Ожиревшей печени гусей и уток;
4. Мякоти кролика, телятины и куриной печени.

1	2	3	4

A18. Тонкие блинчики, в состав которых входит рубленая зелень используются в процессе приготовления холодного блюда...

1. «Рулет из утки»;
2. «Рубленый рулет из цыплят со шпинатом»;
3. «Курица, фаршированная с блинами и черносливом»
4. «Рулет деликатесный из кур»

1	2	3	4

A19. Поверхность холодного блюда «Рубленый рулет из цыплят со шпинатом» должна быть покрыта...

1. Майонезом;
2. Куриной кожей;
3. Ломтиками бекона;
4. Пищевой пленкой.

1	2	3	4

A20. Холодное блюдо «Рулет из утки» перед подачей нарезают ломтиками толщиной...

1. 4 см;
2. 5 см;
3. 2 см;
4. 1 см.

1	2	3	4

A21. Для приготовления закуски «Сельдь по-московски с яблоками» используют такое оборудование, как...

1. Слайсер;
2. Блендер;
3. Овощерезательная машина;
4. Взбивальная машина.

1	2	3	4

A22. Карпаччо из рыбы перед подачей обязательно сбрызгивают...

1. Пивом;
2. Лимонным соком;
3. Томатным соком;
4. Минеральной водой.

1	2	3	4

A23. Кальмары, фаршированные муссом из семги подвергают такой тепловой обработке, как....

1. Припускание;
2. Жарка;
3. Варка;
4. Запекание.

1	2	3	4

A24. Холодное блюдо «Гефилте фиш» представляет собой....

1. Рыба жареная под маринадом;
2. Рулет из семги с укропом;
3. Рыбные шарики с хреном;
4. Соленый лосось с укропом.

1	2	3	4

A25. В процессе приготовления порционных заливных украшения из овощей...

1. Кладут перед подачей на поверхность заливного;
2. Выкладывают на нижний слой желе красивой стороной вниз;
3. Выкладывают на верхний слой желе красивой стороной вверх;
4. Кладут на ломтики основного продукта красивой стороной вверх.

1	2	3	4

Блок В – практический

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яйца фаршированные сельдью и луком»
2. Предложите варианты рабочих мест для приготовления блюда «Яйца фаршированные сельдью и луком»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Блок А – теоретический

Изучите задания тестов и выберите 1 правильный ответ. Запишите его в таблицу

A1. При приготовлении заправки с медом и маком, мед предварительно...

1. Замораживают;
2. Растирают с уксусом;
3. Перемешивают с горячей водой;
4. Растапливают.

1	2	3	4

А2. Если в состав заправки входит мелко нарубленная или пюрированная зелень, то заправка должна затем....

1. Хорошо нагреться;
2. Хорошо охладиться;
3. Хорошо настояться;
4. Хорошо взбиться.

1	2	3	4

А3. Красный перец, нарезанный мелкими кубиками, предварительно обжаривают для приготовления соуса...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. Айоли;
4. Ремуляд.

1	2	3	4

А4. Для приготовления креветочного масла панцири креветок сначала необходимо ...

1. Обжарить во фритюре и подсушить;
2. Измельчить и перемешать со специями;
3. Подсушить в духовке при температуре 120 °С 10—20 минут;
4. Измельчить блендером в порошок;

1	2	3	4

А5. Для приготовления «соуса из моркови и имбиря» необходимо смесь овощных соков сначала....

1. Заморозить и вводить по одному кубику в приготавливаемый соус;
2. Прокипятить в течении 3-5 минут;
3. Упарить до 1/3 первоначального объема;
4. Взбить со специями и оливковым маслом.

1	2	3	4

А6. Обязательным ингредиентом всех вареных чатни является уксус ...

1. Винный;
2. Бальзамический;
3. Яблочный;
4. Рисовый.

1	2	3	4

А7. В конце приготовления салат «Цезарь»...

1. Посыпают тертым сыром «Пармезан»;
2. Поливают салатной заправкой;
3. Украшают помидорами «черри»;

4. Посыпают сухариками.

1	2	3	4

A8. В процессе приготовления салата «Греческий» редис и огурцы нарезают ...

1. Кубиками;
2. Кружочками;
3. Соломкой;
4. Ломтиками.

1	2	3	4

A9. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Красный перец;
2. Чеснок;
3. Фенхель;
4. Укроп.

1	2	3	4

A10. В состав салата «табуле» входит крупа...

1. Рис «Арборио»;
2. Булгур;
3. Полента;
4. Кус-кус.

1	2	3	4

A11. Яблоки, авокадо и жирные сливки взбивают в блендере для получения сливочного соуса, которым поливают салат...

1. Греческий (классический);
2. «Весенняя фантазия».
3. «Цезарь» (классический);
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A12. Натертое яблоко и мелко шинкованную краснокочанную капусту в процессе приготовления горячего салата из капусты кладут в горячую заправку и проваривают в течение...

1. 2 минут;
2. 3 минут;
3. 4 минут;
4. 5 минут.

1	2	3	4

A13. Французские закуски из фаршированных блинчиков называются...

1. Волованы;
2. Тарталетки;
3. Омоньеры;
4. Смерреброли.

1	2	3	4

A14. В процессе приготовления холодной закуски «Баклажаны тушеные с помидорами» используют последовательно такое технологическое оборудование, как...

1. Слайсер, электроплиту;
2. Овощечистительную машину, слайсер, холодильник;
3. Электроплиту, протирочную машину;
4. Блендер, электроплиту, холодильный шкаф.

1	2	3	4

A15. При приготовлении закуски «Помидоры, фаршированные творогом» протертый творог соединяют с...

1. Чесноком, зеленью петрушки, солью и красным молотым перцем;
2. Мякотью помидоров, сметаной, тертым сыром и чесноком;
3. Тертым сыром, измельченным чесноком, зеленью петрушки;
4. Мякотью помидоров, молоком, зеленью петрушки и солью.

1	2	3	4

A16. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: грецкие орехи и миндаль к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

A17. Чтобы приготовить закуску «Сырный рулет с ветчиной» твердый сыр предварительно кладут в полиэтиленовый пакет и...

1. Замораживают в морозилке;
2. Нарезают крупными кусками;
3. Нагревают в кипящей воде;
4. Энергично трясут.

1	2	3	4

A18. «Tapas» в переводе с испанского означает...

1. Стенки;
2. Покрышки;
3. Крышки;
4. Стаканы.

1	2	3	4

A19. В особом маринаде на оливковом масле с чесноком и петрушкой подают распластанные филейные тушки...

1. Сельди;
2. Анчоусов;
3. Корюшки;
4. Кальмаров.

1	2	3	4

A20. Запекают паштеты до тех пор, пока из них после прокола шампура не потечет

прозрачный сок или пока температура внутри паштета не достигнет...

1. 85 С;
2. 68 С;
3. 75 С;
4. 71 С;

1	2	3	4

A21. Пате – это...

1. Закуска из рыбы в тесте;
2. Рулет мясной под слоем пресного теста
3. Тесто слоеное, которым закрывают готовый паштет;
4. Фарш из молотого мяса, который запекали в тесте.

1	2	3	4

A22. Для приготовления холодного блюда «Рулет из утки» подготовленную морковь...

1. Обжаривают;
2. Отваривают;
3. Пассируют;
4. Бланшируют.

1	2	3	4

A23. Для холодного блюда «Курица, фаршированная с блинами и черносливом» используют блинчики...

1. Нарезанные квадратиками;
2. Свернутые в «трубочку»;
3. Фаршированные;
4. Смазанные маслом.

1	2	3	4

A24. В процессе приготовления муссов из рыбы, яйца или белки.....

1. Посыпают солью и перцем;
2. Взбивают;
3. Проваривают на пару;
4. Взбалтывают.

1	2	3	4

A25. Картофель отваривают, протирают и охлаждают для приготовления закуски из сельди...

1. Паштет;
2. Галантин;
3. Форшмак;
4. Мусс.

1	2	3	4

Блок В – практический

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рулет мясной с черносливом»
2. Предложите варианты рабочих мест для приготовления блюда «Рулет мясной с черносливом»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Блок А – теоретический

Изучите задания тестов и выберите 1 правильный ответ. Запишите его в таблицу

А1. Для приготовления заправки «Гуакамоле» чеснок и перцы «чили» сначала...

1. Мелко рубят;
2. Натирают на мелкой терке;
3. Запекают в духовке;
4. Нарезают.

1	2	3	4

А2. Для приготовления французской заправки обязательно используют лук...

1. порей;
2. репчатый;
3. шалот;
4. зеленый.

1	2	3	4

А3. Салаты из листовых овощей с фруктами лучше подавать с заправкой из...

1. Абрикосов;
2. Жареного чеснока;
3. Голубого сыра;
4. Меда и мака.

1	2	3	4

А4. Для приготовления соуса «Ремуляд» в основной майонез добавляют предварительно мелко нарубленные...

1. Маринованные перцы «чили»;
2. Соленые огурцы или корнишоны;
3. Свежие огурцы;
4. Лук шалот.

1	2	3	4

А5. В процессе приготовления «креветочного масла», в растопленное на водяной бане сливочное масло добавляют...

1. Кусочки панцирей креветок, пряности и соль и, растирают в течение 1-2 минут;

2. Порошок из подсушенных панцирей креветок и перемешивают минуты 2-3 в блендере;
3. Жареные во фритюре панцири креветок целиком и взбивают минут 3-4;
4. Подсушенные и размолотые кусочки панцирей креветок и варят на медленном нагреве минут 10.

1	2	3	4

А6. При приготовлении сальсы мелко нарезанный лук следует...

1. Обжарить на оливковом масле и охладить;
2. Промыть водой и залить соком цитрусовых;
3. Измельчить блендером и растереть с солью и перцем;
4. Вымачивать в уксусе из белого вина.

1	2	3	4

А7. Приготовление индийской приправы-соуса «Чатни из томатов» все ингредиенты варят в течение...

1. 15 минут;
2. 30 минут;
3. 45 минут;
4. 60 минут.

1	2	3	4

А8. В конце приготовления салат «Цезарь»...

1. Посыпают тертым сыром «Пармезан»;
2. Поливают салатной заправкой;
3. Украшают помидорами «черри»;
4. Посыпают сухариками.

1	2	3	4

А9. Зубчики чеснока, разрезанные вдоль пополам, нагревают в смеси сливочного и оливкового масла и затем дают постоять 10 минут, чтобы...

1. Перемешать с кубиками хлеба и, запечь их для салата «Цезарь»;
2. Полить салат «Греческий» перед подачей;
3. Сбрызнуть и перемешать листья салата перед подачей салата «Цезарь»;
4. Сбрызнуть кубики хлеба для салата «Табуле»;

1	2	3	4

А10. В состав салата «Греческий» (классический) обязательно входит сыр...

1. «Пармезан»;
2. «Горгонзола»;
3. «Чечил»;
4. «Фета».

1	2	3	4

А11. Для приготовления макаронного салата из курицы и винограда горячие отварные макароны перемешивают с 1/4 частью заправки, состоящей из...

1. Оливкового масла с лимонным соком, соли и молотого черного перца;
2. Яблочного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца;
3. Горчицы дижонской, соли и молотого черного перца;
4. Винного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца.

1	2	3	4

A12. Для приготовления шариков из брынзы, в процессе приготовления салата, используют отжатую мякоть...

1. Моркови;
2. Помидоров;
3. Огурцов;
4. Лука репчатого.

1	2	3	4

A13. Грейпфрут, виноград и яблоки - обязательные ингредиенты салата...

1. «Весенняя фантазия».
2. Греческий (классический);
3. «Цезарь» (классический);
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A14. Оливки, разрезанные пополам, добавляют в ...

1. Салат «Табуле»;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;
4. Салат «Цезарь» (классический).

1	2	3	4

A15. Для приготовления холодной закуски «Икра баклажанная» промытые баклажаны с удаленной плодоножкой сначала...

1. Нарезают и обжаривают;
2. Запекают целиком;
3. Разрезают вдоль и варят на пару;
4. Измельчают блендером и уваривают.

1	2	3	4

A16. Филе дичи фаршированное припускают...

1. Охлаждают и нарезают на ломтики;
2. Обжаривают, охлаждают и нарезают;
3. Заливают желе и дают застыть;
4. Оборачивают ломтиком шпика и обжаривают.

1	2	3	4

A17. Волованы для приготовления закусок готовят из ...

1. Бисквитного теста;
2. Слоеного теста;
3. Песочного теста;
4. Заварного теста.

1	2	3	4

A18. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: сочные груши к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;

2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

A19. Для приготовления холодной закуски «Сыр слоеный» творожный крем приготавливают из таких ингредиентов, как...

1. Творог, сливочное масло, желатин, чеснок;
2. Творог, сливочное масло, орехи грецкие, чеснок;
3. Творог, сливочное масло, желатин, орехи грецкие, чеснок;
4. Творог, сливочное масло, желатин, орехи грецкие.

1	2	3	4

A20. Тесто для закуски «Сырные палочки» раскатывают между 2 листами пергаментной бумаги до толщины...

1. 5 мм;
2. 3 мм;
3. 1 мм;
4. 4 мм.

1	2	3	4

A21. Порционной закуской, подаваемой к вину и другим спиртным напиткам, называется...

1. Papas;
2. Tvrka;
3. Tabvle;
4. Tapas.

1	2	3	4

A22. Предварительно подожженным коньяком заливают приготовленную мясную массу в процессе приготовления паштета...

1. Из печени говяжьей;
2. По-домашнему;
3. Деликатесный;
4. Из куриной печени.

1	2	3	4

A23. Для приготовления холодного блюда «Рубленый рулет из цыплят со шпинатом» бланшированные листья шпината...

1. Измельчают блендером и выкладывают на начинку;
2. Рвут руками и выкладывают на начинку;
3. Выкладывают на начинку целыми листьями;
4. Измельчают и перемешивают рублеными яйцами.

1	2	3	4

A24. При приготовлении закуски «Гравлак» используют алкогольный напиток...

1. Пиво;
2. Вино;
3. Текила;

4. Коньяк.

1	2	3	4

A25. Перед подачей порционных заливных из рыбы, формочки опускают в горячую воду, чтобы.....

1. Согреть заливное перед подачей;
2. Переложить заливное на тарелку для подачи;
3. Проверить качество желе;
4. Продемонстрировать гостям элементы шоу.

1	2	3	4

Блок В – практический

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Сыр слоеный»
2. Предложите варианты рабочих мест для приготовления блюда «Сыр слоеный»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Блок А – теоретический

Изучите задания тестов и выберите 1 правильный ответ. Запишите его в таблицу

A1. Если при приготовлении заправок используют мягкие или крошащиеся сыры, то их сначала...

1. Перемешивают с уксусом;
2. Нагревают, чтобы расплавить;
3. Смешивают с сухими ингредиентами;
4. Замораживают и натирают на терке.

1	2	3	4

A2. Для приготовления заправок используют такие технологические приемы, как...

1. Растирание в мраморной ступке
2. Встряхивание в банке с крышкой;
3. Встряхивание в шейкере;
4. Перемешивание в процессе нагревания.

1	2	3	4

A3. К азиатским листовым овощам и к салатам из баранины и свинины очень хорошо подходит заправка....

1. С голубым сыром;
2. С жареным чесноком;

3. С абрикосами;
4. С медом и маком.

1	2	3	4

А4. На плите взбивают желтки с водой в процессе приготовления соуса...

1. Сабайон;
2. Андалузский;
3. Айоли;
4. Ремуляд.

1	2	3	4

А5. В процессе приготовления майонеза растительное масло вводят в смесь...

1. Только в конце взбивания порциями;
2. В самом начале взбивания тонкой струей;
3. Сначала каплями, затем тонкой струей;
4. В горячем виде каплями.

1	2	3	4

А6. Для приготовления «жареной сальсы из помидоров и перца» подготовленные помидоры сначала...

1. Жарят во фритюре;
2. Обжаривают с двух сторон на плите;
3. Жарят с двух сторон на гриле;
4. Жарят на плите с добавлением пряностей.

1	2	3	4

А7. Прежде чем, использовать семена горчицы для приготовления «соуса из манго и семян горчицы», их следует...

1. Измельчить в ступке;
2. Обжарить на сухой сковороде;
3. Растереть с другими специями;
4. Обжарить на оливковом масле.

1	2	3	4

А8. В состав салата «Цезарь» (классический), кроме кубиков белого хлеба, входят ...

1. Филе сельди, яйца, чеснок, сыр, салат;
2. Филе анчоусов, пармезан, салат, яйца, чеснок;
3. Филе курицы, чеснок, яйца, салат и пармезан;
4. Филе говядины, пармезан, салат, яйца, чеснок.

1	2	3	4

А9. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

A10. Для теплого овощного салата с кедровыми орешками используют такие овощи, как...

1. Шампиньоны, репчатый лук, баклажаны;
2. Сельдерей, сладкий перец, баклажаны;
3. Морковь, сельдерей, сладкий перец;
4. Цуккини, шампиньоны, репчатый лук.

1	2	3	4

A11. Украшают отварным яйцом, маринованным репчатым луком, маслинами и вареным початком кукурузы, нарезанным на кружочки толщиной 5 см, салат...

1. Горячий салат из шпината;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;
4. Горячий салат из капусты.

1	2	3	4

A12. В процессе приготовления заправки для салата «Цезарь» используют растертые в пасту...

1. Маслины;
2. Отварные яйца;
3. Анчоусы;
4. Оливки.

1	2	3	4

A13. Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 5 минут для стекания сока при приготовлении салата...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

A14. Муку пшеничную используют в процессе приготовления закуски...

1. Острая закуска;
2. Икра овощная закусочная;
3. Закуска овощная чесноком;
4. Икра кабачковая.

1	2	3	4

A15. В процессе приготовления закуски «Сыр слоеный» в форму выкладывают слоями ломтики ветчины, тертый сыр, творожный крем и заливают...

1. Французской заправкой;
2. Охлажденным мясным желе;
3. Смесью соков апельсина и лимона с растопленным желатином;
4. Смесью из сметаны, майонеза и растопленного желатина.

1	2	3	4

A16. Мякоть одной из половинок багета смазывают смесью из майонеза и горчицы для приготовления...

1. Клубного сэндвича;
2. Западного сэндвича;
3. Сэндвича с семгой и розовым соусом;
4. Итальянского сэндвича.

1	2	3	4

A17. Закуски из теста, означающие «кожаные мешочки для ношения денег» называют...

1. Смерреброли;
2. Тапас;
3. Фингер фуд;
4. Омоньерры.

1	2	3	4

A18. Готовое тесто для закуски «Сырные палочки» сначала...

1. Выдерживают в морозильнике 30 минут;
2. Делят на порции по 5-7 грамм;
3. Посыпают крупно молотым черным перцем;
4. Рубят ножом на мелкие куски.

1	2	3	4

A19. При приготовлении сырной тарелки следует помнить, что ярче всего вкус и аромат сыра проявляются при температуре...

1. 18-20 С;
2. 10-14 С;
3. 16-18 С;
4. 14-15 С.

1	2	3	4

A20. Холодные «Тапас» принято подавать в керамических...

1. Прямоугольных плошках;
2. Продолговатых плошках;
3. Квадратных плошках;
4. Прямоугольных плошках.

1	2	3	4

A21. Обжаренную куриную печень поливают коньяком и поджигают в процессе приготовления паштета...

1. Из печени говяжьей;
2. По-домашнему;
3. Деликатесный;
4. Из куриной печени.

1	2	3	4

A22. В конце приготовления паштета из куриной печени во взбиваемую массу добавляют ...

1. Мелко нарезанные каперсы;
2. Крупно нарубленные грецкие орехи;
3. Кусочки холодного масла по одному;

4. Вареные рубленые яйца.

1	2	3	4

A23. Омлет, фаршированный куриной печенью используются в процессе приготовления холодного блюда...

1. «Рулет из утки»;
2. «Рубленый рулет из цыплят со шпинатом»;
3. «Курица, фаршированная с блинами и черносливом»;
4. «Рулет деликатесный из кур».

1	2	3	4

A24. В состав начинки холодного блюда «Рубленый рулет из цыплят со шпинатом» входит желатин...

1. Предварительно замоченный;
2. В сухом виде;
3. Предварительно замоченный и распущенный;
4. Перемешанный с солью.

1	2	3	4

A25. Для приготовления муссов и галантинов из рыбы используют такую технологическую операцию, как.....

1. Маринование филе рыбы;
2. Отбивание филе рыбы;
3. Измельчение филе рыбы;
4. Припускание измельченного филе рыбы.

1	2	3	4

Блок В - практический

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Галантин из рыбы»
2. Предложите варианты рабочих мест для приготовления блюда «Галантин из рыбы»

Ключ к экзамену по МДК.03.02

Номер вопроса	Варианты 1,6,11,16,21, 26	Варианты 2,7,12,17,22,27	Варианты 3,8,13,18,23,28	Варианты 4,9,14,19,24, 29	Варианты 5,10,15,20,25, 30
1	3	3	4	1	1
2	2	3	3	3	2
3	2	1	2	4	3
4	2	3	3	2	1
5	3	2	3	4	3
6	4	2	3	2	3
7	2	4	1	4	2
8	1	3	2	1	2
9	3	3	2	1	2
10	4	3	2	4	2
11	3	2	2	4	2
12	2	3	1	3	3
13	4	2	3	1	4
14	3	3	1	3	3
15	2	3	4	2	2
16	2	2	4	3	1
17	2	3	3	2	4
18	3	1	3	1	1
19	2	2	2	3	3
20	3	4	4	2	2
21	3	2	4	4	4
22	2	2	1	2	3
23	4	4	2	3	4
24	4	3	2	4	2
25	1	2	3	2	3

2.2 Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

За каждый правильный ответ 1 балл. Максимальное количество баллов – от 20 до 31 баллов.

Оценка деятельности студентов

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <u>25</u>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	Вербальный аналог
90% - 100%	21 – 25	5	Отлично
80% - 89%	16 – 20	4	Хорошо
70% - 79%	10 – 15	3	Удовлетворительно
Менее 70%	Менее 9	2	не удовлетворительно

Критерии оценивания:

Оценка	Количество верных ответов
«5»	23-25
«4»	19-22
«3»	14-18
«2»	13 и меньше

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	билеты 1-5
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	билеты 1-5
-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции	билеты 1-5
Должен знать:		
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	билеты 1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Знает нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	билеты 1-5
-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Знает правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	билеты 1-5
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	билеты 1-5
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	билеты 1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	билеты 1-5
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	билеты 1-5
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	билеты 1-5
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-5
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	билеты 1-5
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-5
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в	билеты 1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
государственном и иностранном языке	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное	билеты 1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.