

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)	10
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА...	37

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

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.

Формы, методы контроля и оценки результатов модуля

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Условия проведения экзамена квалификационного

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме и в мастерской 118 кабинета по приготовлению полуфабрикатов. Максимальное время выполнения задания – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Экзаменационный билет состоит:

Задания 1-2 включают в себя теоретические вопросы.

Задание 3 включает в себя решение ситуационной задачи: расчет сырья, составление технологической схемы, выбор организации рабочих мест и приготовление полуфабриката на 2 порции.

Помещение: мастерская 118 каб.

Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, слайсер, производственные столы, холодильный шкаф, морозильный шкаф, весы настольные, блендер погружной с насадками, миксер планетарный.

Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи поварской тройки, сковороды, кастрюли, сотейники, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: инструкционная карта.

Спецодежда: Китель поварской, брюки поварские, фартук, косынка, сменная обувь без каблука.

Норма времени на выполнение задания: 2 часа.

Студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
уметь	<ul style="list-style-type: none">-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none">-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;-правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, 	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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 виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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 	
---	---	--

	<p>продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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 	билеты 1-30

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
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 1-30
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 	билеты 1-30
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 	билеты 1-30
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 	билеты 1-30
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	билеты 1-30
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	билеты 1-30
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	билеты 1-30
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	билеты 1-30

	знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

2 ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 25 заданий (А1 – А25). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа один из которых является верным.

Часть В содержит 3 задания на установление алгоритмов деятельности технолога общественного питания при работе с нормативной документацией.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

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 закуски «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 закуски «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 «Tapas» 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 «Tapas» 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.

Часть В.

При выполнении этой части задания Вам следует произвести необходимые расчеты с использованием данных таблиц сборника рецептур и выбрать правильный ответ, который следует указать в таблице (обозначить знаком «х»).

В1. Масса брутто лосося дальневосточного натурального (консервы) для 35 порций холодной закуски (выход 1 порции 75 г) равна...

1. 3506 г;
2. 2695г;
3. 2765г;
4. 3675г.

1	2	3	4

В2. Масса брутто сыра «Латвийский» для 27 порций холодной закуски (выход 1 порции 15 г) равна...

1. 419г;
2. 459г;
3. 621г;
4. 432г.

1	2	3	4

В3. 600г котлетного мяса массой брутто достаточно для приготовления закуски «Студень говяжий» (1 порция–75г) в количестве...

1. 25 порций;
2. 15 порций;
3. 8 порций;
4. 20 порций.

1	2	3	4

Часть С.

При выполнении этой части задания Вам необходимо решить ситуационную задачу имитирующую деятельность заведующего производством по расчетам сырья с учетом сезона и кондиции используемого сырья. Воспользуйтесь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г и калькулятором. Решение задачи оформите комментариями по расчетам.

Задача

Рассчитать сырьё массой брутто для приготовления гарнира № 513, который подают к 95 порциям холодного блюда «Курица фаршированная (галантин)». Известно, что блюдо готовят в январе месяце.

Задание № 2

Организовать свое рабочее место и приготовить 2 порции холодного блюда «Курица фаршированная (галантин)» с гарниром и соусом на ваш выбор. Оформите технологическую карту на это блюдо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 25 заданий (А1 – А25). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых является верным.

Часть В содержит 3 задания на установление алгоритмов деятельности технолога общественного

питания при работе с нормативной документацией.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. 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

А2. 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

А3. 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.

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 сковороде 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

А10. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками, сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...

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

1	2	3	4

А11. 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

А12. 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 «Руллет 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

Часть В.

При выполнении этой части задания Вам следует произвести необходимые расчеты с использованием данных таблиц сборника рецептур и выбрать правильный ответ, который следует выделить (обвести кружочком номер ответа)

В1. Масса брутто угря потрошеного с головой горячего копчения (филе мякоть) для 50 порций холодной закуски (выход 1 порции 40 г) равна...

1. 3100 г;
2. 2350 г;
3. 2950 г;
4. 2300 г.

В2. Масса брутто сыра «Чеддер» для 47 порций холодной закуски (выход 1 порции 30 г) равна...

5. 2444 г;
6. 2491 г;
7. 1551 г;
8. 2585 г.

В3. 500г твердого сыра достаточно для приготовления закуски «Корнетики муссом ветчинным» в количестве...

1. 50 порций;
2. 40 порций;
3. 45 порций;
4. 39 порций.

Часть С.

При выполнении этой части задания Вам необходимо решить ситуационную задачу имитирующую деятельность заведующего производством по расчетам сырья с учетом сезона и кондиции используемого сырья. Воспользуйтесь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г и калькулятором. Решение задачи оформите комментариями по расчетам.

Задача

Рассчитать сырьё массой брутто для приготовления гарнира № 516, который подают к 65 порциям холодного блюда «Рыба под майонезом». Известно, что блюдо готовят в декабре месяце.

Задание № 2

Организовать свое рабочее место и приготовить 2 порции холодного блюда «Рыба заливная» с гарниром и соусом на ваш выбор. Оформите технологическую карту на это блюдо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 25 заданий (А1 – А25). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых является верным.

Часть В содержит 3 задания на установление алгоритмов деятельности технолога общественного питания при работе с нормативной документацией.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. 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

A2. 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

A3. Красный перец, нарезанный мелкими кубиками, предварительно обжаривают для приготовления соуса...

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

1	2	3	4

A4. 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 °C 10—20 минут;
4. Измельчить блендером в порошок;

1	2	3	4

A5. 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

A6. Обязательным ингредиентом всех вареных чатни является уксус ...

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

1	2	3	4

A7. 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. Овощеочистительную машину, слайсер, холодильник;
3. Электроплиту, протирающую 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 распластаные 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 C°;
2. 68 C°;
3. 75 C°;
4. 71 C°;

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 «Руллет 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

Часть В.

При выполнении этой части задания Вам следует произвести необходимые расчеты с использованием данных таблиц сборника рецептур и выбрать правильный ответ, который следует выделить (обвести кружочком)

В1. Масса брутто сельди соленой целиком с головой крупного размера (филе мякоть) для 52 порций холодной закуски (выход 1 порции 40 г) равна...

5. 4316г;
6. 4160г;
7. 4108г;
8. 4524г.

В2. Масса брутто сыра «Рокфор» для 60 порций холодной закуски (выход 1 порции 50г) равна...

9. 3120 г;
10. 3420 г;
11. 3180 г;
12. 3240 г.

В3. 300 г шпика массой брутто достаточно для приготовления закуски «Паштет из печени» (1 порция–45г) в количестве...

1. 43 порций;
2. 42 порций;
3. 41 порций;

4.39 порций.

Часть С.

При выполнении этой части задания Вам необходимо решить ситуационную задачу имитирующую деятельность заведующего производством по расчетам сырья с учетом сезона и кондиции используемого сырья. Воспользуйтесь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г и калькулятором. Решение задачи оформите комментариями по расчетам.

Задача

Рассчитать сырьё массой брутто для приготовления гарнира № 523 и заправки № 572, которые подают к 60 порциям холодного блюда «Сельдь с гарниром». Известно, что блюдо готовят в феврале месяце.

Задание № 2

Организовать свое рабочее место и приготовить 2 порции холодного блюда «Сыр слоеный» с дополнительным гарниром и соусом на ваш выбор. Оформите технологическую карту на это блюдо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 25 заданий (А1 – А25). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых является верным.

Часть В содержит 3 задания на установление алгоритмов деятельности технолога общественного питания при работе с нормативной документацией.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (*указать, чем*) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

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 citrusовых;
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»...

5. Посыпают тертым сыром «Пармезан»;
6. Поливают салатной заправкой;
7. Украшают помидорами «черри»;
8. 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

A10. В состав салата «Греческий» (классический) обязательно входит сыр...

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

1	2	3	4

A11. 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 «Гравлакс» 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

Часть В.

При выполнении этой части задания Вам следует произвести необходимые расчеты с использованием данных таблиц сборника рецептов и выбрать правильный ответ, который следует указать в таблице (обозначить знаком «х»).

В1. Масса брутто скумбрии атлантической в томатном соусе (консервы) для 45 порций холодной закуски (выход 1 порции 50 г) равна...

5. 2385 г;
6. 2295 г;
7. 1890 г;
8. 2340 г.

1	2	3	4

В2. Масса брутто сыра «Брынза» для 36 порций холодной закуски (выход 1 порции 25г) равна...

13. 1008 г;
14. 972 г;
15. 1116 г;
16. 936 г.

1	2	3	4

В3. Масса брутто моркови в январе для приготовления 1000 г винегрета овощного равна...

1. 130 г;
2. 134 г;
3. 137 г;
4. 143 г.

1	2	3	4

Часть С.

При выполнении этой части задания Вам необходимо решить ситуационную задачу

имитирующую деятельность заведующего производством по расчетам сырья с учетом сезона и кондиции используемого сырья. Воспользуйтесь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г и калькулятором. Решение задачи оформите комментариями по расчетам.

Задача

Рассчитать сырьё массой брутто для приготовления гарнира № 513, который подают к 110 порциям холодного блюда «Поросенок отварной хреном». Известно, что блюдо готовят в ноябре месяце.

Задание № 2

Организовать свое рабочее место приготовить 2 порции холодного блюда «Заливное из птицы» с гарниром и соусом на ваш выбор. Оформите технологическую карту на это блюдо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 25 заданий (А1 – А25). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых является верным.

Часть В содержит 3 на установление алгоритмов деятельности технолога общественного питания при работе с нормативной документацией.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. 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

А2. 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

А3. 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

A4. На плите взбивают желтки с водой в процессе приготовления соуса...

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

1	2	3	4

A5. 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

A6. 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

A7. 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

A8. 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

A9. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...

5. из креветок с персиками;
6. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
7. макаронный с курицей и виноградом;
8. 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

Часть В.

При выполнении этой части задания Вам следует произвести необходимые расчеты с использованием данных таблиц сборника рецептур и выбрать правильный ответ, который следует выделить (обвести кружочком).

B1. Масса брутто лосося дальневосточного натурального (консервы) для 60 порций холодной закуски (выход 1 порции 75 г) равна...

9. 6180 г;
10. 4620 г;
11. 4740 г;
12. 6300 г.

B2. Масса брутто сыра «Копченый» для 39 порций холодной закуски (выход 1 порции 20г) равна...

17. 819 г;
18. 838 г;
19. 897 г;
20. 858 г.

B3. Масса брутто картофеля в январе для приготовления 1000 г винегрета овощного равна...

1. 313 г;
2. 368 г
3. 339 г;
4. 431 г.

Часть С.

При выполнении этой части задания Вам необходимо решить ситуационную задачу имитирующую деятельность заведующего производством по расчетам сырья с учетом сезона и кондиции используемого сырья. Воспользуйтесь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г и калькулятором. Решение задачи оформите комментариями по расчетам.

Задача

Рассчитать сырьё массой брутто для приготовления гарнира № 513, который подают к 55 порциям холодного блюда «Филе птицы под майонезом». Известно, что блюдо готовят в марте месяце.

Задание 2

Организовать свое рабочее место и приготовить 2 порции холодного блюда «Рулет мясной с черносливом» с гарниром и соусом на ваш выбор. Оформите технологическую карту на это блюдо

Ключ к ответам

Задание А					
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
Задание В					
1	2	1	2	4	2
2	2	3	3	4	1
3	4	3	2	2	3

Критерии оценки устного экзамена

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, использующий практические навыки в решении ситуационных задач, умеющий использовать нормативно-технологическую документацию.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебного материала, частично использующий практические навыки в решении ситуационных задач, владеющий навыками работы с нормативно-технологической документацией.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Критерии оценок

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.5. Осуществлять приготовление,	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО	5 3

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

Максимальное количество баллов – 10

25–30 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «5»

20- 24 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «4»

15 - 19 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «3»

0 – 14 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен, соответствует оценке «2»

3. 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 ограничений 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.