

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №1 от «30» августа 2024 г.

Согласовано с предприятием-
работодателем

Генеральный директор
ООО «Хлеб Да Соль»



Н.А. Холявченкова

2024 год

**Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код Наименование общих компетенций

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Фонд оценочных средств

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

2024 г.

Комплект контрольно-измерительных Материалов предназначен для определения качества знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экспертизы контроля качества обучения. В ходе изучения данного раздела студентом (обучающимся) осваиваются знания технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, умения оценивать качество кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; разрабатывать новую продукцию; производить необходимые расчеты, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

Разработаны три варианта контрольно-измерительных материалов. Содержание контрольно-измерительных материалов в вариантах заданий тестового типа одинаковой сложности, имеют примерно одинаковое суммарное количество существенных операций.

На каждый вариант контрольно-измерительных материалов подготовлены эталоны ответов.

Критерием оценки правильности выполнения задания служит коэффициент усвоения – $K = a/b$,

где a – количество правильно выполненных заданий (существенных операций), b – общее число заданий (существенных операций), которые необходимо выполнить.

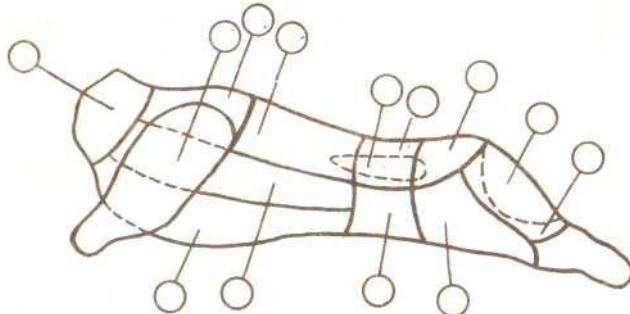
Если $K=0,91-1,0$	отлично
Если $K=0,81-0,9$	хорошо
Если $K=0,7-0,8$	удовлетворительно
Если $K<0,7$	неудовлетворительно

ВАРИАНТ №1

- Укажите последовательность механической кулинарной обработки картофеля.
- Определите отходы картофеля в марте месяце, если поступило 100 кг. Отходы в марте месяце составляют 40 %.
- Перечислите способы тепловой обработки (основные)
- Составте последовательность разделки чешуйчатой рыбы.
- Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **лососевых**

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

- Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся ко 2 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

- Перечислите виды заправки сельскохозяйственной птицы

- Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу

Вырезка		44	
Толстый край			
Тонкий край			
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Наружняя часть			
Лопатка			
Грудинка			
покромка			
пашина			

9. Перечислить группы супов: по способу приготовления;

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**рассольник ленинградский**):

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	
Картофель	
Огурцы соленые припущеные	
Морковь, лук, петрушка	
Соль, пряности	
Томат пассерованные	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №1

Задание №1

1. сортировка
2. мойка
3. чистка
4. доочистка
5. мойка
6. нарезка

существенных операций – 6

Задание №2

Картофель 100 кг - 100% отходы

Картофель x кг - 40% отходы

$$X=40\% * 100\text{кг} : 100\%$$

$$X=40 \text{ кг картофеля}$$

существенных операций – 2

Задание №3

1. Основные: варка, жарка;

существенных операций – 2

Задание №4

1. Снятие чешуи
2. Удаление головы
3. Удаление плавников
4. Потрошение
5. Промывание
6. Приготовление полуфабрикатов

существенных операций – 6

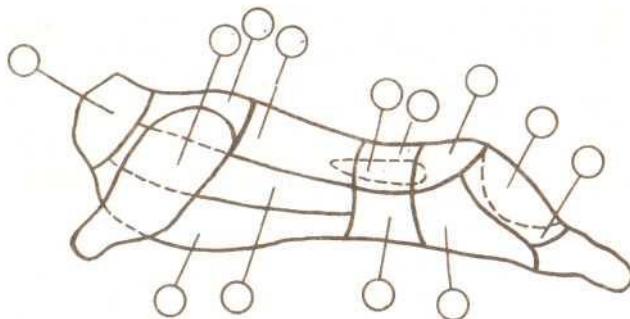
Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось	*			
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				

Тюлька			
Лещ			
Линь			
Салака			

существенных операций – 1

Задание №6



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - паштина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 6

Задание №7

- запрвка «в одну нитку»,
- запрвка «в две нитки»,
- запрвка «в кармашек»,
- запрвка «в муфточку»,
- запрвка «клювом»

существенных операций – 5

Задание №8

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу
Вырезка	*	*	*	
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок	*			
Внутренний кусок	*			
Боковой				*
Наружная часть				*
Лопатка				
Грудинка				
покромка				

пашина		47		
--------	--	----	--	--

существенных операций – 6

Задание №9

1. заправочные.
2. пюреобразные,
3. прозрачные

существенных операций –3

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	1
Картофель	2
Огурцы соленые припущеные	4
Морковь, Лук ,Петрушка пассерованные	3
Соль, пряности	6
Томат пассерованные	5

существенных операций – 6

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

- 1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
- 2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №2

1. Какие части говядины используют для:

1. варки а) вырезка
2. жарки б) толстый и тонкий край
3. тушения в) верхняя и внутренняя части задней ноги
- г) боковая и наружная части задней ноги
- д) лопаточная и подлопаточная части
- е) грудинка
- ж) покромка

2. Определите отходы картофеля в сентябре месяце, если поступило 50 кг, если отходы картофеля в сентябре месяце составляют 20 %.

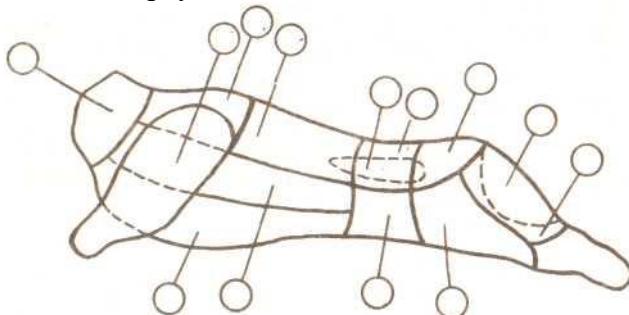
3. Дайте определение способу тепловой обработки: варка основным способом

4. Составте последовательность разделки бесчешуйчатой рыбы.

5. Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **осетровых**:

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся к 1 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

7. Опишите технологический процесс обработки печени

8. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
ростбиф		бифштекс	гульчи
Вырезка			
Толстый край			
Тонкий край			
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			
Грудинка			
покромка			
пашина			

9. Перечислить группы супов: жидкой основе

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**борщ без картофеля**):

Продукт	Последовательность закладывания
Мука пассерованная	
Капуста свежая	
Свекла тушеная	

Морковь, Лук , Томат, Петрушка пассерованные	
Соль, пряности	
Мука пассерованная	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №2

Задание №1

1д, 1е, 1ж; 2а,2б; 3в, 3г Р=7

существенных операций – 5

Задание №2

Картофель 50 кг - 100% отходы

Картофель x кг - 20% отходы

$$X=20\% * 50\text{кг} : 100\%$$

$$X=10 \text{ кг картофеля}$$

существенных операций – 2

Задание №3

Варка основным способом, это варка продукта в большом количестве жидкости, с расчетом чтобы он был полностью покрыт ею.

существенных операций – 2

Задание №4

- 1.Удаление головы
- 2.Удаление плавников
- 3.Потрошение
- 4.Промывание
- 5.Приготовление полуфабрикатов

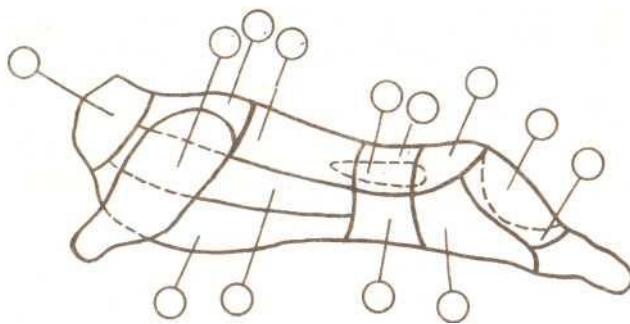
существенных операций – 5

Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				*
Лосось				
Карп				
Белуга				*
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				*
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций – 3

Задание №6



Части говядины:

6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 5

Задание №7

- 1.оттаивают
- 2.вырезают желчные протоки
- 3.промывают
- 4.снимают пленку

существенных операций – 4

Задание №8

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифштекс	гуляш
Вырезка	*	*	
Толстый край	*		
Тонкий край	*		
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			*
Грудинка			*
покромка			*
пашина			

существенных операций – 7

Задание №9

- 1.на бульонах.
- 2.на молоке,
- 3.на отварах,
- 4.на квасе,
- 5.на молочно-кислых продуктах

существенных операций – 5

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в борщ без картофеля
Мука пассерованная	5
Капуста свежая	1
Свекла тушеная	3
Морковь, Лу , Томат, Петрушка пассерованные	2
Соль, пряности	4

существенных операций – 5

ИТОГО: 43балла

Используемая литература:

1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №3

1. Определить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

1. ...	Толстый и тонкий края верхней и внутренней части задней ноги, обрезки вырезки	брускочки	толщина 0,5 см длина 3 - 4 см масса 5 - 7г	жаренье
2. ...	Боковая и наружная части задней ноги	брускочки	толщина 1,5 - 2 см масса 10 – 15г	тушение
3. ...	Верхняя и внутренняя части задней ноги	брускочки	толщина около 3 см масса - 10 – 15г	жаренье
4. ...	Вырезка	кубики, лук репчатый (кружочки)	масса 30 – 40г	жаренье без панировки
5. ...	Покромка, грудинка, лопатка, подлопаточная часть	кубики	масса 20 – 30г 4-5 шт.	тушение

2. Определить массу нетто 40 кг белуги, обработанной для жарки порционными кусками без кожи и хрящей.

3. Заполните пропущенное. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку называется.....

4. Составьте таблицу отличия показателей полуфабрикатов из рыбы: порционные куски для жарки основным способом и фрикадельки

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом			
2	фрикадельки			

5. Перечислите виды супов-пюре

6. Составьте схему приготовления котлетной массы из рыбы

7. Определить название полуфабриката по данному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), репчатый лук, соль, перец, вода, крупа рисовая, жир, мука

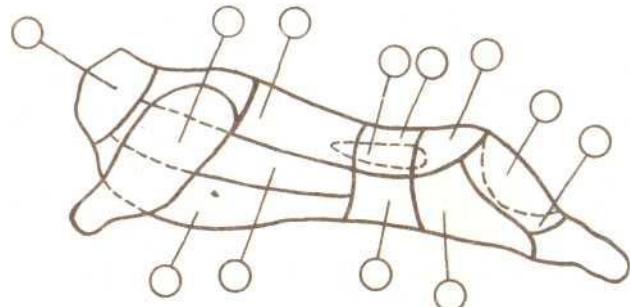
8. Напишите требования к качеству котлет из мяса (панированные сухарями): внешний вид; цвет; запах; консистенция

9. Произведите расчет продуктов шницеля натурального рубленного на 10 порций по второй колонке Сборника рецептур

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порции	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

10. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, из которых приготавливают перечисленные выше полуфабрикаты из говядины (выделенные):

1 - антре-кот, 2 - ромштекс, 3 - бефстроганов



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №3

Задание №1

1. бефстроганов, 2. азу, 3.поджарка, 4. шашлык по-карски, 5. гуляш.

Существенных операций: 5

Задание №2

1) Находим сколько кг составляют 28 % от 40 кг?

Белуга брутто 40 кг - 100 % отходов

Белуга нетто X кг - 28 % отходов

$$X=40\text{кг} * 28\% : 100\% ;$$

$$X=11,2 \text{ кг отходов}$$

2) Определить нетто от 40 кг

$$40 - 11,2 = 28,8 \text{ кг нетто рыбы}$$

Существенных операций: 2

Задание №3

1.припускание

Существенных операций: 1

Задание №4

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом	Форма сохранена, куски с кожей и костями	Сухари или мука	Рыба, соль, перец, панировка
2	фрикадельки	Форма шариков	мука	Рыба, хлеб, молоко или вода, яйца, лук репчатый

Существенных операций: 6

Задание №5

- супы-пюре, заправленные белым соусом;
- супы-кремы, заправленные молочным соусом,
- супы-биски, приготовленные из ракообразных

Существенных операций: 3

Задание №6

- филе рыбы пропустить через мясорубку;
- добавить хлеб замоченный в молоке;
- добавить соль, перец;
- перемешать;
- взбить

Существенных операций: 5

Задание №7

1.тефтели

Существенных операций: 1

Задание №8

- 1.внешний вид: форма сохранена , панировка ровная, без трещин, изломов
- 2.цвет на изломе от розового до красного
- 3.запах: без запаха затхлости и излишней кислотности
- 4.консистенция: однородная, без комочеков хлеба

Существенных операций: 4

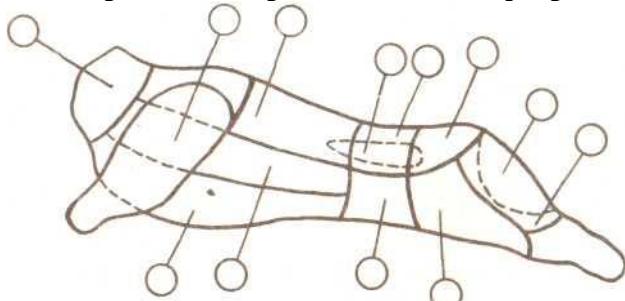
Задание №9

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порции	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

Существенных операций: 11

Задание №10

1 – антрекот , 2 – ромштекс, 3~ бефстроганов----- (толстый, тонкий края)



Существенных операций: 2

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев, В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с

2уров

1.Заполните пропуски.

Вырезка - наиболее нежная часть мяса, используемая для жарки

Эталон: натуральными порционными кусками.

2.Для чего применяют шпигование мяса?

Эталон: шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств
Р=1

3.Назовите требования к качеству панировочных полуфабрикатов.

Эталон: ровные края, толщина слоя панировки не более 2 мм. Р=2

2уров

Типовые задачи - вид тестового задания, который содержит по развернутую информацию о целях решения задачи, полный набор исходных Условие задания позволяет применить известную разрешающую процедуру (формулу, алгоритм) и получить необходимый ответ на поставленный в задач т. е. такие задачи, которые можно решить, путем буквального, не преобразовательного использования усвоенных алгоритмов той или иной деятельности.

Пример типовой задачи

№ вопроса	Мясное блюдо	№ п/п	Продукты
а.	Поджарка	1.	Баранина
б.	Азу	2.	Говядина
в.	Бефстроганов	3.	Жир
г.	Плов	4.	Картофель
		5.	Морковь
		6.	Лук репчатый
		7.	Томатное пюре
		8.	Мука
		9.	Крупа рисовая
		10.	Маргарин
		11	Соленые огурцы

Эталон: А1, А3, А6, А7; Б1, Б3, Б4, Б5, Б6, Б7, Б8, Б11; В3, В6, В8, В1, Г3, Г5, Г6, Г10. Р=11

3уровня

Пользуясь рецептурой № 632 «Гуляш», составьте технологическую карту

№	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1.	Говядина	162	119

2. Жир животный топленый пищевой

7

7

- 3. Лук репчатый
- 4. 24
- 20
- 5. Томатное пюре
- 6. 15
- 15
- 7. Мука пшеничная
- 8. 5
- 5
- 9. Масса тушеного мяса
-
- 75

10. Масса соуса

100

11. Масса гарнира

150

Выход готового блюда

-

325

Эталон: критерии: раскладка на 1 порцию, приготовление, правила под; температура выхода.

4уров

Пользуясь рецептурой № 619 «Печень по-строгановски», выполнить перерасчет на 650 порций
для школьной столовой

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г

	Печень говяжья	133	110
	Жир животный	10	10
	Масса готовой печени	-	75
	Соус № 863	-	75
	Томатное пюре	8	8
	Соус «Южный»	4	4
	Гарнир № 753	-	150
	Выход готового блюда	-	312

1уров

1. Шницель по-московски панируют в:
 1. белой
 2. фигурной
 3. сухарной панировке
2. Хлеб для этой панировки
 1. нарезают тонкой соломкой
 2. нарезают мелкими кубиками
 3. измельчают

1уров

1. Способ тепловой обработки биточков:

1. жарка
2. варка на пару
3. запекание

2. При таком способе тепловой обработки температура достигает:

1. 280-320°C;
2. 200 - 250°C
3. 120-160°C.

3. Биточки очки готовят из массы:

1. котлетной;
2. рубленной;
3. натуральной.

4. Используют панировку:

1. мучную;
2. белую
3. двойную.

5. Кроме измельченного мяса в состав фарша входят:

1. сырье яйца;
2. соль, перец;
3. пассерованный опечатый лук;
4. хлеб, замоченный в молоке;
5. мелко нарубленная зелень

6. Комочки муки в готовом соусе, если:

1. соус недостаточно промешан;
2. мука недостаточно спассерована;
3. соус переварен;
4. соответствует качеству

7. Красный цвет на срезе готовых биточков обусловлен

1. использованием качественного мяса
2. соответствием времени тепловой обработки

8. Выход готового изделия составляет по второй колонке Сборники рецептур _____ г и соуса ____ г.

Эталон. 1- а; 2-в; 3- а; 4-б; 5-в; 6-б; 7- а; 8 - 100 и 75

Вариант 1

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:

- а) треска, минтай;
- б) севрюга, белуга;
- в) судак, окунь?

2. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

- а) карася, карпа, толстолобика;
- б) кильку, сельдь, щуку;
- в) треску, судака, окуня?

3. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:

- а) спинку;
- б) брюшную;
- в) боковую?

4. Из каких рыб получают красную икру:

- а) белуги, осетра, севрюги;
- б) кеты, горбуши;
- в) минтая, трески?

5. Какие морепродукты относятся к моллюскам:

- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

6. Закончите предложение: «В зависимости от места обитания и образа жизни все рыбы подразделяются на»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за?»

8. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

9. Дайте понятие вялению ?

10. Назовите дефекты копченой рыбы?

Вариант 2

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству карповых:

- а) карась, лещ, толстолобик;
- б) сазан, окунь, вобла;
- в) севрюга, осетр, тарань?

2. Каких рыб используют для копчения:

- а) осетра, окуня, ерша;
- б) камбалу, судака, чехонь;
- в) севрюгу, сельдь, скумбрию?

3. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:

- а) горячего;
- б) холодного?

4. Какие морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морские гребешки;
- б) омары, креветки, лангусты;
- в) крабы, трепанги, устрицы?

5. Из каких рыб получают красную икру:

- а) белуги, осетра, севрюги;
- б) кеты, горбуши;
- в) минтая, трески?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки:»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за»

8. Перечислите условия и сроки хранения рыбных консервов?

9. Назовите дефекты копченой рыбы?

10. Дайте понятие вялению?

Вариант 3

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

- а) осетр сибирский, пикша;
- б) горбуша, чавыча, семга;
- в) сазан, карп, лосось?

2. Каких рыб используют для вяления:

- а) воблу, тарань, леща;
- б) судака, окуня, минтая;
- в) треску, навагу, пикшу?

3. На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:

- а) при температуре 25 °C;
- б) в холодильнике при температуре 2 °C?

4. Какие морепродукты относятся к моллюскам:

- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

5. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:

- а) осетр, севрюга, белуга;
- б) треска, судак, килька;
- в) сельдь, лосось, семга?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки:»

7. Закончите предложение: «Различают следующие виды копчения:»

8. Назовите дефекты копченой рыбы?

9. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

10. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

Эталоны ответов

Критерии оценок на 10 тестов

«Отлично» - 26-28 баллов

«Хорошо» - 23-25 баллов

«Удовлетворительно» - 19-22 баллов

«Неудовлетворительно» - менее 18 баллов

Вариант 1

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	Б
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (3 балла)	Естественным холодом, смесью льда и соли, искусственным
9 (7 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени, колбаски
10 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
Итого 28 балла	

Вариант 2

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	А
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
9 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
10 (3 балла)	Это подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба
Итого 28 балла	

Вариант 3

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б

2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	В
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (2 балла)	Горячее, холодное
8 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
9 (6 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени
10 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
Итого 28 балла	

Вопросы к дифференцированному зачету по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Значение овощей и грибов в питании.
2. Пищевая ценность овощей и грибов.
3. Классификация овощей, ассортимент овощей.
4. Классификация грибов, ассортимент грибов.
5. Требование к качеству овощей.
6. Требование к качеству грибов.
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей.
8. Органолептическая оценка овощей.
9. Органолептическая оценка грибов.
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху.
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов.
12. Привала личной гигиены повара.
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов.
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов.
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов.
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей.
19. Хранение очищенного картофеля.
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов.
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов.
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов.
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов.
24. Технологический процесс обработки капустных овощей.
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной.
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты.
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби.
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей.
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых.
31. Технологический процесс обработки свежих грибов.

32. Технологический процесс обработки сущенных грибов.
33. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов.
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование.
35. Подготовка овощей для фарширования.
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии.
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара.
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов.
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании.
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей.
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ.
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного.
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре.
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке.
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом.
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущеной.
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом.
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом.
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре.
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных.
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри.
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных.
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных.
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных.
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной.
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей.
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной.
58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных.
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки.
60. Бракераж и его роль.
61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов.
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов.
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее.
65. Медицинский осмотр.

66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов.

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвалщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

Вариант №3

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

- А) 3,3 м;
- Б) 2,8 м
- В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °C

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
Вариант I			

1	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°C</p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	Б	5
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	A	5
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;</p>	A, Б	5
4	<p>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</p> <p>а) 16-18 C; б) 23-25 C; в) 14 C;</p>	A	5
5	Укажите способы дефростации мяса	Быстрый и меленный	10
6	Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвалщиком	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный;	10

		-свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород	Раковина, стеллаж, стол со свтроенной ванной, стол , холодильник	20
Итого			100

Вариант II

1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °C а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	A	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке частиковых пород;	А, В	5

	б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	B	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных	Раковина, стол, стол с весами, универсальный	20

	полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	привод (мясорубитель), холодильник	
Итого			100

Вариант 3

1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °C а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	A	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	A, Г	5
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания: А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	A	5
5	Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы	Пищевые и непищевые	10

6	Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия	Стол с вытяжным шкафом	10
7	Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом	<ul style="list-style-type: none"> - тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек. 	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля	<ol style="list-style-type: none"> 1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка; 	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности	Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			100

Вариант 4

1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °C а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов		5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей а) красная;	B	5

	б) синяя; в) зеленая; г) желтая		
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	A, Б	5
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	A	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания	По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы	Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10

9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе	Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			100

Критерии**оценивания**

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

**Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.02 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	умение подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	умение осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение применять способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Комплексный диф.зачет по учебной и производственно й практике
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Умение эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

<p>подготовленности.</p> <p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.02</p>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>	<p>Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>	

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>
---------------------------------------	--

	<p>авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Фонд оценочных средств

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024 г.

1.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1.1.1. Итоговое тестирование по междисциплинарным курсам

Вариант 1

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:

а) трех

б) двух

в) одного

2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:

а) по количеству и качеству

б) по усвояемости

в) по целостности упаковки

3. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

а) увеличивается в массе

б) теряет вкусовые качества

в) обеззараживается и повышается её усвояемость

4. К механическому способу обработки продуктов относят:

а) маринование

б) измельчение

в) нагревание

г) другое

5. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

а) заготовочных

б) доготовочных

в) с полным циклом производства г)

другое

6. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:

а) 23-25⁰С

б) 16-18⁰С

в) 19-21⁰С

г) другое

7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:

а) холодном

б) суповом

в) соусном

г) другое

8. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают (выбрать 2 правильных ответа):

а) островным способом

б) в виде технологических линий в)

в шахматном порядке

г) другое

9. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:

а) соусном

б) суповом в)

холодном г)

другое

10. На одну порцию блюда используют соуса:

- 50-75 г
- 100 г в)
- 250г

11. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:

- электрическую плиту
- пищеварочный котел в)
- пароварочный шкаф

12. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:

- пищеварочный котел
- кастрюли различной емкости в)
- сковороды чугунные
- другое

13. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:

- холодном
- овощном
- горячем
- мясном

14. Органолептические показатели включают в себя:

- Масса брутто, масса нетто б)
- цена
- вкус, внешний вид, цвет, консистенция. г)
- Содержание Б, Ж, У.

15. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:

- специализированные б)
- основные
- универсальные
- другое

Вариант 2

1. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

- неохлаждаемые кладовые
- охлаждаемые камеры в)
- торговые помещения
- технические помещения

2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

- заготовочном
- доготовочном
- кондитерском
- другое

3. К основным способам тепловой обработки относят (выбрать 2 правильных ответа):

- пассерование

- б) варка
- в) тушение
- г) жаренье

4. Температура при варке основным способом составляет:

- а) 110...120⁰С
- б) 80...90⁰С в)
- 100...102⁰С г)
- 90...95⁰С

5. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям (выбрать 2 правильных варианта):

- а) государственных стандартов б)
- технологическим картам
- в) калькуляционных карточек
- г) другое

6. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:

- а) холодной
- б) теплой
- в) горячей
- г) кипяченой

7. Оборудование для горячего цеха подбирают:

- а) от места функционирования предприятия
- б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в) от характера производства предприятия
- г) другое

8. Для приготовления бульонов используют оборудование:

- а) пароконвектомат
- б) электрическую сковороду в)
- пищеварочный котел
- г) другое

9. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:

- а) жарочный шкаф
- б) тестомесильную машину
- в) электрическую плиту
- г) другое

10. Температура подачи горячих соусов:

- а) 40-50⁰С
- б) 50-60⁰С
- в) 65-70⁰С

11. Работа поваров соусного отделения начинается:

- а) с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт б)
- с приготовления блюд
- в) оформлением блюд г)
- другое

12. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:

- а) соусник

- б) кокотницу
- в) розетку
- г) другое

13. Бракераж готовой продукции предусматривает:

- а) контроль за качеством продукции б)
- опрос потребителей
- в) установление цен на кулинарную продукцию г)
- сроки хранения

14. Тепловое оборудование это:

- а) тестомесильная машина, миксер
- б) овощерезательная машина, слайсер
- в) электрическая плита, пароконвектомат г)
- холодильная витрина, фризер.

15. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:

- а) электрические сковороды
- б) фритюрницы
- в) электрические марmitы г)
- варочные котлы

Ключ

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант-1

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей? а) соломкой и стружкой
 б) шашками
 в) кубиками
 г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей? а) соломкой
 б) ломтиками
 в) кружочками
 г) бочонками

3. Как правильно пассеруют муку? а) в воде
 б) в жире
 в) на жире
 г) на сковороде

4. К каким блюдам относятся супы? а) к сладким б) первым в) вторым г) напиткам

5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению? а) заправочные, жидкие, густые
 б) холодные, молочные, прозрачные в) заправочные, протёртые, консоме г)
 горячие, сладкие, молочные

6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
 а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
 в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7. Назовите ингредиенты сложного супа
 рассольник московский: а) крупка, картофель, свёкла
 б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук в) свёкла, капуста, репа
 г) капуста, солёные огурцы, морковь

8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы: а) тыква, сливки, молоко
 б) масло, лук, морковь
 в) тыква, масло, картофель г) лук, картофель, тыква

9. Какова консистенция сложных супов-кремов? а) густая
 б) рассыпчатая в)
 жидкая
 г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной а) картофель, морковь, лук
 б) мясной набор, солёные огурцы, маслины в) крупка, капуста, солёные огурцы
 г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11. Варка осуществляется при температуре:
 а) 60°C
 б) 180°
 в) 100°
 г) 220°
 С

12. Припускание продуктов производят:
 а) в небольшом
 количестве воды б) на
 жире,
 в) в
 жире
 г) в
 воде

13. Выбрать правильную форму нарезки
 картофеля для «фри» а) кубиками
 б)
 кружочка
 ми в)
 брусочка
 ми г)
 соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки
 картофеля для «пай» а) дольками
 б)
 бочонка
 ми в)
 кубикам
 и г)
 соломко
 й

15. Для приготовления сложных соусов используют
 алкогольные напитки: а) водка, спирт, ром
 б) текила, старка,
 шампанское в) вино,
 бренди, коньяк
 г) шампанское, пиво, водка

16. При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные
 овощи предварительно: а) кладут в кипящую воду
 б) моют
 в)
 разморажива
 ют г)
 нарезают

17. К сложным блюдам из отварных
 овощей подают а) соус красный,
 молочный,
 б) паровой, мадера, майонез
 в) маринад овощной, кетчуп,
 соус хрен г) сметанный,
 грибной, польский

18. На растительном масле готовят:
 а) соус молочный, майонез,
 маринад б) сметанный,
 томатный, южный
 в) майонез, винегрет,
 г) голландский, сухарный

19. К сложным соусам относятся:

а) голландский, икорный, бешамель б) польский, сметанный, винегрет в) сметанный, молочный, голландский г) польский, красный, луковый

20. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы: а) красный, луковый, б) молочный, грибной в) сметанный, винегрет г) польский, сухарный

Тест (выберите один правильный ответ) Вариант-2

1. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо? а) маринад, майонез, красный, б) польский, белый, паровой в) молочный, томатный, грибной г) голландский, польский, соус пулет

2. Томатный соус готовят на основе:

а) красного основного б) майонеза в) белого основного г) польского

3. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд: а) звеньями, целиком с головой, чистое филе б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

4. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на: а) филе с кожей и костями б) чистое филе в) звеньями г) филе с кожей без костей

5. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют: а) звеньями б) филе с кожей и костями в) чистое филе г) целиком головой

6. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:

а)

замачива
ют б)
жарят
в) варят
г) процеживают

7. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
а) варят

б)
заморажива
ют в)
маринуют
г) бланшируют

8. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют: а) части задней ноги, пашины, грудинку

б) покромку, толстый и тонкий края,
вырезку в) толстый и тонкий края,
вырезку
г) грудинку, шею, вырезку

9. Сложное блюдо антреют готовят из:

а) частей задней
ноги б) толстого
края
в) шейной
части г)
пашины

10. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

а) толстого
края б)
вырезки
в) тонкого края
г) частей задней ноги
11. Для, рубленных изделий из говядины используют:
а) Пашину и шею
б) Шею и филейную
вырезку в) толстый и
тонкий края
г) Покромку и грудинку

12. Для маринования мяса используют:

а) Муку, соль,
лук б) сахар,
уксус, соль в)
уксус, лук,
соль г) лук,
уксус, муку.

13. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:

а) антреют, каре ягненка, жиго из
баранины б) антреют, рагу,
бифстроганов
в) гуляш, котлеты, рагу
г) шницель, рагу, поджарка

14. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу
 б) антреот, рагу, бефстроганов
 в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе. г) шницель, рагу, поджарка

15. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу
 б) антреот, рагу,
 бефстроганов в)
 шницель, рагу, поджарка
 г) антреот, жиго из баранины, каре ягненка

16. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:
 а) гуляш, рагу, говядина
 духовая б) антреот,
 рагу, бефстроганов в)
 гуляш, котлеты, рагу
 г) шницель, рагу, поджарка

17. Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривании овощей: а) клейстеризация крахмала, брожение
 б) карамелизация сахаров,
 меланоидинообразование в)
 декстринизация крахмала, карамелизация
 сахаров г) брожение, гидролиз крахмала

18. Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке: а) клейстеризация крахмала
 б) переход протопектина в пектин в) карамелизация
 сахаров г) брожение

19. Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке: а) клейстеризация крахмала
 б) карамелизация
 сахаров в) брожение
 г) переход коллагена в глютин

20. Почему рыба разваривается быстрее мяса: а) содержит меньше соединительной ткани
 б) содержит меньше жира в) содержит больше воды г)
 содержит больше сахара

**Методические указания по выполнению практических работ
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**

2024 г.

Методические рекомендации по выполнению ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	верbalный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

При возникновении разногласий учитываются особые мнения членов комиссии, и спор разрешается в пользу обучающихся.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные билеты.

8. Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

9. Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2009г.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

6.3. Перечень практических заданий

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить банкетную холодную закуску «Канапе с гастрономических продуктов» (не менее 5 ингредиентов, рецептура на выбор) + соус.

Вариант № 2

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить холодное блюдо «Салат столичный» (рецептура 98) + соус.

Вариант № 3

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить банкетную холодную закуску «Корзиночки из песочного теста с салатом» (рецептура 32) + соус для салата.

Вариант № 4

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить холодное блюдо «Салат слоёный из рыбы и овощей» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 5

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить холодное блюдо «Винегрет овощной с квашеной капустой» (рецептура 100) + соус.

Вариант № 6

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить холодное блюдо «Заливное из мяса» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 7

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить холодное блюдо «Сельдь под шубой» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 8

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить заливное блюдо «Язык заливной» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 9

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить холодное блюдо «Салат с птицей» (рецептура 99) + соус.

Вариант № 10

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить холодное блюдо «Винегрет мясной» (рецептура 106) + соус

Вариант № 11

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить холодную закуску «Овощной террин» (Сайт Гастроном, <http://www.gastronom.ru/recipe/4797/ovoshchnoj-terrin>) + соус.

Вариант № 12

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить холодное блюдо «Рыба, жареная под маринадом» (рецептура 140).

Вариант № 13

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить заливное блюдо «Рыба заливная с гарниром» (рецептура 138) + соус.

Вариант № 14

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить заливное блюдо «Заливное из птицы» (рецептура 156) + соус.

Вариант № 15

Внимательно прочтайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить холодное блюдо «Голень куриная, фаршированная» (собственный рецепт) + соус.

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**

2024 г.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 03

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01.	Индивидуальный проект
МДК 03.01 ,МДК03.02	Комплексный экзамен
ПМ 03 (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: решение практических ситуаций (задач), тестовые задания, контрольные работы, доклады, презентации.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

В заданиях оценивается профессионально значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций. Задания носят практико-ориентированный комплексный характер.

Критерии оценок

Оценка 5 «отлично»: за полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественное выполнение задания.

Оценка 4 «хорошо»: если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике.

Оценка 3 «удовлетворительно»: если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но допускает неточности в применении теоретических знаний при практико-ориентированных заданиях.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки и не может практически применять теоретические знания.

ЗАДАНИЕ 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл.№1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

<i>Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров</i>				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046		
<i>Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов</i>				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
<i>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</i>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

<i>Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров</i>			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.

1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04	
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026	
2.	Карбонад	0,102	
3.	Сыр «Голландский»	0,082	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,531

3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3
<i>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</i>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольные вопросы

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

ЗАДАНИЕ 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Контрольные вопросы

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

ЗАДАНИЕ 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №6

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

ЗАДАНИЕ 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько требуется колбасы сыркопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сыропкопчённая, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочтайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

4 Индивидуальный проект по МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

4.3.1. Перечень тем

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

5. Оценка по производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике

5.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося
во время производственной практики

1. ФИО студента, № группы, специальность _____
2. Время проведения практики _____
3. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики: _____
4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

6.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю 02 **«Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**.

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья и продуктов			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом оценивать качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил охраны труда и техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды и приборов для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Органолептическая оценка качества блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
21.	Умение заполнять бракеражный журнал		
Итого выполнено показателей:			

Критерии оценки выполнения ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	верbalный аналог
21 ÷ 18	5	отлично 31
17 ÷ 14	4	хорошо

13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

При возникновении разногласий учитываются особые мнения членов комиссии, и спор разрешается в пользу обучающихся.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные билеты.

8. Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

9. Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2009г.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

**Методические указания по выполнению практических работ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024 г.

Методические указания по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен комплексный	в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК (тестирование) - оценки выполнения лабораторных и практических работ -экзамена комплексного
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
УП	Зачёт с оценкой	Оценка приготовления и подачи блюд
ПП	Зачёт с оценкой	Отчет и характеристика работодателя
ПМ	Экзамен по модулю	Экспертная оценка

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену

по МДК 04.01, МДК 04.02.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.

35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Фонд оценочных средств

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024 г.

Задания для оценки знаний и умений

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.01 по разделу 1

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 2

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента .
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

6. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочеков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).
4. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
5. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.
8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
10. Контроль хранения и расхода продуктов.
11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 3

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.
4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).
7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.
4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).
5. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:

a. заготовочный
б. доготовочный
 в.специализированный
 г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:

а. в 2-х вариантах
б. в 3-х вариантах
 в. в 4-х вариантах
 г. произвольно

3.Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

а. количественном учете
б. при лабораторном контроле норм вложения
 в. при составлении требования в кладовую
 г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

- а. прекрасный
- б. воздушный

в. безукоризненный

- г. замороженный
- д. пена
- е. мокрый снег

5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

- а. на основе минеральной воды
- б. с добавлением коньяка, ликера

в. приготовить на основе молока

- г. с добавлением оливкового масла

6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

- а. Парижские
- б. Итальянские

в. Сюзет

- г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

- б. Бер бланк

- в. Бер нуазет

- г. Бер нуар

8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне

загустителями служат продукты:

а.агар-агар

- б. крупа манная

- в. крахмал картофельный

г. желатин

- д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

- ж. агароид

9.Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблочки

- в. ягоды

- г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

- а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

- б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

- г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

- д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

- а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

- д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

- з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

- а. розы

б. ноготки

- в. жасмин

г. герань
д. каллы
е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

а. базилик
б. укроп
в. петрушка
г. мята
д. фенхель
е. мелисса

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

а. средними кубиками
б. соломкой
в. мелким кубиком
г. целыми

15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	4
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

	Название	Ответ	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	2	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3.Слабая консистенция

18. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

а. бракеражном журнале
б. санитарном журнале
в. журнале контроля работников
г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. усиления вкуса фруктов

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета

г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

а. полуходный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. вознеси меня

д. варёные сливки

е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом

ж. курабье

23. Основанием и тортов-муссов могут быть:

а. макаронник

б. рисовый пудинг

в. кнели

г. творожная запеканка

д. бисквитный полуфабрикат

24. Фланы готовят из полуфабриката:

а. песочного

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

а. карамель

б. крем

в. соус

г. нет значения

17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиком

г. яблоком

18. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

21. Установите соответствие. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Вариант ы	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	Г
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	Д
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	Б
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А

22. Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты
б. кондитерская печь
в. фондюшница
г. пароконвектомат
д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?
а) 140;
б) 75;
в) 100...125.
2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

- А) желе уплотняется
- Б) карамелизуется
- В) выделяет жидкость
- Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК

- А) до растворения желатина
- Б) во время растворения желатина
- В) после растворения желатина
- Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

- А) землянику, клубнику, малину
- Б) арбуз, дыню
- В) апельсины, мандарины
- Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ

- А) перебираем, промываем
- Б) перебираем, промываем, обсушиваем
- В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В

- А) горячих сладких блюдах
- Б) желированных блюдах
- В) блюдах из свежих фруктов и ягод
- Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ

- А) сахарным песком
- Б) лимонным соком
- В) сладким сиропом
- Г) сладким соусом

8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК

- а) запекание
- б) выпекание

9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

- а) 25 г.
- б) 15 г.
- в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- А) пудинга
- Б) самбука
- В) каши гурьевской
- Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- А) шарлотки
- Б) яблоки, жареные в тесте
- В) пудинга
- Г) яблок печеных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

- А) шоколадный
- Б) молочный
- В) сметанный
- Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ

- А) крахмал
- Б) взбитые белки
- В) сливки

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

- А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
- Б) доводят до кипения
- В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
- Г) апельсиновый настой процеживают
- Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
- Е) цедру заливают горячей водой
- Ж) добавляют сахар
- З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- А) 5-6 г
- Б) 6-8 г
- В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

- А) желатин
- Б) агар-агар
- В) апельсиновый сок
- Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях.

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8 ⁰ С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

- А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- Б) добавляют сахар и горячее молоко
- В) готовый кофе процеживают
- Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- Д) насыпают молотый кофе по норме
- Е) разливают в чашки и подают
- Ж) кофейник ополаскивают кипятком
- З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- А) наливают кипяток на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипяток
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
- Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
- Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
- Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченные буквами

7. А) Оба утверждения истинны
Б) Оба утверждения ложны
В) Истинно только утверждение колонки 1
Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55 ⁰ С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

- А) средний помол
- Б) грубый помол
- В) тонкий экспресса помол
- Г) тонкий помол
- Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

- А) 30 минут
- Б) 40 минут
- В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

- А) да
- Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

- А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
- Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
- В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
- Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
- Д) настаивают 10-15 минут
- Е) процеживают
- Ж) добавляют мороженое
- З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ ____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ ____ %.

Критерии оценивания:

18-19- «5»

15-17 - «4»

12 -14 –«3»

Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

- а) 4-6 °C;
- б) 10-14 °C;
- в) 16-18 °C.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных

в) картофеля

г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

а) мусс

б) самбук

в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

а) рябина

б) виноград

в) айва

г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

а) 24 ч t 2-6 °C

б) 6 ч t 2-6 °C

в) 36 ч t -2 -4 °C

Критерии оценивания:

9- «5»

8 - «4»

6-7 –«3»

Менее 6- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:

1. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °C

б) 70 - 75 °C

в) 80 - 85 °C

2. Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»

а) яйца, молоко, сахар

б) желтки яиц, молоко, соль

в) белки яиц, молоко

3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

4. Укажите температуру запекания шарлотки

а) 120 - 150 °C

б) 150 - 160 °C

в) 180 - 200 °C

5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);

б) не протирали творог;

в) не соблюдали норму закладки продуктов.

6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

а) добавили много сахара;

б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C);

в) не выдержали в форме для остыивания.

7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г			
		брутто	нетто	брутто	нетто		
1	Яблоки						
2	Сахар						
3	Крупа манная						
4	Кислота лимонная						
Выход		-	1000	-			
Холодные десерты				Горячие десерты			
1.	Б	1)а					
2.	А	2) а					
3.	В	3) а					
4) б		4) в					
5.	А	5)а					
6.	В	6)б					
7.	Г						
8.	В						
9.	А						

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела..

Методические указания по выполнению практических работ
ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

План ответа:

1. При безопарном способе воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза обминают. Из безопарного теста готовят пирожки с разными фаршами, закрытые пироги, ватрушки и другие изделия. Готовое тесто разделяют следующим образом: перекладывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формуют шарики и после короткой расстойки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделять на столах с деревянным покрытием. Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность расстойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной расстойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстаивается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°C и относительная влажность 75—80%. Особенno важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста. После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 240—260 С в течение 8—15 мин; крупные — 200—220°C в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах

2. Приготовление теста для сырцовых пряников. Сахар растворить в воде, прокипятить, снять пену и охладить сироп до 18—20°. Продукты, указанные в раскладке, за исключением муки, соды и аммония, смешать с охлажденным сиропом, а затем добавить просеянную муку (6—7 % оставить для подпыливания). При механическом способе замешивания в тестомесильную машину налить сироп, добавить жженый сахар, яйца, жир, пряности мед, патоку, инвертный сахар и в последнюю очередь муку, перемешанную с разрыхлителями. При изготовлении теста вручную муку просеять на стол, собрать ее в виде холмика, сделать воронкообразное углубление, в которое налить охлажденный сироп, и смешать с остальными продуктами. Чтобы тесто не затянулось и разрыхлители не улетучились, нужно замешивать тесто быстро до образования однородной массы и избегать до выпекания повышения температуры теста выше 20°.

Приготовление теста для заварных пряников. Процесс приготовления теста состоит из заварки теста, созревания его и вторичного замешивания. В котел положить мед, патоку, сахар и влить воду. Массу нагреть до 107°, снять шумовкой пену, процедить сироп через сито и поместить в тестомесильную машину или ящик, предназначенный для изготовления пряничного теста. Затем сироп охладить до 70—85°, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовалось комков.

Вкус и качество пряников от излишне продолжительного созревания теста улучшаются незначительно, поэтому тесто после заварки и охлаждения до 20—25° можно немедленно перемешать со сдобой и разделать на пряники.

3. Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости {влажность готового теста 66%}, поэтому в нем быстро и хорошо набухают белки муки. Это позволяет разрыхлять его путем механического взбивания, во время взбивания образуется пена. Вязкость теста настолько велика, что в нем удерживаются пузырьки воздуха, которые, расширяясь при выпечке, придают изделиям пористость. Для этого теста нужна мука со средним содержанием клейковины. Для приготовления блинного теста в котел взбивальной машины кладут яйца, соль, сахар и быстро взбивают (можно веничком). После того, как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют муку — 50% нормы. Медленно перемешивают в машине во избежание разбрызгивания. Размешивание муки нельзя прерывать даже на короткое время, иначе тесто получится с комками, неоднородное, плохого качества. После полного размешивания муки добавляют небольшими порциями

оставшуюся часть ее и включают машину на большую скорость. Готовое тесто взбивают 2—3 мин. Если в тесте образовались комки, его процеживают. Выпекают (жарят) блинчики на автоматических жарочных аппаратах, на которых выпекается блинная лента, непосредственно на жарочной поверхности настольной электрической плиты и на разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Поворачивая сковороду, распределяют тесто ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны. Затем блинчики снимают и охлаждают. Блинчики фаршированные. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5—6 мин. Отпускают блинчики по 2—3 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным и ливерным фаршем поливают растопленным маслом, блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной

4. Вкусовые и ароматические вещества бывают натуральными и синтетическими. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетические ароматизаторы получают химическим путем. Важным условием является умение сочетать естественный запах продуктов с применяемыми ароматическими веществами. Некоторые виды продуктов имеют свой специфический аромат и вкус, поэтому в изделия, приготавляемые из таких продуктов, не следует добавлять ароматизаторы. Натуральные ароматизаторы *Пряности* – это высушенные и измельченные части растений, содержащих ароматические вещества. Они придают изделиям специфические аромат и вкус. Перед употреблением пряности освобождают от посторонних примесей и оболочек, измельчают до нужного размера и просеивают через сито с ячейками диаметром 1,5–2,5 мм. Хранят пряности в плотно закрытой посуде, не нарушая упаковку, каждый вид отдельно, так как они легко передают свой аромат. *Корица* – кора коричного дерева. Она имеет горьковатый вкус и пряный запах, что объясняется наличием в ней эфирных масел (3,5–5 %). В нем содержится альдегид коричной кислоты, фелландрен и эвгенол. Масло китайской корицы не содержит эвгенола. Корица поступает в виде порошка в бумажной расфасовке по 25 г или в виде кусочков коры. Она не должна иметь плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Корица обладает сильным, своеобразным ароматом, острым, горьковато-сладким вкусом. В качестве пряности хорошо сочетается с другими острыми и терпкими пряностями. Она используется при приготовлении всех блюд, где употребляется сахар: фруктовых супов, запеканок, компотов, киселей, пудингов, фруктовых рулетов и пирогов, гротов, пуншней, ликеров, горячих вин и кофе. Небольшое количество корицы добавляют в фарш из гусинины и утины, к цыплятам (гриль), ветчине, котлетам, шницелям перед жареньем. Многим нравится добавлять корицу к вареным рыбам, говядине и свинине; используется также при изготовлении некоторых видов теста, начинок, при варке варенья из малоароматных плодов

5. Разрыхлитель теста – это вещество, без которого очень сложно или даже невозможно обойтись при приготовлении кондитерских изделий. Его можно разделить на три основных вида. Саморазрыхляющие вещества способствуют образованию пышного и воздушного теста за счет выделения газов. В результате простого метаболизма или химической реакции появляются в тесте пустоты, которые придают ему нужную консистенцию. Разрыхляющие продукты сами по себе не выступают разрыхлителями. Свои способности они проявляют в результате механического воздействия (вымешивания, взбивания). Этот разрыхлитель теста может действовать самостоятельно, или сочетаясь с другими продуктами. Третий вид разрыхлителя – это разрыхляющие газы. Перепады температур или давления способствуют их увеличению, и, как результат, в тесте образовываются пустоты.

Алгоритм устного ответа

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Полнота и правильность ответа + Степень осознанности, понимания изученного + Языковое оформление ответа.

Критерии оценивания устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом

Фонд оценочных средств

**ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024 г.

Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01**Тема 1.1.****Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложноготовления У-1, 3-1, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6****Тестирование**

Вариант – 1

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.

Причины возникновения:

- а) много соли;
- б) недостаточная расстойка;
- в) высокая температура печи;
- г) много муки.

3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?

- а) пониженный объем;
- б) тесто кислое;
- в) образование высохшего слоя;
- г) недостаточный подъем.

4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

5. Температура опары должна быть:

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

7. Тарталетки изготавливают из:

- а) песочного теста;
- б) заварного теста;
- в) сдобного пресного теста;
- г) из дрожжевого теста.

8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

- а) 1:1;
- б) 1:1,5;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг.муки берется жидкости:

- а) 4 л;
- б) 2,5л;
- в) 1,5л;

г) 3л.

10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:

- 1) подкатка;
- 2) промежуточная расстойка;
- 3) деление;
- 4) окончательная расстойка;
- 5) отделка до выпечки;
- 6) формование.

13. Установить соответствие:

А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:

Б. Тесто дрожжевое изделия:

- 1. Блины
- 2. Оладьи
- 3. Профитроли
- 4. Пельмени
- 5. Лапша
- 6. Вареники
- 7. Блинчики
- 8. Расстегаи
- 9. Ватрушки
- 10. Тарталетки

14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?

- а) расстегаи
- б) пирожки
- в) кулебяка

15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

- а) заварной
- б) крем «Новый»
- в) белковый
- г) крем «Шарлотт»

Вариант – 2

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?

- а) патока
- б) мед
- в) воскресенье
- г) сироп

2. Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?

- а) «букет»
- б) «сухие духи»

в) «смесь пряностей»

3.Что можно добавить в помаду для усиления блеска?

- а) яичный желток
- б) сливочное масло
- в) яичный белок
- г) сгущенное молоко

4.Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

- а) опарный
- б) безопарный
- в) слоеный

5.Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре:

Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.

- а) сочни с творогом
- б) ватрушки
- в) пирожки
- г) булочки

6. От чего зависит продолжительность замеса теста?

- а) от качества муки
- б) от количества муки
- в) от добавленной в него жидкости
- г) от добавленного в него сырья

7.Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.

- а) сдобное пресное тесто
- б) пряничное тесто
- в) блинчатое тесто
- г) песочное тесто

8.После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.

- а) недостаточно разрыхлителя
- б) длительный замес
- в) мало сахара
- г) высокая температура при замесе
- д) много соды.

9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

- а) белковый (заварной)
- б) крем «Новый»
- в) белковый (сырцовый)
- г) крем «Шарлотт»

10.Какова стандартная влажность муки?

- а) 16,5 %
- б) 18,5 %
- в) 15,5 %
- г) 14,5 %

11.Определить какому изделию относятся эти требования к качеству?

Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.

- а) сливочный крем
- б) белковый крем
- в) крем зефир
- г) крем из сливок

12.Вместо чего используют инвертный сироп?

- а) вместо патоки
- б) вместо сиропа
- в) меда
- г) сгущенного молока

13. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?

Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %

- а) кисель
- б) зефир
- в) глазурь
- г) желе

14. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

- а) 25 – 30⁰С
- б) 35 – 40⁰С
- в) 45 – 50⁰С
- г) 55 – 60⁰С

15. 21. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

- а) крем «Новый»
- б) крем сливочный основной
- в) крем заварной
- г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

1 вариант:

1 – а	8 - б
2 – в	9 - г
3 - в	10 - а
4-а	11 – 4.2.3.1
5 - в	12 - 3.1.2.4.6.5
6 – б	13 - А-1.2.4.5; В-8.9
7 – а	14 - б
	15 - в

2 вариант:

1 – а	8 – б.г
2 – б	9 - г
3 - б	10 - г
4 - б	11 -в
5 -б	12 - а
6 – а	13 - г
7 – .г	14 - в
	15 - г

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 15-14 вопросов

4 – правильные ответы на 13-10 вопросов

3 – правильные ответы на 9 вопросов

2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Тема 1.2.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У-1, 3-1, 3-2, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1 5.2 5.3, 5.4 , 5.5.6

Темы рефератов:

1. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий
2. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий
3. Способы приготовления пшеничного теста.
4. Контроль качества изделий
5. Особенности приготовления булочных изделий
6. Технология приготовления мучных кулинарных изделий

Темы докладов:

1. Рисовальная масса для торта
2. Посыпки для кондитерских изделий
3. Горячая белковая масса
4. Фруктовая рисовальная масса
5. Карамельная масса
6. Украшения живыми цветами

Критерии оценки доклада и реферата:

«зачет» ставится если:

1. Студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
2. Студент выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
3. Студент усваивает весь объем программного материала;
4. Отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;
5. Студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
6. Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

«не зачет» ставится если:

1. У студента имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все же большая часть не усвоена;
2. Оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы

Практические задания

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт. Сформировать навык по проведению бракеража продукции.

Задание №1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий.

Правила проведения бракеража.

Задание №2

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража.

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача №1

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Рецептура Батона ямского:

Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопарным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.

Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатной дежой. В дежу тестомесильной машинысыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую супензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

Технологическая карта батона «Ямского».

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто. г
Дрожжи	200	200
Соль	100	100
Вода	3000	3000
Жир	350	350

Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.

Консистенция: пористая.

Цвет: корочка светло-коричневая.

Срок хранения: 24 часа.

Задание: Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

Задача №2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции -дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Требования к качеству хлеба:

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма подового поверхность	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплыпов Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя
цвет состояние мякиша: пропеченность промесс пористость Вкус Запах	От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке) Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочеков и следов непромеса. Развитая без пустот и уплотнений. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Свойственный данному виду изделия, без постороннего

Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У-1, З-1, З-2, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1 5.2 5.3, 5.4, 5.5, 5.6

Тестирование

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °C;
- 2) 55 °C;
- 3) 40 °C.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °C;
- 2) 200 °C;
- 3) 120 °C.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пластиа следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 $^{\circ}\text{C}$;
- 2) 250-300 $^{\circ}\text{C}$;
- 3) 125-150 $^{\circ}\text{C}$.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 $^{\circ}\text{C}$ в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

- 5 – правильные ответы на 15-14 вопросов
- 4 – правильные ответы на 13-10 вопросов
- 3 – правильные ответы на 9 вопросов
- 2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Методические указания по выполнению практических работ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО
ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. Общие положения

Промежуточный контроль освоения тем и разделов дисциплины проводится в форме тестирования, выполнения самостоятельных заданий: мини-проектов, презентаций, творческих работ, рефератов, сообщений. Итоговый контроль - в форме экзамена.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
OK09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none">-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;-организовывать рабочие места различных зон кухни;-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;-организовывать документооборот
знать	<ul style="list-style-type: none">-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;-основные перспективы развития отрасли;-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;-классификацию организаций питания;-структуру организации питания;-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий

	<p>работников кухни;</p> <p>-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>-виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>-формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>-правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

В результате освоения дисциплины студент формирует личностные результаты

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознавать приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 12. Принимать семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержани

3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения, тестирования, самостоятельной работы.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет**

Критерии оценок:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо
70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

Предметом оценки освоения дисциплины являются умения и знания.

	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1	Умения: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организаций;	- устная проверка
У2	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	- письменная проверка - подготовка сообщений.
У3	- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	- подготовка сообщений.
З1	Знания: - современное состояние и перспективы развития отрасли;	- устная проверка; - подготовка сообщений. - тестирование.
З2	- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З3	механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- устная проверка -тестирование
З4	механизмы формирования заработной платы;	- устная проверка -тестирование
З5	формы оплаты труда;	- устная проверка -тестирование.
З6	стили управления, виды коммуникации;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З7	принципы делового общения в коллективе;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З8	управленческий цикл;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование

39	собенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
310	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
311	формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование

4. Кодификатор контрольных заданий.

Функциональный признак оценочного средства (тип контрольного задания)	Форма контроля	Код контроль-ного задания
Тест	Тестирование, текущий контроль	1
Решение задач и проблемных ситуаций	Письменное задание	2
Подготовка докладов	Самостоятельная работа (доклад)	3
Устная проверка	Устный опрос	4
Письменное задание	Письменная проверка (контрольная работа)	5
Задание для подготовки сообщений	Самостоятельная работа	6

Фонд оценочных средств

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО
ПЕРСОНАЛА**

2024 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Материал экзамена

Вопросы к экзамену

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.
2. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
3. Производительность труда, факторы роста.
4. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией видом кухни в регионе.
5. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.
6. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания
7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
8. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
9. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов
10. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.
11. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.
12. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: терmostатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.
13. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
14. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
15. Общие требования к организации рабочих мест.
16. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка
17. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).
18. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
19. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства
20. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.
21. Методика расчета основных производственных показателей
22. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области

приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.

23. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки
24. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер- классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте
25. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.
26. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха
27. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).
28. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.
29. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.
30. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
31. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
32. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.
33. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
34. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.
35. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
36. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
37. Актуальные направления, тенденции ресторанный моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
38. 2. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

39. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.
40. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
41. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).
42. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.
43. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013). Услуги общественного питания.
44. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
45. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.
46. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.
47. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
48. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
49. Актуальные направления, тенденции ресторанный моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организаций питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
50. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:
 - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол»),
51. Категории производственного персонала организаций питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организаций питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

Экзаменационные билеты

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Билет № 1

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Актуальные направления, тенденции ресторанный моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
3. Составить схему управления школьной столовой.

ФГБО ВО Ставропольский государственный университет

Институт среднего профессионального образования

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Билет № 2

1. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.
2. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
3. Составить меню праздничного ужина.

Билет № 3

1. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013). Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.
3. Составить меню диетического блюда.

Билет № 4

1. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).
2. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.
3. Составить меню банкета свадьбы.

Билет № 5

1. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.
2. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за

сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

3. Составить меню банкета «День рождения»

Билет № 6

1. Актуальные направления, тенденции ресторанный моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.

2. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

3. Составить меню банкета «Юбилей»

Билет № 7

1. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.

3. Составить схему управления кафе – самообслуживания. мощность.

Билет № 8

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.

2. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

3. Составить схему управления ресторана

Билет № 9

1. Производительность труда, факторы роста.

2. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

3. Составить схему управления школьной столовой.

Билет № 10

1. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания

2. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета

3. Составить схему управления кафе - бара.

Текущий контроль

Комплект тестовых заданий по разделу 1.

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?
а) процесс руководства отдельными людьми;
б) метод общения с людьми;
в) искусство управления;
г) правильного ответа нет

2. Менеджер по работе с персоналом - это:
а) объект управления;
б) субъект управления;
в) исполнитель;
г) аппарат управления;

3. Управление персоналом – неотъемлемая часть науки:
а) менеджмент;
б) маркетинг;
в) сервисная деятельность;
г) экономика предприятия;

4. Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям, не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?
а) стратегия импорта;
б) арендная стратегия;
в) аутсорсинг;
г) стратегия самообеспечения.

5. Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:
а) по функциональному принципу;
б) по территориальному принципу;
в) по смешанному принципу;
г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?
а) поиск персонала;
б) проведение аттестации;
в) отбор персонала;
г) наём персонала.

7. «Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны:
а) самого работника;
б) службы персонала предприятия;
в) самого предприятия;
г) правильного ответа нет.

8. При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать:

- а) «технологию жесткого отбора»;
- б) «технологию умеренного отбора»;
- в) смешанную технологию;
- г) правильного ответа нет.

9. К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?

- а) к общей адаптации;
- б) к частной адаптации;
- в) к социальной адаптации;
- г) к профессиональной адаптации.

10. Что такое «аутсорсинг»?

- а) стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других организаций;
- б) метод управления персоналом;
- в) принцип управления персоналом;
- г) правильного ответа нет.

11. К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?

- а) к отбору;
- б) к поиску;
- в) к найму;
- г) правильного ответа нет.

12. В чём заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?

- а) в продолжительности периодов;
- б) в работе с кадровым агентством;
- в) в подходе к обучению кадров;
- г) правильного ответа нет.

13. Что не относится к понятию «ротация»?

- а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;
- б) увольнение работника;
- в) временное выбытие работника за пределы предприятия;
- г) правильного ответа нет.

14. Что означает такой принцип управления персоналом как «законность»?

- а) осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами;
- б) последовательность в работе с персоналом;
- в) объективная оценка факторов макросреды;
- г) объективная оценка факторов внутренней среды.

15. Кем определяется внутренняя мотивация?

- а) самим работником;
- б) работодателем;
- в) высшим менеджером;
- г) коллективом.

16. Чрезмерная централизация власти – это характерная черта:

- а) демократического стиля управления;
- б) авторитарного стиля;
- в) либерального стиля;
- г) правильного ответа нет.

17. Что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность?

- а) признание основной роли закона в работе по управлению персоналом;
- б) всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней среды и внутренней среды;
- в) планомерность и последовательность в работе с персоналом;
- г) достижение реальных целей.

18. Несоответствие работника занимаемой должности определяется:

- а) по результатам аттестации;
- б) непосредственным руководителем;
- в) менеджером по работе с персоналом;
- г) директором.

19. Выполнение работы по прямому принуждению это:

- а) экономическая мотивация;
- б) административная мотивация;
- в) внутренняя мотивация;
- г) внешняя мотивация.

20. На чем основаны психологические методы управления персоналом?

- а) на познании психологии человека и структуры его потребностей;
- б) на отношениях власти и подчинения;
- в) на использовании материальных стимулов;
- г) правильного ответа нет.

21. Наиболее действенными в рыночных условиях являются:

- а) экономические методы управления персоналом;
- б) социальные методы управления персоналом;
- в) психологические методы управления персоналом;
- г) организационно-административные методы управления персоналом.

22. При смене кадровой стратегии наибольшее значение приобретает следующий принцип управления персоналом:

- а) реалистичность;
- б) законность;
- в) гибкость;
- г) открытость.

23. Прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение относятся:
а) к экономическим методам управления;
б) к психологическим методам управления;
в) к организационно-административным методам управления;
г) к социальным методам управления.

24. Что такое «контроллинг персонала»?

- а) адаптация персонала;
- б) поиск, отбор, наем персонала;
- в) выявление, учет, оценка и сравнение результатов деятельности персонала;
- г) стимулирование деятельности персонала.

25. Что такое «ротация персонала»?

- а) оценка и сравнение результатов деятельности работников организации;
- б) аттестация работников организации;
- в) оформление работника на соответствующую должность;
- г) перемещение работников, необходимое в конкретно сложившихся обстоятельствах.

26. Общественное поощрение деятельности работника трудовым коллективом является мерой:

- а) организационной мотивации;
- б) социальной мотивации;
- в) экономической мотивации;
- г) нематериальной мотивации.

27. Качество и количество выполненной работы за определённый период времени оценивается:

- а) высшим менеджером на уровне предприятия;
- б) непосредственным начальником на рабочих местах;
- в) менеджером по работе с персоналом на уровне предприятия;
- г) правильного ответа нет.

28. К числу наиболее распространенных инструментов отбора персонала не относится:

- а) собеседование;
- б) тестирование;
- в) анкетирование;
- г) аттестация персонала.

29. Объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае?

- а) технологию умеренного отбора;
- б) технологию жесткого отбора;
- в) активную технологию;
- г) пассивную технологию.

30. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:

- а) реформистских методов управления;
- б) консервативных методов управления;
- в) антикризисных методов управления;
- г) правильного ответа нет.

31. Консервативные методы управления персоналом используются:

- а) в условиях кризиса;
- б) в посткризисный период;
- в) на стадии формирования организации;
- г) в условиях стабильного развития организации.

32. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:

- а) аттестационный лист;
- б) протокол заседания аттестационной комиссии;
- в) график прохождения аттестации;
- г) положение о проведении аттестации.

33. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:

- а) антикризисные методы управления персоналом;
- б) консервативные методы управления персоналом;
- в) реформистские методы управления персоналом;
- г) правильного ответа нет.

34. Коллективный договор относится:

- а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;
- б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;
- в) к федеральным законам;
- г) правильного ответа нет.

35. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относятся:

- а) этический кодекс поведения работников организации;
- б) коллективный договор;
- в) трудовой кодекс Российской Федерации;
- г) положение о персонале организации.

36. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:

- а) в коллективном договоре;
- б) в трудовом кодексе Российской Федерации;
- в) в этическом кодексе поведения работников организации;
- г) в положении о персонале организации.

37. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?

- а) нормы времени;
- б) методические указания;
- в) федеральные законы;
- г) разъяснения.

38. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:

- а) мероприятия, направленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;

- б) нормативно-методическая база;
- в) организационно-правовая база;
- г) документационное обеспечение.

39. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?

- а) нормативно-методическое обеспечение;
- б) документационное обеспечение;
- в) организационно-правовое обеспечение;
- г) правильного ответа нет.

40. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) верbalной формы общения;
- б) неверbalной формы общения;
- в) неречевых средств общения;
- г) правильного ответа нет.

41. Документация по управлению персоналом должна разрабатываться в соответствии:

- а) с Трудовым кодексом Российской Федерации;
- б) с Общероссийским классификатором управленческой документации;
- в) с Указом Президента Российской Федерации;
- г) с Конституцией Российской Федерации.

42. Документационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) верbalной формы общения;
- б) неверbalной формы общения;
- в) воздействии на социальные условия работающих;
- г) правильного ответа нет.

43. Разработка основных правил служебно-делового общения по телефону относится:

- а) к документационному обеспечению;
- б) организационно-правовому обеспечению;
- в) к коммуникационному обеспечению;
- г) к нормативно-методическому обеспечению.

44. Какие коллективы называются формальными?

- а) образовавшиеся на любом предприятии;
- б) образовавшиеся стихийно;
- в) созданные руководством;
- г) созданные на основе симпатии работников.

45. Что такое власть?

- а) возможность влиять на других;
- б) специфическое воздействие на подчиненных;
- в) совокупность способов воздействовать на подчиненных;
- г) любое влияние на людей.

46. Укажите наиболее правильное определение карьеры:

- а) служебный рост, неуклонный подъем по ступеням организационной иерархии;

- б) осознанное отношение человека к собственному движению по ступеням мастерства в избранной сфере деятельности;
- в) механизм, постепенно приводящий к недееспособности, а потом и к невменяемости, единый для руководителей всех рангов.
- цели и готовые ради этой цели на такой вектор;
- г) отношения между членами организации, основанные на распределении материальных и нематериальных благ.

47. Карьерная стратегия - это:

- а) процесс накопления людьми социальных установок и опыта, соответствующего их социальным ролям;
- б) совокупность процессов, которые побуждают, направляют и поддерживают поведение человека в направлении достижения определенной цели;
- в) эффективное построение образов мира, в котором вы живете;
- г) осознанный выбор человеком одного или нескольких векторов карьеры на основе представлений, которые сложились у него о возможности карьерного роста в определенной организации и его личной жизненной ситуации.

48. Организационная культура характеризуется как:

- а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
- б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
- в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
- г) классическая, неоклассическая, сетевая.

49. Виды власти характеризуются как:

- а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
- б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
- в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
- г) классическая, неоклассическая, сетевая;

50. Векторы карьеры характеризуются как:

- а) клановый, бюрократический, предпринимательский, конкурентный;
- б) горизонтальный, вертикальный, нисходящий, параллельный, центростремительный;
- в) законный, экспертный, харизматический, основанный на вознаграждении и на наказании;
- г) классический, неоклассический, сетевой;
- д) правильного ответа нет.

Правильные ответы.

1	2	3
д	б	а

4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
г	б	б	а	а	в	а	в	а	г

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
а	а	б	б	а	б	а	а	в	в

24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
в	г	б	б	г	а	а	г	а	а

34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
а	в	г	в	а	б	а	б	б	в

44	45	46
в	а	б

47	48	64	50
г	а	в	б

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо

70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно