

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 6 от 21 марта 2025 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**МДК.02.01 «Организация процессов и процессы
приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2025

Составитель –Амирханова Асият Макашариповна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция»

Внутренний рецензент – Джамалова Светлана Аличубановна, кандидат химических наук, доцент кафедры «Естественнонаучных дисциплин» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 156, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Амирханова А.М. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2025 г., 71 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 10 марта 2025 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2025 г., протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств	41
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	42
1.1. Перечень формируемых компетенций	42
1.2. Компонентный состав компетенций	42
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	53
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	53
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах	55
их формирования по видам оценочных средств	55
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене	64
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	65
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся	65
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся	99
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ..	106

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация процессов и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

І. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ПК	Профессиональные компетенции
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
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, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:

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.	31- знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	У1-уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПО1-иметь практический опыт в: 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;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 34- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПО2-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

	подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 36- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 37- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных	У4-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У5- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО4-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО-5 контроле хранения и расхода продуктов.
--	---	--	--

	изделий и закусок.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	39- требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 310- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 311- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	У7- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У8-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У9-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	ПО6-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО7-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО9-контроле хранения и расхода продуктов.

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.	312- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 313- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 314- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 315- способы сокращения потерь и сохранения	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У10- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У11-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У12- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности	ПО10- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО11-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО12-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
--	--	---	--

	пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 316- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 317- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	готовой продукции; У13- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	ПО13-контроле хранения и расхода продуктов.
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.	318- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 319- рецептуры, современные методы приготовления,	У14- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У15- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПО14- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО15-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов,

	варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 320-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 321-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 322- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	У16-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У17-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО16-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО17-контроле хранения и расхода продуктов.
--	--	---	---

	323- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		
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.	324- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 325- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 326- актуальные направления в	У18- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У-19 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У-20 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,	ПО18- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО19-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

	приготовлении горячей кулинарной продукции; 327- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 328- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 329- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	брендовых, региональных; У21-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	брендовых, региональных; ПО20- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО21-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО22-контроле хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	330- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд,	У-22 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование	ПО23- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом

горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 331- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 332- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 333- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 334- способы сокращения	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У23- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У24 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У25- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО24-подборе в соответствии с технологическим и требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО-25 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО26-контроле хранения и расхода продуктов.
--	---	---	--

	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 335- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.		
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	336- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 337-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	У26-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;	ПО27-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/ п	Контролируе мые темы дисциплины	Код кон- тролиру- емой компетен ции	Планируемые результаты обучения, характеризу ющие этапы формирова- ния компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль успеваемо- сти	Проме- жуточная аттестация
	Тема 1 Классификаци я, ассортимент и характеристик а процессов приготовлени я, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1- ПК 2.8	ПК 2.1 Знать: 31, 32, Уметь: У1, Практический опыт: ПО1 ПК 2.2 Знать: 32- 38, Уметь: У2-У6, Практический опыт: ПО2- ПО5 ПК 2.3 Знать: 39-311, Уметь: У7-У9, Практический опыт: ПО6- ПО9 ПК 2.4 Знать: 312- 317, Уметь: У10- У13, Практический опыт: ПО10- ПО13 ПК 2.5 Знать: 318- 323, Уметь: У14- У17, Практический	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационн ые вопросы Задачи

			опыт: ПО14-ПО17 ПК 2.6 Знать: 324-329, Уметь: У18-У21, Практический опыт: ПО18-ПО22 ПК 2.7 Знать: 330-335, Уметь: У22-У25 Практический опыт: ПО23-ПО26 ПК 2.8 Знать: 336-337, Уметь: У1-У26, Практический опыт: ПО27		
	Тема 2 Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.8	ПК 2.1: Знать: 31, 32, Уметь: У1, Практический опыт: ПО1 ПК 2.2 Знать: 32- 38, Уметь: У2-У6, Практический опыт: ПО2-ПО5 ПК 2.8 Знать: 336-337, Уметь: У1-У26, Практический опыт: ПО27	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационные вопросы Задачи
	Тема 3 Организация и техническое	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.8	ПК 2.1 Знать: 31, 32,	– вопросы для обсуждения	Экзаменационные вопросы Задачи

	оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента		Уметь: У1, Практический опыт: ПО1 ПК 2.3: Знать: 31, 32, Уметь: У1, Практический опыт: ПО1 ПК 2.8 Знать: 336-337, Уметь: У1-У26, Практический опыт: ПО27	– тестовые задания; -задачи	
	Тема 4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.8	ПК 2.1 Знать: 31, 32, Уметь: У1, Практический опыт: ПО1 ПК 2.4: Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11 ПК 2.8 Знать: 336-337, Уметь: У1-У26, Практический опыт: ПО27	– вопросы для обсуждения – тестовые задания; -задачи	Экзаменационные вопросы Задачи

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется

технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

вторая составляющая – оценка сформированности компетенций, обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач	комплект контрольных

		определенного типа по теме или разделу	заданий по вариантам
4	Лабораторная работа (презентация нового блюда)	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача (решение ситуационных задач)	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно	10	отлично
2.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на	8	Хорошо

	практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет		
3.	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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	5	Удовлетворительно
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	0	Неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количес тво баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количес тво баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	Полное верное решение. В логическом	9-10	Отлично

	рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.		(высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка

1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

			и)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	

6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом	10	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированно сти компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированно сти компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворите льно (приемлемый уровень сформированно сти компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок,	4-6	Неудовлетвори

	отсутствие логики изложения материала		тельно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, полностью отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, не полностью соответствует органолептическим требованиям. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Новое блюдо не соответствует рецептуре. Отсутствуют выводы	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

II) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ

Участники	Иванов	Петров	Сидоров
Компетенции			
ПК 2.1 -ПК 2.8	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует глубокие знания теоретического материала. Изложение материала ясное и четкое, логически выстроено, приводятся различные точки зрения и их личную оценку. Показывает освоение всех необходимых компетенций дисциплины.	Обучающийся правильно определяет рассматриваемые понятия; демонстрирует знания теоретического материала. Изложение материала логически выстроено. Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины	Обучающийся определяет рассматриваемые понятия не полностью; демонстрирует не глубокие знания теоретического материала. Изложение не четкое, логически не выстроено, Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины не полностью

<i>среднее количество баллов</i>	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>0-6</i>
----------------------------------	-----------	----------	------------

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу</i>	<i>Оценка</i>
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	85 и выше	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.	51 – 74	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Задание 1. Тестовые задания

Вариант 1.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

разнообразные блюда,
различные полуфабрикаты;
продукция из определенного вида сырья

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выберите инновационные виды оборудования.

индукционные плиты;
микроволновые печи;
гриль Salamander;
пароконвекционные печи;
печи низкой температуры;
вакуумное оборудование;
шкафы скоростного охлаждения и заморозки продуктов;
все варианты верны

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Стены горячего цеха облицовывают керамической плиткой на высоту:

1 м
1,5 м
1,6 м
1,8 м

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что относится к основному способу тепловой обработки?

варка;
жарка;
оба способа верны

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К механическому способу обработки продуктов относят:

обжаривание
измельчение
нагревание

другое

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

заготовочных

доготовочных

с полным циклом производства

другое

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:

23-250С

16-180С

19-210С

другое

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Органолептические показатели включаю в себя:

Масса брутто, масса нетто

цена

вкус, внешний вид, цвет, консистенция

Содержание Б, Ж, У.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В меню каких типов предприятий ОП в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда?

Столовая

Ресторан

Закусочная

Все ответы верны

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Оборудование для горячего цеха подбирают:

от места функционирования предприятия

по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием

от характера производства предприятия

другое

11.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. В цехе для приготовления горячих блюд должна быть инвентарь и посуда

кондитерские мешки;

кастрюли, сковороды;

черпаки, вилки поварские;

просеиватель

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Тепловое оборудование это:

тестомесильная машина, миксер
овощерезательная машина, слайсер
электрическая плита, пароконвектомат
холодильная витрина, фризёр.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что относится к вспомогательному способу тепловой обработки?

опаливание;
ошпаривание (бланширование);
пассерование;
термостатирование
все ответы верны

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При организации рабочего места, разделочная доска должна быть:

прямо перед собой на расстоянии 1,5-2 см.;
слева на расстоянии 2-2,5 см.;
справа на расстоянии 1,5-2 см.;
другое

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Раздаточные предназначены для:

приготовления холодных блюд;
приготовления первых блюд;
оформления блюд;
кратковременное хранения блюд

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Готовую пищу можно хранить на мармите:

1 час
1-2 часа
2-3 часа
12 часов

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каких цехах приготавливают супы?

горячий
заготовочный
мясной
холодный

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для чего предназначено суповое отделение:

для приготовления первых блюд

для приготовления соусов

для приготовления кулинарных изделий

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. На какие две стадии подразделяются рабочие операции в суповом отделении:

варка бульонов

приготовление супов.

все ответы верны

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

хранение концентрированного бульона

хранение пассеровок?

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приготовления бульонов используют оборудование:

пароконвектомат

электрическую сковороду

пищеварочный котел

другое

2.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. В суповом отделении осуществляется приготовление

соусов;

бульонов и супов;

горячих напитков;

вторых блюд

3.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. При производстве супов особое внимание уделяют:

время приготовления;

срок годности;

температуру хранения;

подготовку сырья

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Грохот предназначен для:

снятия хлопьев денатурированного белка;

перемешивания продуктов;

процеживания бульона;

измельчения продуктов

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Шумовка предназначена для:
снятия хлопьев денатурированного белка;
перемешивания продуктов;
процеживания бульона;
измельчения продуктов

6.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. В цехе для приготовления супов и соусов должна быть инвентарь и посуда тестомес;
котлы наплитные, сковороды;
взбивальная машина;
сотейники, вкладыши для варки

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При какой температуре подают горячие супы?
40...50° С
70...75°С
80 ...85 °С

8.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Технологический процесс приготовления бульона состоит стадий:
приготовление полуфабрикатов;
подготовки сырья;
приготовление супов;
приготовления бульона

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Правильная последовательность записи в меню супов представлена в ответе:
1.Прозрачные, 2.заправочные, 3.пюреобразные, 4.молочные, 5.холодные, 6.сладкие;
1.Холодные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4.пюреобразные, 5.молочные, 6.сладкие;

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие супы относятся к заправочным?
щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями;
супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями, суп-пюре из тыквы, суп-пюре из птицы;
щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, консоме, уха, суп-харчо

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для отпуска заказных первых блюд предназначен
электросковороды;
стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;

жарочный шкаф;
привод с мясорубкой

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Соусное отделение горячего цеха предназначено для приготовления:

первых блюд
вторых блюд, соусов и гарниров
вторых блюд и десертов

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В горячем цехе выделяют специализированные отделения:

суповое и соусное
суповое, соусное и напитки
первых вторых и напитков

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:

пищеварочный котел
кастрюли различной емкости
сковороды чугунные
другое

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:

жарочный шкаф
тестомесильную машину
электрическую плиту
другое

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура подачи горячих соусов:

40-500С
50-600С
65-700С

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:

соусник
кокетницу
розетку
другое

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком соуснике подают горячие соусы:

фарфоровом
стеклянном

металлическом

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. На одну порцию блюда используют соуса:

50-75 г

100 г

250г

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

до 2 ч*

4 ч

1 ч

30 мин

Вариант 3.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Горячий соус – это майонез

соус бешамель

зеленое масло

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль?

соус белое вино;

соус сухарный;

соус польский;

соус белый с яйцом.

3. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Горячие соусы хранят на мармите при температуре:

55-600С

75-800С

65-750С

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

крахмал;

пассерованная мука;

желатин;

агар.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

сухая;

жировая;

холодная;
красная.

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите классификацию соусов на сливочном масле:

сухарный соус
белый соус
абрикосовый соус
красный соус

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

для большей загрузки в рабочую камеру;
для равномерной очистки;
для быстрой загрузки.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для жарки овощей можно использовать:

сковороды электрические
фритюрницы
котлы пищеварочные
сковороды наплитные

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Цвет разделочной доски для овощей:

белая
зеленая
желтая
красная
синяя

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продукты, имеющие непостоянные нормы отходов:

картофель, морковь, свекла
картофель, свекла, редис
морковь, свекла, редис
морковь, свекла, б/к капуста

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При тепловой обработке (варке) масса овощей:

увеличивается
уменьшается*
не изменяется

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

зразы;
котлеты;
рулет

13.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Грибы в сметанном соусе подают:
в порционной сковороде;
на тарелке;
в баранчике;
на блюде

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Фаршированные овощи
варят;
запекают;
жарят.

15.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. К блюдам из картофельной массы относят:
запеканку картофельную;
голубцы овощные;
шницель из капусты;
крокеты

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Консистенция каш зависит:
от соотношения крупы и воды;
от вида крупы;
от способа варки;
от вида жидкости

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Из каких по консистенции каш готовят крупяные биточки:
рассыпчатых
вязких
жидких

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сколько жидкости берут при варке 1 кг макаронных изделий не сливным способом
2-3 литра
3-4 литра
4-5 литров
5-6 литров *

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Лапшевник смазывают сметаной

для сохранения рисунка
чтобы не испарялась влага
для образования румяной корочки,
для сохранения консистенции.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для сокращения времени варки, бобовые замачивают

1-1,5 часа

2-3 часа

5-6 часов

Вариант 4.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

1:8

1:1

1:20

Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

диетические и столовые

1 и 2 сорт

куриные, перепелиные

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие яйца не допускаются для использования в общественном питании:

яйца перепелиные

яйца водоплавающих птиц

яйца куриные

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К запеченным блюдам из яиц относят:

фаршированный омлет;

омлет натуральный;

яичница- глазунья

драчена;

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Перед тепловой обработкой куриные яйца

выдерживают в воде;

проверяют на овоскоп;

промывают с солью;

промывают мылом

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вареники и сырники хранят до отпуска в теплом месте не более

10 минут;
15 минут;
20 минут
25 минут

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

в массу добавляют взбитые яичные белки;
в массу добавляют сметану;
в массу добавляют муку;
в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К отварным творожным блюдам относят:

вареники, пудинги паровые;
вареники, сырники;
клецки, запеканки;
блинчики с творогом, сырники.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К запеченным блюдам из творога относят:

запеканку из творога;
ленивые вареники;
пасху;
вареники с творогом

9.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Перед тепловой обработкой сильно загрязненные куриные яйца

промывают в воде;
дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести, ополаскивают;
промывают с солью;
промывают мылом

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

1:1;
1:1,5;
1:2;
1:3.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К жареным блюдам из творога относят:

запеканку из творога;
ленивые вареники;
сырники;
вареники с творогом

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Поверхность изделия покрыта трещинами по причине:
недостаточная обминка;
недостаточная расстойка;
в тесто положено много соли;
другое.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Дрожжевое тесто не подходит по причине:
тесто положено много сахара;
тесто перегрето до температуры 550;
недостаточно соли;
другое.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите особенности осетровых пород рыб:
ее не потрошат
темная кожа имеет неприятный запах
темная пленка брюшной полости бывает ядовитой
не имеет костного скелета и поверхность покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек*

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. По термическому состоянию, рыба, поступающая на предприятия общественного питания классифицируется:
живая, соленая, мороженная
живая, охлажденная, мороженная
копченая, соленая, не потрошенная
спинка-балычок, потрошенная с головой

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Визига используется для приготовления:
бульонов
котлетной массы
салатов
фаршей

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Икру используют для:

приготовления бульонов
приготовления желе
осветления бульонов
не используют

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить:

соль
лавровый лист
корицу
уксус

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для жарки рыбы используют:

сливочное масло
маргарин
растительное масло
сало

Вариант 5.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Количество воды, необходимое для варки 1 кг рыбы:

3 литра
2 литра
1 литр
0,5 литра

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

20-30 мин при $t\ 100\ ^\circ\text{C}$
10-20 мин при $t\ 140-160\ ^\circ\text{C}$
5-7 мин при $t\ 200^\circ\text{C}$
1-2 мин при $t\ 180 - 2000\text{C}$

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Рыбные зразы называются:

фрикадельки
тельное
тефтели
люля-кебаб

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

рыбном
суповом
овощном

горячем

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Жир, имеющий самую низкую температуру плавления:

говяжий жир
рыбий жир
свиной жир
барсучий

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Цвет разделочной доски для рыбы:

белая
зеленая
желтая
красная
синяя

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В рыбе в большом количестве содержатся витамины:

D, A
A, C
C, B
E, K

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Полуфабрикат «Тельное из рыбы» жарят:

во фритюре
основным способом
в жарочном шкафу
на гриле

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В пряном отваре варят рыбу:

рыбу с приятным запахом;
речную рыбу;
морскую рыбу;
треску, зубатку, камбалу.

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что такое разделка мяса?

разделение полутуши на восемь частей;
разделение туши на три части;
разделение полутуши на четыре части;
разделение туши или полутуши на отрубы.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.

- мороженое;
- размороженное;
- парное;
- вяленое.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура отпуска готовых мясных блюд

- 550С
- 650С
- 750С

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Цвет разделочной доски для мяса:

- белая
- зеленая
- желтая
- красная
- синяя

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для поддержания температуры горячего блюда, тарелки подогревают дл:

- 30-400С
- 40-500С
- 35-450С

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Цвет разделочной доски для мяса вареного:

- коричневая
- зеленая
- желтая
- красная
- синяя

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При отпуске блюда, бифштекс с яйцом, яйцо кладут

- рядом с бифштексом
- на бифштекс
- под бифштекс

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выход мяса жареного порционным куском составляет

- 50-75-100г
- 75-100-125г
- 100-125г

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ромштекс относят к блюдам

жареным натуральным порционными

жареным панированными

жареным мелкокусковым

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выберите из частей говяжьей туши те, которые используются для варки

вырезка

лопатка

толстый край

боковая часть задней ноги

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выберите из перечисленных причин ту, которая объясняет, почему печень нельзя жарить длительное время.

чтобы не стала жесткой

чтобы сохранилась форма

чтобы не ухудшился цвет

Вариант 6.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Жареные блюда из домашней птицы:

цыплята табака, люля-кебаб

котлеты по-киевски, птица по-столичному

чахохбили, рагу

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек

сливочного масла

цыплята табака;

котлета натуральная;

птица по-столичному;

котлета по-киевски.

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;

филейную часть шпигуют шпиком;

завернуть в тонкий слой шпика;

смазать сметаной;

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ассортиментный минимум определяет в меню:

минимальное количество блюд и закусок;

количество фирменных блюд;

количество блюд и закусок по времени суток;
максимальное количество блюд и закусок

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для разработки рецептуры нового блюда, надо составить;
калькуляцию
ТТК
ТК

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Адаптация рецептуры-
взаимозаменяемость продуктов
замена продуктов произвольно
исключения продукта с изменением выхода

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Бракераж готовой продукции предусматривает:
контроль за качеством продукции
опрос потребителей
установление цен на кулинарную продукцию
сроки хранения

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие изделия из теста можно фаршировать?
ravioli
нѐки
канеллонни
клецки

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие супы относятся к национальным?
щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями;
супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями, суп-пюре из тыквы, суп-пюре из птицы;
суп «Министра», суп-харчо, уха по –марсельски (буйабесс);

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Основной компонент бигоса:
капуста
мясо
грибы
помидоры

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Традиционное французское блюдо Фуа-гра готовят из ...

сыра
молока и риса
куриного мяса
печени гуся или утки
шоколада

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Это горячие блюдо едят всеми пятью пальцами. Оно состоит из мелко нарезанного отварного мяса, баранины или говядины, с нарезанным кольцами луком, и пресного отварного теста в виде лапши, все это сильно перчится.

Бишбармак
Шурпе
Пельмени

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. СВЧ аппаратах прогрев прогрев п/ф осуществляется благодаря:

понижению температуры;
повышению температуры;
свойствам электромагнитных волн проникать во внутрь;
свойствам поддержания температуры

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

работающие на сырье 2-3 наименований;
обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При замачивании бобовые увеличиваются в массе:

в 2 раза
в три раза
не увеличиваются

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Отметьте продукты, не используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

мука
яйца
соль
вода
сахар
сливочное масло
творог
сухари

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке
рыбу предварительно замачивают в молоке
к растительному маслу добавляют сливочное масло
к растительному маслу добавляют свиной жир
предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
рыбу панируют в муке
рыбу натирают лимоном, солью, перцем
рыбу предварительно охлаждают

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что лишнее в ассортименте блюд
Мясо отварное
Ростбиф
Котлеты рубленые телячьи паровые
Кнели паровые

19.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Окорока и спинную часть кролика используют:
натуральных или фаршированных котлет;
шашлыков;
рубленые котлеты;
битки, шницели, рулеты

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В какой кухне готовят суп «Буйабес»?
итальянской испанской
французской
немецкой

Вариант 7.

1.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают (выбрать 2 правильных ответа):
островным способом
в виде технологических линий
в шахматном порядке
другое

2.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:
государственных стандартов
технологическим картам
калькуляционных карточек
другое

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Удаленность рабочего места от окна не должна превышать:

- 1 метр
- 2 метра
- 8 метров
- 10 метров

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что можно использовать для осветления бульона?

- мясо
- кости птицы и дичи
- белок яйца
- все выше перечисленные

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура подачи супов пюре:

- 10-14°C;
- не ниже 80-85°C;
- не ниже 70-75°C;
- не ниже 60-65°C

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие составляющие соуса красного основного;

- красная муčná пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
- белая муčná пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
- белая жировая муčná пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- подготовленная красная сухая муčná пассировка, пассированные корни и лук, пассированное томат-пюре
- белая муčná жировая пассировка, подготовленная белая жировая муčná пассировка, пассированные белые корни и лук?

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Определите основное назначение соусов:

- ухудшают внешний вид блюд;
- повышают усвояемость пищи;
- улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- понижают калорийность блюд;
- блюда приобретают большую сочность;
- повышают питательную ценность блюд

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура жира блюд из овощей жарки основным способом

140-150°C;

170-180°C;

120-140°C;

100-120°C

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Несливной способ варки макаронных изделий используется для приготовления запеканок и макаронников;

паст;

гарниров;

блюд из макаронных изделий

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг запекают в жарочном шкафу при температуре: 250°C

160°C

120°C

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем можно заменить муку при приготовлении сырников:

манной крупой

крахмалом

сухарями

все ответы верны

13.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Какой творог по содержанию жира используют для приготовления горячих блюд:

жирный

полужирный

нежирный

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для сохранения окраски осетровых при варке добавляют

огуречный рассол

уксус

пряности

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При варке раков добавляют

соль, специи, лук, морковь;

зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;

соль, специи;

только соль

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сыромороженных креветок варят:

3 мин;

5 мин;

7 мин;

10 мин

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какое блюдо (по заказу потребителя) можно поджарить до 3 степеней готовности

Антрекот

Ромштекс

Ростбиф

Свинина жареная

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Основное назначение приема маринования мяса:

повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

предохранение от потери влаги;

придание золотистой корочки при тепловой обработке.

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая подача блюда называется «Бифштекс по-деревенски»

Бифштекс с жиром и зеленым маслом

Бифштекс с яичницей –глазуньей

Бифштекс с луком, жареным кольцами во фритюре

любое из выше перечисленного

20.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:

государственных стандартов

технологическим картам

калькуляционных карточек

другое

Вариант 8.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. У какой народности основными компонентами блюд на протяжении всех веков были репа и капуста?

Русская кухня

Японская кухня

Тайская кухня

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе?

тандур

барбекю

карри
пилав

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. На сколько кусочков нарезают при подаче «Утку по-пекански»?

60
80
100
120

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты?

суп буйабес
суп панадель
паэлья
энчиладас

5.Прочитайте задание и установите последовательность оформления блюда для отпуска «Рулет запеченный»:

1. кладут на блюдо 1-2 куса ;
2. нарезают на порционные куски;
3. подготовленный рулет запекают;
4. поливают соусом красным;

6.Прочитайте задание и установите соответствие между классификацией и видами соусов.

- а) на растительном масле
- б) на сливочном масле
- в) на молоке
- г) на бульонах и отварах

- 1) соус грибной
- 2) соус майонез
- 3) соус польский
- 4) соус молочный

7.Прочитайте задание и установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

- 1)жидкий
- 2)средний
- 3)густой

- а) для фарширования
- б) для подливки блюд
- в) для запекания

8.Прочитайте задание и установите соответствие: бобовые и срок их варки

- 1)горох
- 2)чечевица
- 3) фасоль

- а) 1 час
- б) 1, 5 часа
- в) 1,5- 2 часа

9.Прочитайте задание и установите правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции:

- а) яйца всмятку
- б) яйца «в мешочек»
- в) яйца вкрутую

- 1) 2,5-3 мин
- 2) 10-12 мин
- 3) 4,5-5 мин

10.Прочитайте задание и установите последовательность операций технологии приготовления:

- «Рыба припущенная» а) рыбу залить бульоном на $\frac{1}{3}$ высоты
- б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
- в) добавить приправы
- г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
- д) предварительно надрезать кожу

11.Прочитайте задание и установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- 1) костный
- 2) рыбный
- 3) из птицы

- а) 1 час
- б) 1,5 часа
- в) 4 часа

12.Прочитайте задание и соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца;
- 2) полукольца;
- 3) крошка;
- 4) дольки;

- а) для фаршей, крупяных супов;
- б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

- в) для соусов, супов;
- г) для шашлыков, жарки во фритюре.

13.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните выражение:

Запекание-это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его готовности с образованием _____ корочки.

14.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните выражение:

Некоторые соусы требуют длительного взбивания, поэтому в цехе должна быть _____ машина.

15.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните выражение:

Брезирование – припускания продукта в жарочном шкафу с _____ и затем обжаривание (глазирование).

16.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните выражение:

В суповом отделении производится приготовление _____ и супов.

17.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. .Дополните выражение:

Единая технологическая линия улучшает состояние предприятия и условия _____.

18.Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните выражение:

Лучшей посудой для жаренья _____ сковороды и _____.

Задание 2. Задания практической направленности

Задание №1.

- 1.Назовите классификацию, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Назовите правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила упаковки, подготовка для отпуса на вынос, транспортирования
3. Охарактеризуйте порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд, изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для отпуса на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
4. Определить какое количество спагетти отварных можно получить из 1 кг сырых

Задание № 2

1. Проанализируйте актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания в соответствии с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
2. Охарактеризуйте выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика
3. Изложите правила подбора соусов, гарниров к блюдам из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.
4. Составить ТТК крупеник по заданной технологии, выход 350 гр.

Задание № 3

1. Изложите общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)
2. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы.
3. Назовите правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
4. Составить ТТК блюда лазанья

Задание №4

1. Основные принципы составления ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и рационом питания
2. Охарактеризуйте ассортимент, актуальные направления в приготовлении, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.
3. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи.
4. Составить ТТК на блюдо картофеля кассероль.

Задание № 5

1. Укажите основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.

2. Назовите способы сокращения потерь при тепловой обработке горячих блюд из рыбы сложного ассортимента и сохранения пищевой ценности продуктов

3. Технология приготовления современными и классическими методами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов. Подбор соусов, гарниров к блюдам

4. Составить ТТК на блюдо картофеля дюшес.

Задание №

1. Характеристика способов термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.

2. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

3. Изложите ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.

4. Составить ТТК на блюдо овощей жульен.

Задание № 7

1. Охарактеризуйте процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.

2. Охарактеризуйте выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса и мясопродуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

3. Изложите правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.

4. Составить ТТК на блюдо рататуй из овощей.

Задание № 8

1. Раскройте принципы выбора и комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).

2. Изложите классификацию, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.
3. Изложите органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья
4. Составить ТТК на блюдо темпура из овощей.

Задание № 9

1. Изложите правила организации хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.
2. Технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.
3. Изложите правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса из ракообразных.

Задание №

1. Рассмотрите принципы органолептической оценки качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.
2. Охарактеризуйте правила соусной композиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов применяемых для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.
3. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи порционных изделий из куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса сливочного.

Задание №

1. Изложите правила выбора посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.
2. Охарактеризуйте способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясoproductов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.
3. Изложите ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных

изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости,

4. Составить технологическую схему приготовления соуса сырного.

Задание № 12

1. Назовите сроки хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.

2. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

3. Технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней), рыбы, тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

4. Составить технологическую схему приготовления соуса томатного.

Задание № 13

1. Изложите правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.

2. Назовите классификацию, основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.

3. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке.

4. Составить технологическую схему приготовления соуса болоньезе.

Задание № 14

1. Изложите организацию и техническое оснащение супового отделения горячего цеха предприятий общественного питания различной классификации, требования к организации рабочих мест с учетом рисков в области безопасности процессов приготовления и реализации приготовления, хранения и подготовке к реализации супов.

2. Технология приготовления современными и классическими методами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

3. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов

4. Составить технологическую схему приготовления соуса грибного.

Задание № 15

1. Охарактеризуйте виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Охарактеризуйте способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.
3. Охарактеризуйте варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса демиглас.

Задание № 16

1. Охарактеризуйте требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячих супов.
2. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.
3. Назовите актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.
4. Рассчитать количество сырья для приготовления соуса голландского, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание №

1. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
2. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;
3. Технология приготовления современными и классическими методами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясoproductов сложного ассортимента: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом. Подбор соусов, гарниров к блюдам
4. Рассчитать количество сырья для приготовления соуса белого, выход 75 гр. на 100 порций.

Задание № 18

1. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячей продукции соусного цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Охарактеризуйте правила порционирования, выбор упаковки для подготовки отпуска супов на вынос или для транспортирования с учетом санитарных норм и правил, рисков в области безопасности.

3. Технология приготовления современными и классическими методами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке. Подбор соусов, гарниров к блюдам

4. Рассчитать количество сырья для приготовления национальных супов, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 19

1. Изложите классификацию, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.

2. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яичномасляных соусов: голландского (голландез) и его производных.

3. Изложите актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ, в зависимости от тепловой обработки.

4. Рассчитать количество сырья для приготовления региональных супов, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 20 1.

1. Охарактеризуйте выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме). Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

2. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого.

3. Технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд и закусок из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер).

4. Рассчитать количество сырья для приготовления прозрачных супов, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 21

1. Охарактеризуйте выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

2. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;

3. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

4. Рассчитать количество сырья для приготовления Консоме, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 22

1. Охарактеризуйте выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: супов региональной кухни рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.
2. Изложите правила оформления и отпуска соусов. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.
3. Технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге.
4. Рассчитать количество сырья для приготовления Солянки мясной сборной, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 23

1. Рассмотрите виды оттяжек, цели и правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
2. Охарактеризуйте ассортимент, пищевую ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.
3. Технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками).
4. Рассчитать количество сырья для приготовления супа-крема, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 24

1. Изложите ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренек запеченных, чипсов и др.). Способы эстетичной подачи, варианты оформления
2. Охарактеризуйте современные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов.
3. Назовите принципы комбинирования различных способов и современных методов приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.
4. Рассчитать количество сырья для приготовления супа-пюре, выход 350 гр. на 100 порций.

Задание № 25

1. Охарактеризуйте супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи

2. Изложите правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.

3. Охарактеризуйте актуальные сочетания основных продуктов, правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

4. Рассчитать количество сырья для приготовления сложного горячего блюда Мясо духовое из говядины 1 категории на 45 порций.

Задание № 26

1. Раскройте методы и способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности блюд из овощей, плодов, грибов.

2. Изложите ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.

3. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: муссов паровых и запеченных, кнельной массы, запеченной и паровой, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

4. Составить ТТК блюда Утиная ножка конфи

Задание № 27

1. Охарактеризуйте рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов: овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

2. Охарактеризуйте выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к блюдам и гарнирам из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

3. Охарактеризуйте порционирование, эстетичную упаковку, подготовку блюд, изделий, закусок из яиц, сыра и муки для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

4. Составить акт проработки на некондиционное сырье – Креветки в глазури, для приготовления блюда Креветки темпура

Задание № 28

1. Охарактеризуйте требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос

2. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.
3. Технология приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури
4. Определить потери при тепловой обработке рыбы припущенной порционными кусками

Задание № 29

1. Охарактеризуйте методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Пищевая ценность проростков.
2. Технология приготовления оладьев из дробленых круп, поленты, пудингов, запеканок.
3. Назовите основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.
4. Определить потери при тепловой обработке рыбы, жареной на вертеле

Задание № 30

1. Технология приготовления макаронных изделий разными способами, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.
2. Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.
3. Охарактеризуйте ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления, пищевую ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.
4. Составить ТТК блюда Рыба запеченной в соли

Задание № 31

1. Изложите методы приготовления блюд из яиц и яичных смесей различными способами. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром, суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).
2. Изложите ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.
3. Рассмотрите виды оттяжек, цели и правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
4. Произвести взаимозаменяемость дрожжей прессованных 200 гр на сухие.

Задание 3. Тематика рефератов и творческих работ по междисциплинарному курсу:

1. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов
2. Классификация, приготовление соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании
3. Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность.
4. Тепловая обработка продуктов
5. Значение и пищевая ценность первых блюд
6. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов
8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов
9. Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.
10. Ассортимент соусов.
11. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
12. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
13. Правила соусной композиции горячих соусов.
14. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
15. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами
16. Ассортимент блюд из овощей
17. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
18. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.
19. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей
20. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов
21. Ассортимент сложных блюд из грибов
22. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
23. Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
24. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
25. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.
26. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса
27. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
28. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
29. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов по междисциплинарному курсу:

1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
2. Разработка и совершенствование ассортимента.
3. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним.
4. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта
5. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
6. Тепловая обработка.
7. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.
8. Способы термической обработки пищевых продуктов.
9. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
10. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.
11. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.
12. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов.
13. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
14. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента.
15. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
16. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.
17. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
18. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента.
19. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
20. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента.
21. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос.
22. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.

23. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др.
24. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
25. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос
26. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
27. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
28. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции

Задачи к экзаменационным билетам:

- Задача 1.** Масса очищенного картофеля 82 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3 % от массы нетто сырого картофеля. Определите массу вареного картофеля.
- Задача 2.** Рассчитайте закладку сол , специй и зелени для приготовления 25 порций капустных котлет.
- Задача 3.** Масса очищенного картофеля - 56 кг, масса жареного - 38 кг 640 г. Определите потери, %, при тепловой обработке картофеля.
- Задача 4.** Рассчитайте, используя колонку I Сборника рецептур, массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе.
- Задача 5.** Рассчитайте, используя 2 колонку Сборника рецептур, количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 12 кг свеклы в апреле.
- Задача 6.** Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 10 порций сырников с морковью.
- Задача 7.** Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 34 порций пудинга из творога (на пару).
- Задача 8.** Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 0.5 кг запеканки из творога.
- Задача 9.** Определите, сколько порций творожной массы сладкой можно приготовить из 2,5 кг творога.
- Задача 10.** Определите, сколько порций запеканки из творога с картофелем можно приготовить из 1,8 кг творога и 4 яиц.
- Задача 11.** Произведите расчеты для замены 12 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.
- Задача 12.** Рассчитайте количество сырья, необходимое для приготовления 1 и 50 порций щей из квашеной капусты в марте. Результаты занесите в табл.

Таблица: Расчет сырья для приготовления 1 и 50 порции щей из квашенной капусты в марте

Наименование	Масса нетто на 1 порции, г	50 порций, г.
--------------	----------------------------	---------------

продуктов

Капуста квашеная

Морковь

Петрушка (корень) Лук репчатый

Томатное пюре

Мука пшеничная

Кулинарный жир

Задача 13. Рассчитайте количество порций картофельного супа, которое можно приготовить из 40 кг картофеля в январе.

Задача 14. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 35 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г).

Задача 15. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход 1 порции - 500 г).

Задача 16. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции - 300 г)

Задача 17. Зимой при приготовлении супов иногда применяют зелень измельченную соленную. Какое количество зелени соленной необходимо для замены 500 г зелени свежей?

Задача 18. Какое количество сушеной свеклы (при отсутствии свежей) необходимо взять для приготовления 60 порций борща с картофелем, если по рецептуре на одну порцию расходуется 102 г свежей свеклы?

Задача 19. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций лукового соуса (выход 1 порции 100 г).

Задача 20. Для приготовления 1 000 г маринада овощного с томатом необходимо 300 г уксуса 3%-го. На производстве имеется только 70 %-ная уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 3 000 г маринада?

Задача 21. Рассчитайте необходимое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % для приготовления 2000 г томатного соуса, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 35 ... 40 %.

Задача 22. Рассчитайте необходимое количество цельного сухого молока для приготовления 50 порций молочного сладкого соуса. Выход 1 порции - 50 г.

Задача 23. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

Задача 24. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, количество порций рыбы, запеченной в сметанном: соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

Задача 25. Каких блюд можно приготовить больше и насколько (колонка 1 Сборника рецептур): рыбы, припущенной с соусом: белым с рассолом, или рыбы, жаренной грилье, из 25 кг мелкого неразделанного судака?

Задача 26. Можно ли накормить группу из 55 человек рыбой жареной с луком: по-ленинградски, при поступлении 23 кг трески неразделанной (колонка 2 Сборника рецептур)

Задача 27. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, и сравните количество отходов при холодной обработке 37 кг трески потрошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.

Задача 28. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, и сравните количество отходов при холодной обработке 82 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой щуки для приготовления рыбы (филе) отварной.

Задача 29. Рассчитайте, используя Сборник рецептур, количество отходов при холодной обработке 35 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), запеченной с помидорами.

Задача 30. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 85 порций рыбы по-русски.

Задача 31. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

Задача 11. Какое количество камбалы, жаренной во фритюре, можно приготовить из 70 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

Задача 32. Рассчитайте и сравните количество отходов при холодной обработке 28 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески и 28 кг потрошеного обезглавленного крупного морского окуня для приготовления рыбы, запеченной в красном соусе с луком и грибами.

Задача 33. Рассчитайте количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по данным, приведенным в III колонке Сборника рецептур, при поступлении 80 кг неразделанного среднего карпа.

Задача 34. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, Сборника рецептур или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по 2 колонке рецептуры при наличии 82 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески?

Задача 35. Рассчитайте количество отходов при холодной обработке 28 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре.

Задача 36. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы (филе) отварной по данным, приведенным во II колонке Сборника рецептур, или рыбы (филе) припущенной по 1 колонке при наличии 29 кг морского потрошеного обезглавленного мелкого окуня?

Задача 37. Определите массу брутто неразделанного мелкого судака для приготовления 45 порций рыбы припущенной с соусом белое вино по рецептуре № 306 Сборника рецептур.

Задача 38. Для варки взяли 5 кг грудинки копченой (без шкуры и костей). Сколько получится вареной грудинки?

Задача 39. Какое количество колбасы жареной можно приготовить из 3,1 кг колбасы вареной, если выход 1 порции 100 г?

Задача 40. Каковы потери, в кг при варке, а также отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционирование, если сварили 12 кг. окорока сырокопченого?

Задача 41. Каковы отходы в кг, при холодной обработке и потери при тушении 35 кг. головы говяжьей ?

Задача 42. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 70 порций рагу из баранины .

Задача 43. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 120 порций рубленых из кур котлет.

Задача 44. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре?

Задача 45. Рассчитайте, используя колонку 2 СР. 60 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 8 кг грудинки бараньей 1 категории с реберной костью.

Задача 46. Рассчитайте, используя колонку II СР, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 28 кг свиной корейки (свинина жирная).

Задача 47. Рассчитайте, используя колонку II СР., сколько порций грудинки, фаршированной кашей, можно приготовить из 40 кг. бараньей грудинки 1 категории.

Задача 48. Рассчитайте, используя 2 колонку, количество говядины 2 категории для приготовления 120 порций лангета.

Задача 49. Рассчитайте, используя колонку II СР, сколько порций шашлыка можно приготовить из 40 кг. говядины 2 категории.

Задача 50. Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по данным рецептуры № 488 Сборника рецептур, если поступило 120 кг говядины 1 категории?

Задача 51. Рассчитайте, используя III колонку рецептуры СР., достаточно ли 26 кг обрезной свинины на костях для приготовления 60 порций свинины, жаренной крупным куском.

Задача 52. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры СР, сколько порций отварного мяса можно приготовить при поступлении 140 кг говядины II категории.

Задача 53. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры СР, количество говядины 1 категории для 80 порций лангета.

Задача 54. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры СР, сколько баранины 2 категории потребуется для приготовления 70 порций шницеля.

Задача 55. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры СР, потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 50 порций почек по -русски, если имеются почки бараньи охлажденные .

Задача 56. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры СР, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 40 порций печени, жаренной с жиром , если имеется печень свиная охлажденная?

Задача 57. Взято 30 кг почек говяжьих охлажденных. После холодной обработки получено 27 кг 900 г, а после варки 13 кг 950 г почек. Определите фактический процент отходов при холодной обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой, если норма отходов при холодной обработке 7 %, а потери при тепловой обработке - 47 %.

Задача 58. Сколько порций ростбифа можно приготовить из 15 кг тонкого края говядины. Выход 1 порции - 100 г

Задача 59. Выпишите продукты для приготовления 45 порций эскалопа по I категории Сборника рецептур.

Задача 60. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 55 кг потрошенных гусей I категории.

Задача 61. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 62 кг полупотрошенных кур 2 категории.

Задача 62. Определите массу брутто полупотрошенных уток I категории для получения 35 кг мякоти без кожи.

Задача 63. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 280 кг полупотрошенных кур II категории?

Задача 64. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 30 кг потрошенной индейки I категории?

Задача 65. Сколько получится мяса тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 74 кг полупотрошенной утки I категории?

Задача 66. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Деловые игры. Ролевая игра, имитирующая реальную профессиональную деятельность (деловая игра) — игровая образовательная технология, представляющая собой моделирование проблемной профессиональной ситуации, решение которой достигается в процессе ролевого взаимодействия участников, по правилам, с формированием команд игроков и «группы экспертов», в соответствии с сюжетом, по определенному сценарию и последующей оценкой принятого решения.

Разыгрываемая ситуация должна предполагать неоднозначность решений, содержать элемент неопределенности, что обеспечивает проблемный характер игры и личностное участие обучающихся.

Деловые игры, разработанные на конкретных ситуациях, вводят обучающихся в сферу профессиональной деятельности, являясь мощным стимулом активизации самостоятельной работы по приобретению профессиональных знаний и навыков, а также способности решать нестандартные профессиональные задачи.

Интерактивное взаимодействие происходит в процессе всей деловой игры, так как решения принимаются преимущественно коллективно. При этом каждый решает свою отдельную задачу в соответствии со своей ролью и функцией. Обучающиеся приобретают социальные навыки, развивают коммуникативные способности, критическое мышление, для принятия профессионально грамотных решений.

Приобретенные в процессе игры практические навыки зачастую позволяют избежать ошибок, которые возникают при переходе к самостоятельной трудовой деятельности. Таким образом, деловая игра выполняет следующие функции:

- 1) образовательная – обобщение и закрепление знаний по пройденным темам курса, развитие трудовых навыков;
- 2) развивающая – развитие логического, критического, аналитического, творческого мышления, активизация мыслительной деятельности обучающихся;
- 3) воспитательная – формирование устойчивого интереса к будущей профессии, профессиональной самоидентификации.

Результативность деловой игры во многом зависит от особенностей ее организации и проведения.

Структура деловой игры:

1. Тема и цель игры.
2. Проблема (ы) для рассмотрения и решения в процессе игры.
3. Сюжет (область действительности, условно воспроизводимая в игре).
4. Сценарий.
5. Правила игры.
6. Роли (распределение и принятие ролей на себя участниками).
7. Игровые действия как средство реализации ролей.

На деловую игру отводиться 70-90 минут. Критериями оценивания деловой/ ролевой игры: Результативность проведения деловой игры определяет процент работы тренера/тренеров, процент работы участников тренинга, процент использования вспомогательных материалов, процент работы каждого участника.

0-20% - тренер плохо излагал материал, группа работала пассивно, не использовались вспомогательные материалы

21-50% - тренер не в полном объеме подал материал, группа работала не активно, использование не в полном объеме вспомогательного материала

51-100% - тренер подробно, содержательно подал материал, группа работала активно, весь вспомогательный материал использовался в полном объеме.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена. минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на 2 теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.