

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»**

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны на основе рабочей программы ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» среднего профессионального образования для студентов очного обучения профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» с учетом получаемого профессионального образования и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств
2.	Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3.	Оценка освоения ПМ
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по ПМ
5.	Приложения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01	Комплексный экзамен
МДК. 03.02	
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции Показатели оценки результата

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Выбирать, подготавливать приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

ПК 3.4. Осуществлять Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением приготовления, творческое выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. оформление и подготовку к Владеть техниками, приемами приготовления реализации бутербродов, канапе, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. приготовления, творческое кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств реализации холодных блюд из используемых рыбы, нерыбного водного сырья продуктов и полуфабрикатов, требований разнообразного ассортимента. рецептуры, последовательности приготовления особенностей заказа

Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом приготовления, творческое типа питания, вида и кулинарных свойств используемых реализации холодных блюд из продуктов и полуфабрикатов, требований мяса, домашней птицы, дичи рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа разнообразного ассортимента.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). .

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. 3. Поддержание рабочего места в соответствии

- с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
 5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи..
 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и

меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

7..Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации салатов разнообразного ассортимента.	Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки к применению пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
ПК 3.6. Осуществлять приготовление,	

творческое оформление и подготовку к вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает

ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

сдавшему презентационную работу.

1 вариант

1. Дополните предложение: Разнообразные блюда и закуски классифицируют по видам и способам на группы
2. Отличие холодной закуски от холодного блюда:
 - а) температурой подачи
 - б) оформлением
 - в) ингредиентами
 - г) объемом и весом
3. Дополните предложение: приготовление холодных блюд и закусок производится в цехе
4. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят
 - а) при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ не более 6 часов.
 - б) при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ не более 8 часов.
 - в) при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ не более 12 часов.
 - г) при температуре $4 - 2^{\circ}\text{C}$ не более 24 часов.
5. Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть:
 - а) не более одного часа с момента их изготовления и заправки
 - б) не более 30 минут с момента их изготовления и заправки
 - в) не более 12 часов с момента их изготовления и заправки
 - г) не более 24 часов с момента их изготовления и заправки
6. Дополните предложение: овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за – ч до отпуска и хранить в охлажденном месте.
7. Запрещается оставлять на следующий день:
 - а) салаты и винегреты, паштеты, заливные блюда
 - б) салаты
 - в) винегреты, паштеты
 - г) заливные блюда
8. К холодным блюдам можно дополнительно подавать гарниры из овощей, ягод, фруктов.
 - а) в количестве 30 – 50 г
 - б) в количестве 10 – 20 г
 - в) в количестве 20 – 30 г
 - г) в количестве 60 – 70 г
9. Дополните предложение: Продукты, предназначенные для....., не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом.
10. Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....
11. При приготовлении салатов следует:
 - а) учитывать время варки овощей
 - б) соединять горячие и холодные овощи
 - в) использовать сильно разваренные овощи
 - г) заправлять салаты перед подачей на стол
12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
 - а) варка
 - б) жарение
 - в) тушение
 - г) запекание
 - д) копчение
13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета
 - а) соломка

- б) ломтики
- в) кубики
- д) дольки

14. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.

15. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.

16. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.

17. Бутерброды бываюти

18. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см

19. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?

- а) 1-1,5мм
- б) 2-2,5мм
- в) 2-3мм
- г) 0.5-1 мм

20. Определите название бутерброда.

Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко нарезанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы

21. **Корзиночки и тарталетки**(франц. *tartelette*— небольшой торт).

Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)

- а) с выходом 12... 25 г.
- б) с выходом 20... 25 г.
- в) с выходом 12... 35 г.
- г) с выходом 30... 40 г.

22. Определите название по способу приготовления:..... **выпекают** в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

23. **Дополните предложение:**

Горячие бутерброды используют какблюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

24. Горячие бутерброды готовят:

- а) двумя способами
- б) одним способом
- в) тремя способами

25. Вид тепловой обработки для приготовления закуски «икра кабачковая» проводят с кабачками
- а) припускают
 - б) бланшируют
 - в) запекают.
 - г) жарят
26. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филепанируют ви жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячими охлаждают.
27. Ассорти рыбное. В состав блюда должно входить
- а) не менее 2 - 3 видов рыбных продуктов
 - б) не менее 4 -5 видов рыбных продуктов
 - в) не менее 3 - 4 видов рыбных продуктов
28. Для приготовления закуски яйца фаршированные сельдью, яйца варят:
- а) «в мешочек»
 - б) всмятку
 - в) вкрутую
29. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- а) тушат
 - б) жарят
 - в) запекают
 - г) варят
30. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
- а) рыба, бульон, желатин
 - б) агар-агар, сметана, рыба
 - в) желатин, отвар, рыба
 - г) крахмал, рыба, молоко.

2 вариант

1. Дополните предложение: Разнообразные блюда и закуски классифицируют по видам сырья и способам приготовления на следующие группы:....., гастрономические товары, , блюда и закуски из овощей и грибов, морепродуктов, мяса и мясопродуктов.

2. Дополните предложение: Холодные блюда обычно подают в начале

3. Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на,

4. Назначение холодного цеха –

- а) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы
- б) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей
- в) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов
- г) приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов

5. Дополните предложение: Основные операции, осуществляемые в холодном цехе –подготовленных продуктов, порционирование ихолодных блюд и закусок

6. Дополните предложение: Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 – 2⁰С не более.....

7. Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....

8. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

а) салат-коктейль овощной

б) винегрет

в) витаминный

г) летний

9. Свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом

а) для улучшения вкуса

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

10. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

11. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

а) соломка

б) брусочки

в) ломтики

г) кружочки

д) кубики

12. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.

13. Бутерброды бываютИ

14. Толщина кусочков хлеба для бутербродов

а) 0,5 – 1 см

б) 1 – 1,5 см

в) 1,5 – 2 см

г) 2 – 3 см

15. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?

а) 1-1,5 мм

б) 2-2,5 мм

в) 2-3 мм

г) 0,5-1 мм

16. Определите название бутерброда. Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко на резанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы

17. Корзиночки и тарталетки (франц. tartelette — небольшой торт).

Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)

а) с выходом 12... 25 г.

б) с выходом 20... 25 г.

в) с выходом 12... 35 г.

г) с выходом 30... 40 г.

18. Определите название по способу приготовления:..... **выпекают** в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).

19. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют какблюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.

20. Горячие бутерброды готовят:

- а) двумя способами
- б) одним способом
- в) тремя способами

21. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филепанируют ви жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячими охлаждают.

22. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассерованными овощами и яйцами
- б) со сливочным маслом и бульоном
- в) с набухшим желатином и бульоном

23. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

24. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а) рыба, бульон, желатин
- б) агар-агар, сметана, рыба
- в) желатин, отвар, рыба
- г) крахмал, рыба, молоко.

25. В летнее время запрещено готовить

- а) канапе
- б) жульен
- в) заливное

26. Основное назначение холодных блюд и закусок

- а) источник белка
- б) пополнять организм жидкостью
- в) возбуждение аппетита
- г) источник витаминов

27. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

- а) 0 ... 5 °С
- б) 10 ...12 °С
- в) 20 ...25 °С

28. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

29. Закрытые бутерброды это

- а) канапе
- б) сэндвичи

в) тартинки

30. В состав блюда «Сельдь рубленая» входят ингредиенты:

а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус

в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026