

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

СОГЛАСОВАНО:



Генеральный директор

ООО «Нахристан»

Р.Т. Рагимова А.Т.

УТВЕРЖДАЮ:



Директор ГБПОУ РД КЭиП

Н.А. Гайдаров

«19» 2021

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»**

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов

1.1 Область применения

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1 Общие положения об организации оценки

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

1.2.3 Промежуточная оценка

1.3 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

1.4 Инструменты для практического этапа экзамена

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации

Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ)

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся и оценки результатов освоения профессионального модуля по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1 Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) включает в себе контрольно-оценочные средства для проведения, текущего контроля, промежуточной аттестации: **дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках **профессионального модуля**.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

Оцениваемые компетенции:

	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

Текущий контроль проводится в форме письменного или устного опроса, тестирования, оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

1.2.3 Промежуточная оценка

Дифференцированный зачет по МДК 02.01 и МДК 02.02 включает два этапа:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного, или письменного ответа на теоретические вопросы.

- решение ситуационных задач.

По результатам учебной и производственной практикам проводится дифференцированный зачет, который представляет собой выполнение практического задания на рабочем месте повара.

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Итоговый контроль освоения профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей предполагает сдачу экзамена демонстрационного. Наличие положительного результата выполнения всех заданий промежуточного контроля является допуском к сдаче экзамена демонстрационного - выполнению практического задания на рабочем месте повара. Проведение экзамена демонстрационного может осуществляться в два дня по графику.

1.3 Инструменты оценки для теоретического материала

<i>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции(-ий)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Код ПК или ОК)</i>
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления готовой кулинарной продукции; Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и Безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий.	<u>Для устных или письменных ответов:</u> <i>Точность, правильность формулировок</i> <i>Соответствие требованиям нормативных документов</i> <i>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</i> <i>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</i> <i>Правильное применение профессиональной терминологии</i> <i>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</i> <i>Правильное выполнение требований к оформлению документов</i> <u>Для тестирования:</u> <i>75% правильно выполненных заданий.</i>	<i>Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач или тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</i>	<i>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</i> <i>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</i>	<i>ПК 2.1-2.8</i>

Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий. Методы, технология приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий. Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.				
---	--	--	--	--

1.4 Инструменты для практического экзамена

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Место проведения оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 2.1) повара для: - приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусоч (ПМ 02: ПК 2.2-2.8), Подбор, подготовка к работе, проверка	<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:</u> <u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом	Кухня ресторана	ПМ 02: ПК 2.1-2.8

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	<i>организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 2.1).</i> <i>Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 2.1).</i> <i>Раздельное использование контейнеров для мусора</i> <i>Соблюдение санитарно гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)</i> <i>Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 2.1).</i> <u>Приготовление:</u> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой</i> <i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i>	<i>профессиональной деятельности</i>		ПК 2.2- 2.8
--	--	---	--	--------------------

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции. <i>Действия</i> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов <i>Умения:</i> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <i>Действия</i> - приготовление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок (ПМ 02), Оформление и отпуск готовой кулинарной и	<i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии</i> Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления <u>Презентация</u> <i>(визуальная оценка и дегустация):</i> <i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием</i> <i>Соблюдение массы блюда, изделия</i> <i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</i> <i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента</i> <i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого</i>			
--	--	--	--	--

кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции. Подбирать гарниры и соусы для обеспечения гармоничного сочетания. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	<i>компонента блюда/изделия заданию,</i>			
---	---	--	--	--

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для проверки освоения профессиональных и общих компетенций в рамках ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	75% правильно выполненных заданий

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
УП 02	Дифференцированный зачет
ПП 02	Дифференцированный зачет
ПМ 02	Экзамен (квалификационный)

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации

2.1 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации

Вариант 1

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

- а) трех
- б) двух
- в) одного

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

- а) по количеству и качеству
- б) по усвояемости
- в) по целостности упаковки

3. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

- а) увеличивается в массе
- б) теряет вкусовые качества
- в) обеззараживается и повышается её усвояемость

4. К механическому способу обработки продуктов относят:

- а) маринование
- б) измельчение
- в) нагревание
- г) другое

5. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

- а) заготовочных
- б) доготовочных
- в) с полным циклом производства
- г) другое

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

- а) 23-25 0С
- б) 16-18 0С
- в) 19-21 0С
- г) другое

7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:

- а) холодном
- б) суповом
- в) соусном
- г) другое

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

- а) островным способом
- б) в виде технологических линий
- в) в шахматном порядке
- г) другое

9. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:

- а) соусном
- б) суповом
- в) холодном
- г) другое

10. На одну порцию блюда используют соуса

- а) 50-75 г
- б) 100 г
- в) 250г

11. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:

- а) электрическую плиту
- б) пищеварочный котел
- в) пароварочный шкаф

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

- а) пищеварочный котел
- б) кастрюли различной емкости
- в) сковороды чугунные
- г) другое

13. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:

- а) холодном
- б) овощном
- в) горячем
- г) мясном

14. Органолептические показатели включают в себя:

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

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

- а) специализированные
- б) основные
- в) универсальные
- г) другое

16. Производство – это.....

- а) часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса;
- б) более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах;
- в) это крупное подразделение, которое объединяет цехи

17. При организации рабочего места учитывается

- а) размеры производственного оборудования;

б) антропометрические данные строения тела человека;

в.) достаточная площадь в зоне рабочего места

18. Рабочие места в цехе располагаются

а) во всех удобных для этого местах

б) по ходу технологического процесса

в) не зависимо от технологического процесса

19. Бульон- это:

а) комбинированный способ тепловой обработки

б) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

в) отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов г) смесь молока и яиц

20. Дополните предложение: При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают..... и варят почти до, так как в кислой среде

21.Производный соуса красного

а) луковый б) - голландский в) - томатный

22. Загустителем сладких соусов является

А)) кукурузный крахмал

Б) картофельный крахмал

В) мука

23. Температура подачи горячих супов:

А) 50-60 °С б) 65-70°С в) 60-170°С

24.Фрикадельки, фасоль, свёкла являются основными продуктами для приготовления борща

а) украинского б) полтавского в) сибирского г) обыкновенного

25. Соответствие блюда его форме:

1. Запеканка манная

а) Порционным куском

2. Биточки рисовые

б) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом

3. Котлеты манные

в) Округло-приплюснутая

Вариант 2

1. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

а) неохлаждаемые кладовые

б) охлаждаемые камеры

в) торговые помещения

г) технические помещения

2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

а) заготовочном б) доготовочном в) кондитерском г) другое

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

а) пассерование б) варка в) тушение г) жаренье

4. Температура при варке основным способом составляет:

а) 110...120 0С б) 80...90 0С в) 100...102 0С г) 90...95 0С

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

а) государственных стандартов

б) технологическим картам

в) калькуляционных карточек

г) другое

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

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

7. Оборудование для горячего цеха подбирают:

а) от места функционирования предприятия

б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием

в) от характера производства предприятия г) другое

8. Для приготовления бульонов используют оборудование:

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

9. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:

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

10. Температура подачи горячих соусов:

а) 40-50 0С б) 50-60 0С в) 65-70 0С

11. Работа поваров соусного отделения начинается:

а) с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт

б) с приготовления блюд

в) оформлением блюд

г) другое

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

а) соусник б) кокетницу в) розетку г) другое

13. Бракераж готовой продукции предусматривает:

а) контроль за качеством продукции

б) опрос потребителей

в) установление цен на кулинарную продукцию

г) сроки хранения

14. Тепловое оборудование это:

а) тестомесильная машина, миксер

б) овощерезательная машина, слайсер

в) электрическая плита, пароконвектомат

г) холодильная витрина, фризёр.

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

а) электрические сковороды

б) фритюрницы

в) электрические мармиты

г) варочные котлы

16. Последовательность технологических операций при подаче заправочных супов

А) кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы

Б) посыпают мелко нарезанной зеленью укропа петрушки или лука

В) подогревают суповую тарелку или миску

Г) кладут в тарелку с супом сметану или подают отдельно в соуснике

Д) наливают суп

Е) отдельно на пирожковой тарелке подают расстегаи

17. Можно ли для варки молочных супов использовать овощи:

А) да Б) нет В) не знаю

18. Что является отличительной особенностью приготовления супов-пюре:

А) в состав входят взбитые яичные белки

Б) для их приготовления продукты протирают

В) продукты варят только в молоке с добавлением сливочного масла

19. Что является жидкой основой для приготовления окрошек:

А) хлебный квас, свекольный отвар, отвар из овощей, кефир

Б) квас, простокваша, кефир, кислое молоко, сыворотка

В) принципиального значения жидкая основа не имеет, главное- состав гарнира

20. Температура подачи горячих супов:

А) 45 - 50°C Б) 65- 75 °C В) 50 - 65°C Г) 60 - 65°C

21. Жидкие основы используют для приготовления холодных соусов...

А) бульон, сливки, уксус и растительное масло

Б) сметана, бульон и растительное масло

В) сливки, сметана и уксус

Г) растительное масло и уксус

Д) растительное масло и сливочное масло

22. Дополните предложение. Жидкой основой горячих соусов является _____.

23. Производным какого соуса является соус томатный

А) белого Б) красного В) молочного Г) сметанного

24. Способы варки макаронных изделий:

а) _____ б) _____

25. Характерной особенностью заправочных супов является:

А) подготовленные продукты закладываются в определенной последовательности, провариваются в жидкой основе и заправляются пассерованными овощами

Б) продукты закладывают только в воду и заправляются пассерованными овощами

В) продукты закладываются в отвар из овощей или грибов и заправляются пассерованными овощами

Ключ к тесту

Вариант 1		Вариант 2	
1	А	1	Б
2	А	2	А
3	В	3	Б,г
4	Б	4	г

5	В	5	А,б
6	А	6	а
7	Б	7	В
8	А, б	8	В
9	А	9	В
10	А	10	В
11	В	11	А
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	В	14	В
15	В	15	В
16	В	16	В,а,д,г,б,е
17	В	17	А
18	Б	18	Б
19	Б	19	Б
20	Картофель, до готовности, не разваривается	20	Б
21	В	21	А
22	А	22	Бульоны
23	Б	23	Б
24	В	24	Сливной, несливной
25	1-а, 2-в, 3-б	25	а

Дифференцированный зачет по производственной практике

Оценка по производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Задания к дифференцированному зачету по производственной практике

1. Приготовить и подать запеканку рисовую с творогом
2. Приготовить и подать рагу из овощей
3. Приготовить и подать котлеты картофельные
4. Приготовить и подать голубцы овощные
5. Приготовить и подать помидоры фаршированные овощами
6. Приготовить и подать овощи припущенные в молочном соусе
7. Приготовить и подать крокеты картофельные
8. Приготовить и подать рулет картофельный
9. Приготовить и подать грибы в сметанном соусе
10. Приготовить и подать картофель запеченный в сметанном соусе
11. Приготовить и подать солянку овощную
12. Приготовить и подать картофель, запеченный с грибами и ветчиной
13. Приготовить и подать кашу вязкую с черносливом
14. Приготовить и подать лапшевник с творогом
15. Приготовить и подать омлет смешанный
16. Приготовить и подать сырники со сметаной
17. Приготовить и подать запеканку из творога
18. Приготовить и подать оладьи
19. Приготовить и подать бифштекс с яйцом»

20. Приготовить и подать поджарку (мясо)
21. Приготовить и подать гуляш
22. Приготовить и подать азу
23. Приготовить и подать мясо, запеченное сыром
24. Приготовить и подать печень по-домашнему
25. Приготовить и подать жаркое по- домашнему
26. Приготовить и подать рагу из птицы
27. Приготовить и подать котлеты, и биточки (мясо)
28. Приготовить и подать тефтели(мясо)
29. Приготовить и подать мясо, тушенное с фасолью
30. Приготовить и подать жаркое из кур
31. Приготовить и подать птицу по - столичному
32. Приготовить и подать цыплят табака
33. Приготовит и подать котлеты по- киевски
34. Приготовить и подать рыбу, отварную с соусом польским
35. Приготовить и подать рыбу, запеченную с яйцом
36. Приготовить и подать рыбу, тушенную в томате с овощами
37. Приготовить и подать рыбу, жаренную во фритюре
38. Приготовить и подать рыбу, жаренную с луком по- ленинградски
39. Приготовит и подать котлеты и биточки рыбные
40. Приготовить и подать тефтели рыбные
41. Приготовить и подать рыбу, запеченную в сметанном соусе
42. Приготовить и подать рыбу, запеченную с картофелем
43. Приготовить и подать рыбу, жаренную с зеленым маслом
44. Приготовить и подать рыбу, жаренную в тесте
45. Приготовит и подать рыбу, запеченную в сметанном соусе
46. Приготовить и подать борщ Украинский
47. Приготовить и подать рассольник Ленинградский
48. Приготовить и подать соус луковый.
49. Приготовить и подать соус томатный
50. Приготовить и подать соус молочный (для подачи к блюдам).
51. Приготовить и подать суп крестьянский с крупой, соус сметанный.
52. Приготовить и подать соус сметанный с томатом
53. Приготовить и подать соус грибной с томатом.
54. Приготовит и подать маринад овощной с томатом.
55. Приготовить и подать суп картофельный с клецками, соус красный с овощами.
56. Приготовить и подать соус красный с овощами
57. Приготовить и подать суп полевой, соус томатный с грибами.
57. Приготовить и подать соус томатный с грибами.
58. Приготовить и подать суп молочный с клецками.
59. Приготовит и подать суп-лапшу домашнюю.
60. приготовить и подать суп-харчо.
61. Приготовить и подать окрошку мясную
62. приготовить и подать суп из смеси сухофруктов.

Наименование компетенций (ПК)	Степень освоения (освоил / не освоил)	Подпись наставника
-------------------------------	---------------------------------------	--------------------

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
Наименование компетенций (ОК)		

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026