

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Повар»**

**(4-й уровень квалификации)**

**4 квалификационный разряд**

Челябинск 2020

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Повар» 4-й уровень квалификации (4 квалификационный разряд)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Исмагилова Альбина Нагимовна – председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Худякова Ольга Николаевна – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Эксперты:

А.В. Шапов, шеф-кондитер ООО «Ресторан Виктория»

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
	1.1. Область применения	3
	1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
	1.3. Инструменты для практического этапа экзамена	5
	1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	5
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	8
	2.1. Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	8
	2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	28
3	Экспертные листы экзаменаторов	30

# І. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации  
«Повар» (4-й уровень квалификации)

Профессиональный стандарт

Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610  
н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023

## 1.2 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	верный ответ -1 балл	2, 41, 45, 46, 47, 86
Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	верный ответ -1 балл	14, 15, 17, 20, 22, 28, 30, 37, 56, 57, 68, 70, 74, 78, 79, 81, 84, 87, 88, 89, 90
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	верный ответ -1 балл	5, 11, 12, 19, 35, 39, 48, 69, 71
Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	верный ответ -1 балл	38, 85
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	верный ответ -1 балл	8, 9, 21, 31, 40, 42, 43, 44, 55, 77
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и	верный ответ -1 балл	3, 4, 27, 29, 58, 73

составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий		
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	верный ответ -1 балл	16, 24, 62, 67, 72
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	верный ответ -1 балл	1, 6, 7, 10, 13, 18, 25, 26, 32, 33, 34, 36, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 75, 76, 80, 82, 83, 91

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

*Количество заданий с выбором ответа: 86.*

*Количество заданий на установление последовательности: 5.*

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 1 ч. 30 мин.

### 1.3. Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</i>	<i>I. Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, требований по охране труда и технике безопасности на предприятии питания во время выполнения задания</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i>	<i>II. Соответствие технологии установленному эталону. III. Органолептическая оценка</i>	<i>Практическое задание</i>

#### **1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий**

*Для прохождения теоретической части экзамена:* аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

*Для прохождения практической части экзамена:*

1. Место для проведения экзамена, соответствующее требованиям пожарной безопасности, санитарно-гигиеническим правилам и нормам.
2. Продукты,
3. Оборудование и инвентарь

<b><i>Холодный цех</i></b>
Шкаф с мусорным ведром
Шкаф с 4 ящиками (запираемый)
Мост для посуды с подсветкой
Мойка с 1 раковиной
Кран 3/4"
Открытые полки
Охлаждаемый шкаф (запираемый)
Открытый шкаф с полками
Морозильный шкаф (запираемый)
Сервисный стол
<b><i>Мойка кухонной посуды</i></b>
Раковина
Кран 3/4"
Раковины для мытья рук
<b><i>Горячий цех</i></b>
Рабочий стол с ящиками
Электрическая фритюрница
Электрический мангал
Электрическая плита с 4 комфорками
Пароконвектомат 10x1/1 GN
Стенд
Тепловой шкаф

Мойка с 1 раковиной
Кран 3/4"
Сервисный стол
Тепловой мост с подсветкой
Мост для посуды с подсветкой
Рабочий стол
Открытый шкаф с полками
Шкаф с полками
Зонт вытяжной
<b><i>Кладовая инвентаря</i></b>
Раковина
Кран 3/4"
Шкаф для моющих средств

## **2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА**

### **2.1 Оценочных средств для теоретического этапа профессионального экзамена**

#### **Задания с выбором одного или нескольких вариантов ответа**

##### **1. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите продолжительность варки яиц вкрутую (с момента закипания)

Выберите один вариант ответа

А) 2,5-3 мин

Б) 4,5-5 мин

В) 8 - 10 мин

##### **2. Тип задания - множественный выбор**

Укажите все возможные варианты, при которых происходит

перекрестное загрязнение пищи

Выберите несколько вариантов ответа

А) Повар сначала берется за сырые продукты, а потом, не помыв руки, за готовые

Б) Сначала на одной доске порезали сырую курицу, а затем, не помыв доску, нарезали зелень

В) Сырые продукты не убираются в холодильник

Г) Совместное хранение сырых и готовых продуктов

##### **3. Тип задания –множественный выбор**

Выберите из предложенного списка все овощи, которые входят в

группу корнеплодов

Выберите несколько вариантов ответа

А) дыня

Б) морковь

В) капуста

Г) свекла

Д) редис

#### **4. Тип задания – множественный выбор**

Выберите из предложенного списка все названия рыбы, которые относятся к лососевым

Выберите несколько вариантов ответа

А) судак

Б) кета

В) севрюга

Г) навага

#### **5. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, на какое количество порций рассчитывается норма закладки в калькуляционной карточке?

Выберите несколько вариантов ответа

А) 1 порция

Б) 10 порция

В) 100 порция

#### **6. Тип задания – установить последовательность**

Расположите действия по разделке чешуйчатой рыбы в порядке их последовательности.

Запишите ответ в виде последовательности действий

А) удаление жабр

Б) промывание

В) очистка чешуи

Г) удаление плавников

Д) удаление внутренностей

**7. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите за какой временной диапазон до готовности заправочного супа кладут в суп специи (лавровый лист, перец) и соль для сохранения свойств специй

Выберите один вариант ответа

А) за 1 – 2 минуты

Б) за 15 – 20 минут

В) за 5 – 7 минут

**8. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите срок хранения заправочных супов, при котором сохраняются исходные вкусовые качества заправочного супа.

Выберите один вариант ответа

А) 5 часов

Б) 30 минут

В) 30 минут

Г) более суток

**9. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите условия хранения температура и срок (хранения) сметанных соусов, при котором сохраняются исходные вкусовые качества сметанных соусов

Выберите один вариант ответа

А) при T 10-15°C от 1 до 2-х суток

Б) при T 65°C не более 36 часов

В) при T 75°C не более 2 часов

Г) при T 18°C до 45 суток

**10. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, на каком уровне вода должна покрывать овощи при их варке для сохранения питательных веществ и вкусовых качеств

Выберите один вариант ответа

А) на 0,5 см

Б) на 3 - 4 см

В) на 1 - 1,5 см

Г) на 5 см

**11. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, сколько процентов составляют потери при варке мяса баранины

Выберите один вариант ответа

А) 24 %

Б) 36%

В) 64%

**12. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, сколько процентов составляют потери при варке птицы

Выберите один вариант ответа

А) 10 %

Б) 25 %

В) 50 %

**13. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, какое количество воды необходимо и достаточно для варки десяти яиц позволяющее использовать минимальное количество времени при сохранении качества

Выберите один вариант ответа

А) 400 – 500 мл

Б) 3л

В) 1,5 л

**14. Тип задания – установить последовательность**

Расположите действия по механической кулинарной обработке рыбы в порядке их последовательности.

Запишите ответ в виде последовательности действий

А) приготовление полуфабрикатов

Б) разделка

В) вымачивание

Г) размораживание

**15. Тип задания – установить последовательность**

Расположите действия по кулинарной обработке мяса в порядке их последовательности.

Запишите ответ в виде последовательности действий

А) обсушивание

Б) обмывание

В) кулинарная разделка

Г) размораживание

Д) обвалка

Е) сортировка мяса

Ж) приготовление полуфабрикат

1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_ 5. \_\_, 6. \_\_, 7. \_

**16. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите температуру, при которой начинает свертываться белок яйца

Выберите один вариант ответа

А) при 70 °С.

Б) при 63 С°

В) при 45 °С

### **17. Тип задания –множественный выбор**

Выберете из предложенного списка супов все супы, которые относятся к заправочным.

Выберите несколько вариантов ответа

А) щи зеленые

Б) суп-пюре из птицы

В) бульон с гренками

Г) суп-пюре из бобовых

Д) борщ флотский

Е) бульон с яйцом

Ж) солянка рыбная

З) рассольник московский

### **18. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, за какое количество времени до готовности вегетарианского заправочного супа следует закладывать в него пассированные овощи для сохранения питательных веществ и вкусовых свойств овощей

Выберите один вариант ответа

А) за 15 минут

Б) за 20 – 30 минут

В) за 5 – 10 минут

### **19. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, во сколько раз при замачивании бобовые увеличивают массу

Выберите один вариант ответа

А) в 3 раза

Б) в 1/2 раза

В) в 2 раза

Г) в 4 раза

**20. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, какое количество времени необходимо варить кальмары после доведения до кипения для сохранения питательных веществ и вкусовых свойств

Выберите один вариант ответа

А) 1,5 – 2 минуты

Б) 18 – 20 минут

В) 5 – 7 минут

**21. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите срок хранения панированных порционных мясных блюд в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами

Выберите один вариант ответа

А) не более 30 минут

Б) не более 2 часов

В) не более 6 часов

**22. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите с чем растирают готовую горчицу для приготовления окрошки

Выберите один вариант ответа

А) с белками яиц

Б) с отварным картофелем

В) с желтками яиц

Г) с зеленью укропа

**23. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, какое количество воды необходимо и достаточно при очистке картофеля и корнеплодов

Выберите один вариант ответа

- А) 0,5 л на 1 кг овощей
- Б) 0,8 л на 1 кг овощей
- В) 1 л на 1 кг овощей

#### **24. Тип задания – множественный выбор**

Выберите из приведенного списка все существующие виды брака продовольственного сырья в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Исправимый
- Б) Допустимый
- В) Недопустимый
- Г) Неисправимый

#### **25. Тип задания - множественный выбор**

Выберите из приведенного списка все механические способы воздействия на продукты

Выберите несколько вариантов ответа

- А) сортирование
- Б) промывание
- В) маринование
- Г) просеивание
- Д) очистка
- Е) нагрев

#### **26. Тип задания - множественный выбор**

Выберите из приведенного списка все термические способы воздействия на продукты

Выберите несколько вариантов ответа

- А) нагрев
- Б) перемешивание
- В) сульфитация
- Г) маринование
- Д) охлаждение

**27. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, к какой группе овощей относятся помидоры, баклажаны и перец

Выберите один вариант ответа

- А) клубнеплоды
- Б) корнеплоды
- В) плодовые
- Г) пряные

**28. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, чем является сульфитирование картофеля

Выберите один вариант ответа

- А) обработка кислотой
- Б) обработка щелочью
- В) обработка паром
- Г) обработка бисульфитом натрия

**29. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, к какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята и грузди

Выберите один вариант ответа

- А) пластинчатые грибы;
- Б) губчатые грибы
- В) сумчатые грибы

### **30. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа для дальнейшего использования

Выберите один вариант ответа

- А) свежие
- Б) маринованные
- В) соленые
- Г) сушеные

### **31. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите условия хранения сульфитированного очищенного картофеля, которые позволяют сохранить питательные вещества и вкусовые свойства картофеля

Выберите один вариант ответа

- А) 2-3 часа при  $T 4-8^{\circ}\text{C}$
- Б) 12 часов при  $T 0^{\circ}\text{C}$
- В) 24 часа при  $T +2^{\circ}\text{C}$
- Г) 48 часов при  $T +4+7^{\circ}\text{C}$

### **32. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите из предложенного перечня способов приготовления пищи тот способ, который НЕ относится к разновидностям варки?

Выберите один вариант ответа

- А) варка паром
- Б) припускание
- В) варка в бульоне

Г) варка основным способом

### **33. Тип задания - множественный выбор**

Укажите из предложенного списка все комбинированные приемы тепловой обработки

Выберите несколько вариантов ответа

А) Тушение

Б) Брезирование

В) Варка с последующим обжариванием

Г) Запекание

### **34. Тип задания - одиночный выбор**

Выберите из предложенных вариантов определение слова «пассерование»

Выберите один вариант ответа

А) Продолжительная варка или ошпаривание продуктов с целью улучшения их внешнего вида, удаления горечи и др.

Б) Это медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C

В) Способность белков прочно связывать значительное количество влаги

Г) Потеря белками связанной воды при сушке

### **35. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, какой процент жира извлекается из мяса при его варке

Выберите один вариант ответа

А) 40%

Б) 50%

В) 60%

Г) 70%

### **36. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, чем вызывается молочнокислое брожение

Выберите один вариант ответа

А) дрожжами

Б) молочнокислыми бактериям

В) дрожжами и молочнокислыми бактериями

### **37. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, что из представленного списка является основой красных соусов

Выберите один вариант ответа

А) бульон, томат, белая мучная пассеровка

Б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка, томат

В) бульон и красная мучная пассеровка

### **38. Тип задания – установить последовательность**

Расположите части мясорубки для крупного измельчения в порядке последовательности их сбора

Запишите ответ в виде последовательности действий

А) шнек

Б) подрезной нож

В) стопорное кольцо

Г) решетка с мелкими отверстиями

Д) прижимная гайка

Е) двусторонний нож

1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_, 5. \_\_, 6. \_\_.

### **39.Тип задания - одиночный выбор**

Укажите, в чем измеряется энергетическая ценность продуктов

Выберите один вариант ответа

- А) граммах
- Б) килокалориях
- В) килограммах

### **40.Тип задания - одиночный выбор**

Укажите срок хранения куриного бульона для сохранения питательных веществ и вкусовых свойств бульона

Выберите один вариант ответа

- А) 12 часов
- Б) 24 часа
- В) 36 часов
- Г) 48 часов

### **41.Тип задания – одиночный выбор**

Укажите максимально срок хранения допустимый температурный режим в горячем цехе в соответствии с требованиями по охране труда

Выберите один вариант ответа

- А) 20 °С
- Б) 27 °С
- В) 35 °С
- Г) 40 °С

### **42.Тип задания – одиночный выбор**

Укажите срок хранения салатов в незаправленном виде при температуре  $4 \pm 2$  в соответствии с санитарными правилами

Выберите один вариант ответа

- А) не более 6 часов
- Б) не более 3 часов
- В) не более 12 часов

**43. Тип задания – одиночный выбор**

В соответствии с санитарными правилами возможно ли повторное замораживание дефростированного мяса?

Выберите один вариант ответа

- А) не допускается
- Б) допускается , только в случае, когда мясо в дефростированном состоянии пробыло не более 2 часов
- В) на усмотрение шеф-повара

**44. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите срок хранения мясного фарша при температуре от 2 до 4 °С в соответствии с санитарными правилами

Выберите один вариант ответа

- А) не более суток
- Б) не более часа
- В) не более 6 часов

**45. Тип задания – одиночный выбор**

В соответствии с санитарными нормами возможно приготовление блюда “макароны по-флотски”?

Выберите один вариант ответа

- А) разрешено
- Б) запрещено
- В) разрешено, но при точном следовании рецептурам, приведенным в санитарных нормах и правилах

#### **46. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, какое количество воды остается при проваривании крупы

Выберите один вариант ответа

- А) 50% от веса крупы
- Б) 10 – 30 % от веса крупы
- В) не остается совсем

#### **47. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, на каком этапе варки бобовых следует добавлять соль для улучшения вкусовых качеств и сохранения питательных веществ

Выберите один вариант ответа

- А) в конце варки
- Б) в начале варки
- В) в середине варки

#### **48. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все приемы тепловой обработки

Выберите несколько вариантов ответа

- А) основные
- Б) вспомогательные
- В) ключевые
- Г) второстепенные

#### **49. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все вспомогательные приемы тепловой обработки

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Пассерование
- Б) Бланширование

В) Тушение

Г) Брезирование

**50. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все изменения свойств белка, которые вызывает денатурация

Выберите несколько вариантов ответа

А) Потерей индивидуальных свойств

Б) Потерей биологической активности

В) Потерей способности к гидратации

Г) Повышением воздействия пищеварительных ферментов

**51. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, какой консистенции каши быстрее ухудшают органолептические показатели

Выберите один вариант ответа

А) Рассыпчатые

Б) Вязкие

В) Жидкие

**52. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата, а в ряде случаев и для повышения пищевой ценности

Выберите один вариант ответа

А) Гарнир

Б) Соус

В) Приправа

**53. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите отличие состава салата “столичного” от “мясного”.

Выберите один вариант ответа

- А) Готовится из филе жареной или отварной птицы;
- Б) В состав входит картофель
- В) В состав входит соус «Южный»

**54. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите часть тушки птицы, которая после жарки имеет большую сочность и нежность

Выберите один вариант ответа

- А) Окорок
- Б) Филе

**55. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите эмульсию соуса майонез

Выберите один вариант ответа

- А) Масло в воде
- Б) Вода в масле

**56. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, как влияет кислая среда на развариваемость овощей

Выберите один вариант ответа

- А) Ускоряет
- Б) Замедляет

**57. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, какой процесс тепловой обработки вызывает меньшие потери витаминов продукта

Выберите один вариант ответа

- А) Варка основным способом

Б) Припускание

В) Жарка

**58. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все цели предварительного замачивания бобовых

Выберите несколько вариантов ответа

А) Сокращение срока тепловой обработки

Б) Сохранение формы семян при варке

В) Набухание клеточных стенок

Г) Извлечение растворимых веществ

**59. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все виды сахара, которые имеют температуру плавления 160-185 °С?

Выберите несколько вариантов ответа

А) Фруктоза

Б) Глюкоза

В) Сахароза

**60. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка овощей все овощи, которые варят без соли

Выберите несколько вариантов ответа

А) Картофель

Б) Капуста белокочанная

В) Свекла

Г) Морковь

**61. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите среду, которая вызывает интенсивное разрушение витаминов группы В и С

Выберите один вариант ответа

- А) Щелочная
- Б) Нейтральная
- В) Кислая

### **62. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка вид рыбы, который имеет больший процент отходов в процессе приготовления

Выберите один вариант ответа

- А) Мелкая
- Б) Средняя

### **63. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка вид мяса, используемый для приготовления шницеля по- венски

Выберите один вариант ответа

- А) свинина
- Б) телятина
- В) баранина
- Г) говядина

### **64. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все возможные причины уменьшения массы фритюрного жира

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Угар
- Б) Окислительные процессы
- В) Увеличение вязкости жира

Г) Впитывание жира продуктами

**65. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, при каком из перечисленных способов тепловой обработки мяса происходят наибольшие потери растворимых веществ

Выберите один вариант ответа

А) Варка

Б) Жарка

**66. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка закусок все закуски, которые относятся к горячим закускам?

Выберите несколько вариантов ответа

А) жульен

Б) галантин

В) кокиль

**67. Тип задания – одиночный выбор**

Что является эмульгатором при производстве майонеза?

Выберите один вариант ответа

А) Молотый перец

Б) Горчица

**68. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, какой соус из перечисленных в списке имеет большую вязкость при одном и том же расходе муки

Выберите один вариант ответа

А) Белый основной

Б) Красный основной

**69. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка ингредиент, который вводят в слишком вязкую рыбную котлетную массу для увеличения её рыхлости

Выберите один вариант ответа

- А) сырое яйцо
- Б) соль
- В) вареную рыбу

### **70. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все причины аномальной (розоватой) окраски мяса после его тепловой обработки.

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Температура в центре куска ниже 70 °С
- Б) Сомнительная свежесть
- В) Повышенное содержание нитратов в мясе
- Г) Разогрев вареного мяса в хранившемся

### **71. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите способ укладывания на сковороду полуфабрикат - филе с кожей без реберных костей при жарке продукта основным способом

Выберите один вариант ответа

- А) кожей вниз
- Б) кожей вверх

### **72. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все возможные заменители сахара для приготовления сырников

Выберите несколько вариантов ответа

- А) ванильную пудру
- Б) лимонную кислоту
- В) цукаты
- Г) тмин

### **73. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все возможные способы тепловой обработки овощей для подготовки их к запеканию

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Варка
- Б) Жарка
- В) Тушение

### **74. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, в рецептуру какого изделия из рыбной котлетной массы входит пассерованный лук

Выберите один вариант ответа

- А) фрикадельки
- Б) тефтели
- В) котлеты
- Г) биточки

### **75. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка предварительное действие со свёклой при приготовлении свёклы фаршированной овощами

Выберите один вариант ответа

- А) отваривают
- Б) обжаривают
- В) тушат
- Г) припускают

### **76. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка действие для удаления поверхностной плёнки кальмаров

Выберите один вариант ответа

- А) отваривают
- Б) замачивают
- В) бланшируют
- Г) солят

**77. Тип задания - одиночный выбор**

Выберите из предложенных вариантов все рубленые натуральные полуфабрикаты, в рецептуру которых входят: свиное котлетное мясо, репчатый лук, чеснок, гранат, корица, гвоздика, хмели-сунели, перец.

Выберите несколько вариантов ответа

- А) люля-кебаб
- Б) шницель натуральный рубленый
- В) купаты
- Г) кийма-кабоб

**78. Тип задания - одиночный выбор**

Выберите из предложенных вариантов маркировку разделочной доски, используемой для нарезки сырой рыбы

Выберите один вариант ответа

- А) СМ
- Б) СО
- В) ВР
- Г) СР
- Д) МР

**79. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все существующие виды загрязнения

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Химическое

- Б) Производственное
- В) Биологическое
- Г) Физическое (механическое)

### **80. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите из представленного списка вид соуса, в ассортимент сырья которого входят: желтки сырых яиц, сливочное масло, холодная кипяченая вода, лимонная кислота или сок

Выберите один вариант ответа

- А) соус голландский
- Б) соус томатный
- В) соус сметанный

### **81. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите из представленного списка название десерта, в набор сырья которого входит: клюква, сахар, крупа манная, вода

Выберите один вариант ответа

- А) мусс на манной крупе
- Б) клюквенное мороженое
- В) клюквенный торт

### **82. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите из представленного списка вид супа, в набор сырья которого входит: рис, картофель, морковь, лук репчатый, петрушка, сельдерей (корень), огурцы соленые, маргарин

Выберите один вариант ответа

- А) Щи Русские
- Б) Рассольник Ленинградский
- В) Борщ Украинский

### **83. Тип задания - одиночный выбор**

Укажите из представленного списка название блюда, в набор сырья которого входят следующие ингредиенты: филе куриное (полуфабрикат), масло сливочное, яйца, хлеб пшеничный, кулинарный жир для фритюра

Выберите один вариант ответа

- А) Котлета по-киевски
- Б) Жульен
- В) Салат “Цезарь”

### **84. Тип задания – установить последовательность**

Расположите операции технологии приготовления яблок по-киевски в порядке последовательности приготовления

Запишите ответ в виде последовательности объектов

- А) очищенные яблоки бланшируют;
  - Б) посыпают сахарной пудрой;
  - В) запекают до готовности;
  - Г) заливают яично-сметанной смесью;
  - Д) отверстие заполняют вареньем
1. \_\_, 2. \_\_, 3. \_\_, 4. \_\_, 5. \_\_

### **85. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите процент влажности муки, которая является базисной

Выберите один вариант ответа

- А) 12,5%
- Б) 13,5%
- В) 14,5 %
- Г) 15,5 %

### **86. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все факторы, влияющие на

качество мясного фарша

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Степень измельчения мяса
- Б) Термическое состояние мяса
- В) Влажность массы
- Г) рН массы
- Д) Водосвязывающая способность компонентов фарша
- Е) Состав массы

**87. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите продолжительность инкубационного периода пищевой инфекции сальмонеллез

Выберите один вариант ответа

- А) 3-5 часа
- Б) 6-9 часов
- В) 12 часов

**88. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все пункты, которые должны быть указаны на маркировочном ярлыке продукта в соответствии с законодательством Российской Федерации

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Наименование продукта
- Б) Срок годности
- В) Дата изготовления
- Г) Номер акцизной марки
- Д) Условия хранения
- Е) Вес продукта

### **89. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите, какое количество соли требуется добавить на литр воды для получения 10% раствора

Выберите один вариант ответа

- А) 110 гр. на литр
- Б) 100 гр. на литр
- В) 10 гр. на литр

### **90. Тип задания – одиночный выбор**

Укажите из представленного списка раствор, которым обрабатывают зелень

Выберите один вариант ответа

- А) 10% раствор соли
- Б) 10% раствор уксуса
- В) 10% раствор хлора

### **91. Тип задания – множественный выбор**

Укажите из представленного списка все, что проверяется на этапе проверки качества упаковки пришедшего продукта

Выберите несколько вариантов ответа

- А) Целостность упаковки
- Б) Отсутствие вздутия
- В) Наличие маркировки
- Г) Ветеринарную справку

## Ключ к тесту

Вопрос №	Правильны1 ответ
1)	В (яйца вкрутую варят 8- 10 минут)
2)	А, Б, В,Г (во всех перечисленных случаях)
3)	Б, Г, Д (Морковь, Свекла, Редис входят в группу корнеплодов)
4)	Б (кета)
5)	В (на 100 порций)
6)	В, Г, А, Д, Б (очистка чешуи – удаление плавников – удаление жабр – удаление внутренностей – промывание)
7)	В (за 5 – 10 минут)
8)	В (3 часа)
9)	В (при Т 75°С не более 2 часов)
10)	В (1-1,5 см)
11)	Б (36%)
12)	Б (20%)
13)	Б (3Л)
14)	Г, В, Б, А (размораживание- вымачивание- разделка –приготовление полуфабрикатов)
15)	Г, Б, А, В, Д, Е, Ж
16)	Б (начинает при 63 °С)
17)	А, Д, Ж, З (Щи зеленые, Борщ флотский, солянка рыбная, рассольник московский относятся к заправочным супам)
18)	В (за 5-10 минут)
19)	В (в 2 раза)
20)	А (1,5-2 мин)
21)	А (не более 30 мин)
22)	В (желтками яиц)
23)	В (1л на 1кг)
24)	А, Г (Исправимый, Неисправимый)
25)	А, Г, Д (сортирование, просеивание, очистка)
26)	А, Д (нагрев, охлаждение)
27)	В (плодовые)
28)	А (кислотой)
29)	А (пластинчатые)
30)	Г (сушеные)
31)	Г (48 часов при Т 5 -6 С°)
32)	Б (припускание)
33)	В (варка с последующим обжариванием)
34)	Б (медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120 С)
35)	А (40%)
36)	Б (молочнокислыми бактериями)

37)	Б (коричневый бульон, красная мучная пассеровка, томат)
38)	А, Б, Е, Г, В, Д
39)	Б (килокалориях)
40)	Б (24 часа)
41)	Б (27 °С)
42)	А (не более 6 часов)
43)	А (не допускается)
44)	А (не более суток)
45)	Б (запрещено)
46)	Б (10 – 30 % от веса крупы)
47)	А (в конце варки)
48)	А, Б (основные, вспомогательные)
49)	А, Б (бланширование, пассерование)
50)	А (потери индивидуальных свойств)
51)	В (жидкие)
52)	Б (соус)
53)	А (Готовится из филе жареной или отварной птицы)
54)	Б (филе)
55)	А (масло в воде)
56)	Б (замедляет)
57)	В (жарка)
58)	А, Б, В (Сокращение срока тепловой обработки, Сохранение формы семян при варке, Набухание клеточных стенок)
59)	В (Сахароза)
60)	В, Г (свекла, морковь)
61)	А (щелочная)
62)	А (мелкая)
63)	Б (Телятина)
64)	А, Б, В, Г (все приведенные)
65)	А (при варке)
66)	А, В (жульен, кокиль)
67)	Б (горчица)
68)	А (белый основной)
69)	В (вареную рыбу)
70)	А, Б, В, Г (все перечисленные)
71)	А (кожей вниз)
72)	Г (тмин)
73)	А, Б, В (все перечисленные)
74)	Б (тефтели)
75)	А (отваривают)
76)	В (бланширование)
77)	В (купаты)
78)	Г (СР)
79)	А, Г (физическое, химическое)
80)	А (соус голландский)
81)	А (мусс на манной крупе)

82)	Б (рассольник ленинградский)
83)	А (котлета по киевски)
84)	А, Д, Г, В, Б (очищенные яблоки бланшируют, отверстие заполняют вареньем, заливают яично-сметанной смесью, запекают до готовности, посыпают сахарной пудрой.
85)	В (14,5%)
86)	А, Б, В, Г, Д, Е
87)	Б (8 -72 часа)
88)	Д, В, Б (Условия хранения, Дата изготовления, Срок годности)
89)	Б (100 грамм)
90)	А (10% раствор соли)
91)	А, В (целостность упаковки, наличие маркировки)

*Правила обработки результатов и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу экзамена: общая оценка за выполнение всех заданий – 91 балл, к практическому этапу экзамена допускаются соискатели при наличии 65 баллов.*

## **2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена**

### **ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ**

#### **Трудовые функции:**

1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

#### **Типовое задания**

Составить технологическую карту и согласно составленной технологической карте приготовить

- холодную закуску (две порции);
- суп (две порции);
- основное блюдо (две порции);
- гарнир к основному блюду (две порции);
- соус к основному блюду (две порции), за определенное время.

Выбрать и подготовить необходимый инвентарь. Выбрать и подготовить необходимое оборудование. Организовать рабочее место, выстроить рабочий процесс, оформить блюда, завершить рабочий процесс.

### Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка.
2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа.
3. Вы можете воспользоваться (*указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*)

### Критерии оценивания

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
I. Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, требований по охране труда и технике безопасности на предприятии питания во время выполнения задания	<p>1) Балл, выставяемый соискателю: 1 балл при выполнении условий субкритерия. 0 баллов – в случае невыполнения условий субкритерия.</p> <p>2) Признак наличия. Ставится “1”, в случае актуальности субкритерия при проведении испытания и 0 – в случае отсутствия актуальности субкритерия.</p>
II. Соответствие технологии установленному эталону	<p>1) Балл, выставяемый соискателю: 1 балл при выполнении условий субкритерия. 0 баллов – в случае невыполнения условий субкритерия.</p> <p>2) Признак наличия. Ставится “1”, в случае актуальности субкритерия при проведении испытания и 0 – в случае отсутствия актуальности субкритерия.</p>
III. Органолептическая оценка	<p>1. Внешний вид (максимальный балл – 9),</p> <p>2. Соответствие технологической карте (соответствие выхода основного блюда к гарниру и соусу, соответствие порции) (максимальный балл – 5),</p> <p>3. Соответствие температуры подачи (максимальный балл – 2),</p> <p>4. Соответствие температуры посуды при подаче (максимальный балл – 2),</p> <p>5. Вкус холодной закуски (максимальный балл – 9),</p> <p>6. Вкус супа (максимальный балл – 9),</p> <p>7. Вкус основного блюда (максимальный балл – 9),</p> <p>8. Вкус соуса (максимальный балл – 9),</p>

	<p>9. Запах холодной закуски (максимальный балл – 5),</p> <p>10. Запах супа (максимальный балл – 5),</p> <p>11. Запах основного блюда (максимальный балл – 5),</p> <p>12. Запах гарнира (максимальный балл – 5),</p> <p>13. Запах соуса (максимальный балл – 5),</p> <p>14. Консистенция холодной закуски (максимальный балл – 2),</p> <p>15. Консистенция супа (максимальный балл – 2),</p> <p>16. Консистенция основного блюда (максимальный балл – 2),</p> <p>17. Консистенция гарнира (максимальный балл – 2),</p> <p>18. Консистенция соуса (максимальный балл – 2),</p> <p>19. Соответствие нарезки холодной закуски (максимальный балл – 3),</p> <p>20. Соответствие нарезки супа (максимальный балл – 3),</p> <p>21. Соответствие нарезки основного блюда (максимальный балл – 3),</p> <p>22. Баланс соли холодной закуски (максимальный балл – 3),</p> <p>23. Баланс соли супа (максимальный балл – 3),</p> <p>24. Баланс соли основного блюда (максимальный балл – 3),</p> <p>25. Баланс соли гарнира (максимальный балл – 3),</p> <p>26. Баланс соли соуса (максимальный балл – 3).</p>
--	--

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовых функций:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе,
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий,
- принимается при 70 баллах при возможных 100 баллах

### **3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ**

<b>Этап выполнения задания</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Балл</b>	<b>Признак наличия</b>
Начало работы (критерии I)	Внешний вид (чистая форма, головной убор (должен полностью покрывать волосы),		

	сменная обувь)		
	Отсутствие украшений, часов, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)		
	Правильное мытье рук нормы и правила Открыть водопроводный кран, смочить руки, нанести жидкое мыло на ладони. Тщательно намылить руки (ладони, ногти, между пальцами — во всех направлениях) не менее чем 2 минуты. Сполоснуть под проточной теплой водой. Просушить руки салфеткой и с помощью нее закрыть кран. Салфетку следует выбросить в мусорный бак, не прикасаясь к нему. Нанести на руки около 5 мл дезинфектанта, растереть по всей поверхности. Приступать к работе с продуктами можно будет только после того, как дезинфектант испарится.		
Составление технологической карты (критерий II)	Время составления карты (30 мин.)		
Подготовка рабочего места и необходимого инвентаря	Подготовка ножей, согласно назначению		
	Подготовка разделочных досок, согласно маркировкам		
	Подготовка кухонного инвентаря, согласно назначению		
Подготовка оборудования (критерий I)	Подготовка, включение плиты индукционной		
	Подготовка, включение миксера планетарного		
	Подготовка, правильная сборка, подключение мясорубки		
	Подготовка, включение плиты электрической		
	Подготовка, включение фритюрницы электрической		
	Подготовка, включение гриля электрического		
	Подготовка, включение пароконвектомата		
Процесс (критерий I)	хранение сырых необработанных продуктовраздельно с готовыми к употреблению		
	чистая посуда должна находиться отдельно от использованной		
	продукция и инвентарь во внешней таре располагается раздельно с распакованными продуктами и материалами		
	При переходе от «грязной» операции (н-р,уборка) к «чистой»(приготовление питания), необходимо вымыть руки		
	разделение по времени «чистых» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций		

	тщательное мытье инструментария и оборудования после «грязных» операций		
	очистка сырой и готовой продукции проводится в одноразовых перчатках		
	охлаждение вареных овощей в холодильной камере		
	разделку, зачистку и нарезку мяса, приготовление полуфабрикатов, маринование производить в одноразовых перчатках		
	время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не более 45 минут		
	температура сырого мяса не должна превышать в процессе переработки 15 С		
	использование чистых, сухих контейнеров для перекладывания питания		
	яйца перед употреблением должны быть продезинфицированы		
	Нарезка, перемешивание, заправка салатов — с использованием одноразовых перчаток		
	при смене операции следует проводить санитарную обработку рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта		
	запрещается вносить в цех продукцию во внешней таре		
	Своевременно освобождать мусорные баки от отходов.		
	Правильно использовать мусорные баки по маркировке		
	Температура внутри куска мяса (птицы, рыбы) при термической обработке должна быть выше 72 С.		
	Температура приготовления гарниров, соусов не должна быть ниже 95 °С		
	Соблюдение товарного соседства		
	Снятие пенки с бульонов		
	Процеживание бульонов		
	Расточительство (соблюдение норм зачистки овощей, мяса, рыбы)		
	Снятие пробы по правилам (приборы для снятия пробы использовать один раз, руками проба не снимается)		
Обжаривание (критерий II)	Выбор оптимального температурного режима		
	Использование оптимального количество масла		
	Выбор оптимального времени обжарки для конкретного продукта		
Нарезка и формовка	Проверять качество обработанных овощей и		

овощей (критерий II)	грибов перед нарезкой и формовкой.		
	Подготовить овощи и грибы в соответствии с дальнейшим технологическим использованием для приготовления блюд.		
Доведение до готовности в духовке (критерий II)	Выбор оптимального времени доведения до готовности в духовке		
	Выбор оптимального температурного режимf		
Варка (критерий II)	Выбор оптимальной емкости подходящего объема для конкретного типа продукта		
	Выбор оптимального температурного режима, под определенный виды сырья		
	Правильная последовательность закладки сырья		
	Выбор оптимального времени варки		
Припускание (критерий II)	Соотношение кол-ва жидкости к продукту		
Пассерование	Процесс доведения продукта до полуготовности без признаков подгорания технология		
	Соответствие времени приготовления технология		
Органолептика / подача (критерий III)	Внешний вид холодной закуски	Макс 9	
	Внешний вид супа		
	Внешний вид основного блюда		
	Соответствие технологической карте соответствие Выхода основного блюда к гарниру и соусу, соответствие порции)	Макс 5	
	Соответствие температуры подачи	Макс 2	
	Соответствие температуры посуды при подаче	Макс 2	
	Вкус холодной закуски	Макс 9	
	Вкус супа	Макс 9	
	Вкус основного блюда	Макс 9	
	Вкус соуса	Макс 9	
	Запах холодной закуски	Макс 5	
	Запах супа	Макс 5	
	Запах основного блюда	Макс 5	
	Запах гарнира	Макс 5	
	Запах соуса	Макс 5	
	Консистенция холодной закуски	Макс 2	
	Консистенция супа	Макс 2	
	Консистенция основного блюда	Макс 2	
	Консистенция гарнира	Макс 2	
	Консистенция соуса	Макс 2	
Соответствие нарезки холодной закуски	Макс 3		

	Соответствие нарезки супа	Макс 3	
	Соответствие нарезки основного блюда	Макс 3	
	Баланс соли холодной закуски	Макс 3	
	Баланс соли супа	Макс 3	
	Баланс соли основного блюда	Макс 3	
	Баланс соли гарнира	Макс 3	
	Баланс соли соуса	Макс 3	

	критерий I		критерий II		критерий III	
	35		35		30	
		Макс.		Макс.		Макс.