

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2019 10:34:26
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ЭЛЕКТИВНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДЭ.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ КУХНИ И ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Направленность (профиль): Продюсирование и маркетинг мероприятий
Квалификация выпускника: Бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-7.1

Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

7 семестр

1. Тип «Множественный выбор»:

Гость на банкете сообщил о наличии пищевой аллергии на орехи и молочные продукты. Какова последовательность действий ответственного за обслуживание?

- а) Предложить гостю выбрать блюда из общего меню, предупредив официантов.
- б) Немедленно уведомить шеф-повара, скорректировать состав блюд для данного гостя, использовать отдельный инвентарь для приготовления. (Правильный ответ)**
- в) Заменить гостю все блюда на сырые овощи.
- г) Рекомендовать гостю воздержаться от участия в банкете.

2. Тип «Верно/Неверно»:

Утверждение: «При обслуживании гостя на инвалидной коляске официант должен предложить пересадить гостя за отдельный стол в углу зала, чтобы не мешать другим посетителям».

- а) Верно
- б) Неверно (Правильный ответ: гость имеет право на равное обслуживание, необходимо обеспечить доступ к столу без барьеров и предложить помощь, но не настаивать).**

8 семестр

3. Тип «Сопоставление: Соединение элементов»:

Установите соответствие между типом индивидуальной потребности гостя и способом ее удовлетворения в ресторанном обслуживании.

Тип потребности	Способ удовлетворения
1. Религиозные ограничения (халяль)	А. Подача блюд мелкими порциями на отдельной тарелке, использование «тихого» инвентаря.
2. Вегетарианство (строгое)	Б. Отдельная посуда и инвентарь, сертифицированные продукты, отсутствие свинины и алкоголя.
3. Сенсорная перегрузка	В. Замена животных белков на бобовые, тофу, отдельная секция гриля.

Правильные пары: 1-Б, 2-В, 3-А.

4. Тип «Классификация/Группировка»:

Разделите следующие действия официанта на две группы: 1. Прием гостя и 2. Сервисное обслуживание в процессе трапезы.

- Встреча гостя у входа, приветствие.
- Помощь в размещении верхней одежды.
- Подача первого блюда с правой стороны.
- Замена использованной тарелки на чистую.
- Предложение карты вин.
- Расчет гостя и выдача чека.

Правильная группировка:

Прием гостя: Встреча у входа; Помощь с верхней одеждой; Предложение карты вин.

Сервисное обслуживание: Подача первого блюда; Замена тарелок; Расчет гостя.

ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира

7 семестр

1. Тип «Множественный выбор»:

При приготовлении традиционного японского блюда «Тэмпура» во фритюре критическим санитарно-гигиеническим требованием является:

- а) Использование свежего подсолнечного масла.
- б) Поддержание точной температуры масла (+160...+180°C) и исключение многократного повторного использования масла для предотвращения накопления акриламида и канцерогенов. **(Правильный ответ)**
- в) Панировка рыбы только в пшеничной муке высшего сорта.
- г) Подача с острым соусом Васаби.

2. Тип «Сопоставление: Соединение элементов»:

Соотнесите национальную кухню с характерным технологическим приемом приготовления, отражающим культурные традиции.

Национальная кухня	Технологический прием
1. Итальянская кухня	А. Приготовление мяса на вертикальном вертеле (тандыр/донер).
2. Грузинская кухня	Б. Варка пасты "al dente" с последующим "mantecatura" (смешивание с соусом в сковороде).
3. Турецкая кухня	В. Использование кеци (глиняные горшки) для томления мяса с овощами и специями.

Правильные пары: 1-Б, 2-В, 3-А.

8 семестр

3. Тип «Верно/Неверно»:

Утверждение: «При приготовлении блюда «Филе-миньон» (из говядины) по стандартам французской кухни допустима подача с «кровавым» (Rare) прожариванием, так как внутри мяса при правильной обжарке уничтожаются все патогенные микроорганизмы».

а) Верно

б) Неверно (Правильный ответ: при степени прожарки Rare температура внутри достигает лишь +45...+50°C, что недостаточно для уничтожения патогенов; безопасность обеспечивается качеством исходного мяса и обработкой поверхности).

4. Тип «Классификация/Группировка»:

Разделите следующие способы кулинарной обработки на две группы: 1. Традиционные для русской кухни и 2. Заимствованные / характерные для других кухонь мира.

- Томление в русской печи.
- Приготовление на пару (бао-цзы, димсамы).
- Варка ухи на костре.
- Су-вид (Sous-vide).
- Копчение горячим способом.
- Строганина (замороженная рыба).

Правильная группировка:

- **Русская кухня:** Томление в русской печи; Варка ухи на костре; Строганина; (Копчение — также традиционно).
- **Заимствованные:** Приготовление на пару (китайская/паназиатская); Су-вид (французская молекулярная).

ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

7 семестр

1. Тип «Множественный выбор»:

При органолептической оценке качества блюда «Ризотто с белыми грибами» был выявлен дефект: посторонний запах прогорклого масла. К какому виду бракеража относится данный дефект?

а) Скрытый технологический дефект.

б) Дефект, связанный с нарушением условий хранения или качества жиров. (Правильный ответ)

в) Дефект подачи и сервировки.

г) Микробиологический дефект.

2. Тип «Верно/Неверно»:

Утверждение: «Калькуляция себестоимости блюда включает в себя стоимость сырья и продуктов, закладку которых предусматривает технологическая карта, а также амортизацию оборудования, коммунальные платежи и заработную плату персонала».

а) Верно

б) Неверно (Правильный ответ).

8 семестр

3. Тип «Сопоставление: Соединение элементов»:

Установите соответствие между дефектом блюда и его вероятной причиной с точки зрения контроля качества.

Дефект блюда	Вероятная причина
1. Бифштекс имеет серо-коричневый цвет на срезе (при степени Medium)	А. Нарушение сроков хранения готового соуса (сгущение, заветривание).
2. Соус «Бешамель» имеет сухую пленку на поверхности и комки.	Б. Перегрев мяса при жарке или повторный разогрев (денатурация миоглобина).
3. Овощи на гриле имеют горький привкус.	В. Сгоревшие остатки масла и продуктов на решетке гриля (без очистки).

Правильные пары: 1-Б, 2-А, 3-В.

4. Тип «Расчетная задача + выбор ответа»:

Тип «Множественный выбор с расчетом»:

Себестоимость сырьевого набора одной порции салата «Греческий» рассчитана как:

- сыр фета — $60 \text{ г} \times 600 \text{ руб/кг} = 36 \text{ руб.}$;
- оливки — $30 \text{ г} \times 500 \text{ руб/кг} = 15 \text{ руб.}$;
- помидоры — $80 \text{ г} \times 250 \text{ руб/кг} = 20 \text{ руб.}$;
- огурец — $80 \text{ г} \times 200 \text{ руб/кг} = 16 \text{ руб.}$;
- перец — $50 \text{ г} \times 300 \text{ руб/кг} = 15 \text{ руб.}$;
- соус — $40 \text{ г} \times 400 \text{ руб/кг} = 16 \text{ руб.}$

Итого себестоимость одной порции составляет:

а) 108 руб.

б) 118 руб. (Правильный ответ).

в) 128 руб.

г) 138 руб.