

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.  
Приказ № 25.06 от 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## Содержание

- 1.0 Паспорт контрольно- оценочных средств
- 2.0 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке
- 2.1 Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке
- 3.0 Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения теоретического курса ПМ.02
- 4. Требования к оценке результатов для промежуточной аттестации по практике
- 5.0 Комплект контрольно- оценочных средств для оценки освоения ПМ02
- 5.1 Паспорт
- 5.2 Задания для экзаменуемого
- 5.3 Критерии оценки результата

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Для подтверждения готовности обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.

	<p>Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.</p> <p>Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.</p> <p>Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.</p> <p>Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.</p> <p>Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p>

	<p>Правильность составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов.</p> <p>Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.</p>
--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение отдается комплексной оценке.

В ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций.

**Таблица 3**

<b>Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ПК 2.1 + ОК 2, 3, 4, 6</b> <b>ПК 2.2 + ОК 2, 3, 4, 6</b> <b>ПК 2.3 + ОК 2, 3, 4, 6</b>	– Правильность в определении доброкачественности сырья
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	– Правильность организации рабочего места
	– Соблюдение технологической дисциплины
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов

	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	– Соответствие требованиям качества и безопасности полуфабрикатов для сложных кулинарных изделий
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

**Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- декорирования блюд сложными холодными соусами.
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

## 2.2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.02.01	Дифференцированный зачет	Защита практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	Экзамен (по модулю)	

## 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Задания для оценки освоения МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

### 3.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01

Проверяемые результаты обучения: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

### 3.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК 02.01

#### 1 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

**Тема 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок»**

- Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - валованы;
  - канапе;
  - таргалетки;
  - все ответы верны.
- Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
  - валованы;
  - канапе;
  - таргалетки;
  - все ответы верны.
- Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - валованы;
  - канапе;
  - таргалетки;
  - все ответы верны.
- Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:



- а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
  - б) горячая закуска;
  - в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;

- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

**Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»**

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демигляс;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) веннок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;

- г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
  - б) 10 часов;
  - в) 12 часов;
  - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
  - б) 24 часа;
  - в) 26 часов;
  - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
  - б) 30 минут;
  - в) 40 минут;
  - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
  - б) 24 часов;
  - в) 36 часов;
  - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в глютин;
  - г) все ответы верны.

### ***Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»***

1. Какие 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?
2. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
  - б) майонез, маринады и заправки;
  - в) красный, майонез и молочный;
  - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
  - б) 4 часа;
  - в) 1 час;

- г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
  - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
  - б) 45-65%;
  - в) 25-67%;
  - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
  - б) 85°C;
  - в) 90°C;
  - г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
  - б) к закускам из сельди;
  - в) к закускам из языка;
  - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
  - б) соус «Голландский» с уксусом;
  - в) соус «Голландский» с каперсами;
  - г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

**Критерии оценки:**

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

**Ответы на тесты:**

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

**Тема:** «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

**Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

**Вариант №1.**

Табл. №2

<b>Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров</b>				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046		
<b>Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов</b>				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
<b>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</b>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

**Вариант №2.**

Табл. №3

<b>Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров</b>			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04	
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119	
<b>Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов</b>			

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9
<b>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</b>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

### Вариант №3.

#### Табл. №4

<b>Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров</b>				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026		
2.	Карбонад	0,102		
3.	Сыр «Голландский»	0,082		
<b>Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов</b>				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3
<b>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</b>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

### **Контрольные вопросы**

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

**Тема:** «Холодные блюда повышенной сложности. Решение ситуационных задач».

#### **Задание для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

#### **Контрольные вопросы**

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

**Тема:** «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

#### **Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

	Соусы
--	-------



Наименование продуктов	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

**№4.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

### 5. Темы докладов

#### Темы докладов:

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, вельоте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;
12. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.

#### **Критерии оценки докладов:**

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					

2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	<b>ИТОГО</b>					

#### **Шкала оценивания:**

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

#### **5. Темы презентаций**

##### Темы презентаций:

1. «Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тарталеток».
2. «Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов».
3. «Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов».
4. «Холодные блюда и закуски».
5. «Холодные соусы – классификация, ассортимент».

##### **Критерии оценки презентации:**

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### 3.2.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.02.01

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Форма проведения - письменная контрольная работа.

Время на выполнение – 45 минут

#### Вариант №1

#### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
  - а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
  - а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);
  - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
  - а) частота вращения ножа;
  - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
  - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - г) все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

### **Задача №2**

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

### **Задача №3**

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

### **Задача №4**

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

## **Вариант №2**

### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
  - а) нарезают на крупные куски;
  - б) вымачивают в холодной воде;
  - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
  - г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
  - а) 2 – 3 мм;
  - б) 3 – 4 мм;
  - в) 4 – 5 мм;
  - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
  - а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
  - а) мелкой нарезкой ингредиентов;
  - б) наличием соуса или заправки;
  - в) меньшим выходом;

- г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
  - б) возбуждение аппетита;
  - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
  - г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
- а) не выше 2°C;
  - б) не выше 4°C;
  - в) не выше 6°C;
  - г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:
- а) муаль;
  - б) канапе;
  - в) волован;
  - г) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
- а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
  - б) сэндвич;
  - в) пита;
  - г) чизбургер?
10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

### **Задача №2**

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

### **Задача №3**

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

### **Задача №4**

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

### Вариант №3

#### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
  - а) сыр твёрдый;
  - б) сыр плавленый;
  - в) сырок глазированный;
  - г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:
  - а) гренки;
  - б) сэндвичи;
  - в) тосты;
  - г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
  - а) мясной хлеб;
  - б) террин;
  - в) паштет;
  - г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:
  - а) квадратной;
  - б) круглой;
  - в) прямоугольной;
  - г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
  - а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых?

## 2. Решите предложенные задачи:

### Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

### Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

### Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

### Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

## 3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

## Вариант №4

### 1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
  - а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);
  - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
  - а) частота вращения ножа;
  - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
  - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
  - а) для торможения движения ножа в процессе работы;
  - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
  - в) отключения машины после нарезания хлеба;
  - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
  - а) нарезают на крупные куски;
  - б) вымачивают в холодной воде;

- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
  - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- а) 2 – 3 мм;
  - б) 3 – 4 мм;
  - в) 4 – 5 мм;
  - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
  - б) наличием соуса или заправки;
  - в) меньшим выходом;
  - г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
  - б) возбуждение аппетита;
  - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
  - г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи:**

### **Задача №1**

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

### **Задача №2**

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

### **Задача №3**

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

### **Задача №4**

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

## **3. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

## **Вариант №5**

### **1. Выберите правильный вариант ответа:**

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
  - а) не выше 2°C;
  - б) не выше 4°C;
  - в) не выше 6°C;



- г) не выше 8°C?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
- а) муаль;
  - б) канапе;
  - в) волован;
  - г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
- а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
  - б) сэндвич;
  - в) пита;
  - г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
- а) сыр твёрдый;
  - б) сыр плавленый;
  - в) сырок глазированный;
  - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
- а) гренки;
  - б) сэндвичи;
  - в) тосты;
  - г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
- а) мясной хлеб;
  - б) террин;
  - в) паштет;
  - г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
  - б) круглой;
  - в) прямоугольной;
  - г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.

## 2. Решите предложенные задачи:

### Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

### **Задача №2**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

### **Задача №3**

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

### **Задача №4**

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

### **3. Ответьте на вопросы:**

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

#### **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 объёме 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.

## **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

### **4.1 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

#### **4.1.1. Учебная практика:**

**Таблица 5**

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)</b>
Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9,
Освоение приемов разработки ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9,
Освоение приемов организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.	ПК 2.1, ОК 1-9
Освоение приемов приготовления украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.	ПК 2.2, ОК 1-9
Освоение приемов оформления холодных закусок, блюд, канапе.	ПК 2.3, ОК 1-9
Освоение приемов декорирования холодных блюд соусами.	ПК2.3, ОК 1-9
Освоение приемов производства расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Освоение приемов органолептической оценки качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Освоение приемов оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Освоение приемов контроля качества и безопасности канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Освоение приемов оценки состояния запасов сырья на производстве.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Освоение приемов приемки сырья со склада и от поставщиков.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9

#### **4.1.2. Производственная практика:**

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)</b>
Выполнение безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9,
Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9,
Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов.	ПК 2.1, ОК 1-9
Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции.	ПК 2.2, ОК 1-9
Оформление холодных закусок, блюд, канапе.	ПК 2.3, ОК 1-9
Декорирование холодных блюд соусами.	ПК2.3, ОК 1-9

Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Оргонолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Оценка качество готовой холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Контроль качество и безопасность канапе, холодной закуски, сложных холодных блюд и соусов.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Оценивать состояние запасов сырья на производстве.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9
Приемка сырья со склада и от поставщиков.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9

## 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ I. ПАСПОРТ

### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** по специальности СПО Технология продукции общественного питания код специальности 19.02.10

### Профессиональная (ые) компетенция (и):

ПК 2. 1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2. 3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### Общие компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Каждый билет состоит из трех заданий: практикоориентированного задания (20 мин.), тестового задания (10 мин.), расчетного задания (30 минут).**

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1**

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 50 порций волованов с икрой в ресторане.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данной закуски.
3. По органолептическим показателям оценить качество.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Какие овощи относятся к десертным.

- 1) Спаржа, артишок
- 2) Щавель, шпинат
- 3) Тыква, баклажан

2. Какой толщиной нарезают хлеб для открытых бутербродов.

- 1) 1 см
- 2) 2 см
- 3) 2,5 см

3. Как по другому называют соус Тартар.

- 1) Майонез с томатом
- 2) Майонез с корнишонами
- 3) Майонез с зеленью

4. В чем подают салат-коктейль.

- 1) В салатнике
- 2) В бокале
- 3) На закусочной тарелке

5. Что является самой распространенной закуской фуршетного стола.

- 1) Салаты
- 2) Канапе
- 3) Профитроли

6. Срок хранения заправленных салатов из сырых овощей.

- 1) 35 минут
- 2) 1 час
- 3) 15 минут

7. Температура подачи холодных закусок.

- 1) 0-6С
- 2) 10-14С
- 3) Нет правильного ответа

8. Для приготовления паштета печень

- 1) Припускают
- 2) Варят
- 3) Жарят

9. МРХ -200 - это обозначение....

- 1) протирачной машины
- 2) слайсера
- 3) ломтерезки

10. Хладагент с резким запахом, оказывающий раздражающее действие на органы дыхания и зрения, сердечную мышцу, слизистые оболочки, - это..

- 1) фреон
- 2) хладон
- 3) аммиак

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 2

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 30 порций винегрета в столовой.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного винегрета.
3. Как предотвратить окрашивание входящих продуктов в красный цвет.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Мокрый способ введения соли в рыбу
    - 1) Рыбу натирают и пересыпают солью
    - 2) Используют тузлук
    - 3) Солят в солевых растворах определенной концентрации
  2. На сколько сортов подразделяется рыба холодного копчения
    - 1) Один
    - 2) Два
    - 3) Три
  3. На какие сорта делят вареные колбасы
    - 1) 1 и 2
    - 2) Высший, 1 и 2
    - 3) Высший, 1
  4. Какой максимальный срок хранения у заправленных салатов из вареных овощей
    - 1) 15 минут
    - 2) 20 минут
    - 3) 30 минут
  5. Как называются запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров
    - 1) Запасы сезонного хранения

- 2) Текущие запасы
  - 3) Средние запасы
6. Какую массу используют для приготовления галантина
- 1) Котлетную
  - 2) Кнельную
  - 3) Два ответа правильны
7. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов с продуктами, имеющими острый вкус
- 1) Пшеничный
  - 2) Ржаной
  - 3) Два ответа правильны
8. Под каким углом нарезают семгу и форель слабосоленую
- 1) 90С
  - 2) 30-40С
  - 3) 60С
9. По какому признаку различают ломтерезки с толкателями, клином, иглами, захватами?
- 1) по характеру подачи продукта
  - 2) по форме рабочего органа
  - 3) по способу удержания продукта
10. Многоярусные витрины (4-5 полок), оснащенные витринными стеклами, называют холодильными ...
- 1) ларями
  - 2) бонетами
  - 3) горками

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 3
--

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций рыбы заливной получится на производстве кафе если имеется 400 г желатина.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
3. По органолептическим показателям оценить качество.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Смешанный мясной сочок с желатином это
- 1) Сверкающий соус
  - 2) Коричневый соус

- 3) Красный соус
2. Какой натуральный краситель используют для затемнения соусов
  - 1) Карамелизированный сахар
  - 2) Шоколад
  - 3) Нет правильного ответа
3. Как обрабатывают зелень в летнее время
  - 1) Замачивают в кальционированной соде
  - 2) Замачивают в растворе хлорамина
  - 3) Замачивают в солевом растворе
4. Соус шарон это
  - 1) Майонез с хреном
  - 2) Майонез с томатом
  - 3) Майонез с зеленью
5. Чем отличаются коктейльные бутерброды от канапе
  - 1) Сладким вкусом
  - 2) Острым вкусом
  - 3) Температурой подачи
6. Что такое галантин
  - 1) Фаршированная свиная голова
  - 2) Панированный кусок рыбы
  - 3) Фаршированная птица
7. Из какой части туши готовят медальоны
  - 1) Из окорока
  - 2) Из грудинки
  - 3) Из вырезки
8. Из чего приготавливается бальзамический уксус
  - 1) Из белого винограда
  - 2) Из синего винограда
  - 3) Из яблок
9. По какому признаку различают ломтерезки с вращательным, планетарным, возвратно-поступательным движением?
  - 1) по назначению
  - 2) по характеру движения ножей
  - 3) по способу удержания продукта
10. Специальные легкокипящие жидкости, имеющие низкую температуру кипения при атмосферном давлении и предназначенные для отвода тепла от охлаждаемой среды, - это
  - 1) хладагенты
  - 2) холодоносители
  - 3) теплоносители

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 4

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 60 порций трески под маринадом по третьей колонке, если поступила треска потрошенная обезглавленная.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.



3. По органолептическим показателям оценить качество.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Что из перечисленного не является бутербродом

- 1) Сэндвич
- 2) Канапе
- 3) Тарталетка

2. Какой сыр добавляют в греческий салат

- 1) Моцарелла
- 2) Фетаки
- 3) Фета

3. Какого отжима используют оливковое масло для заправки салатов

- 1) Холодного отжима
- 2) Теплого отжима
- 3) Два ответа правильны

4. Как потрошат судака для фарширования

- 1) Через брюшко
- 2) Через спину
- 3) Снимают кожу чулком

5. Майонез с зеленью

- 1) Тартар
- 2) Шарон
- 3) Равигот

6. В этот салат входит 3 вида салатов

- 1) Тайский салат
- 2) Салат из креветок
- 3) Теплый салат с медальонами

7. Острая приправа

- 1) Винный камень
- 2) Вассаби
- 3) Желатин

8. Что подают в икорнице

- 1) Рыбу
- 2) Креветки
- 3) Икру

9. Назовите рабочий орган слайсера машины

- 1) вращающийся конус
- 2) дисковый нож
- 3) опорный диск

10. Какая машина состоит из корпуса, протирачного приспособления, электродвигателя, передаточного механизма и др.?

- 1) ММУ-250
- 2) МПР-350
- 3) МРХ-200

## Задание 1

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций салата картофельного с яблоками в столовой, в марте месяце.
2. Описать технологический процесс приготовления с использованием оборудования.
3. Дать органолептическую оценку салата картофельного.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Как приготовить желатин для приготовления заливного
  - 1) Замочить в восьмикратном количестве теплой воды
  - 2) Замочить в восьмикратном количестве холодной воды
  - 3) Замочить в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды
2. Какую пассеровку называют «ру»
  - 1) Белую
  - 2) Коричневую
  - 3) Нет правильного ответа
3. По составу посоленной смеси рыба бывает
  - 1) Простой, сладкой, маринованной
  - 2) Чановой, столовой
  - 3) Сухой, мокрой
4. Сливочное масло, соединенное с томатным пюре
  - 1) Масло зеленое
  - 2) Масло сырное
  - 3) Масло розовое
5. Холодные блюда и закуски подают
  - 1) В начале приема пищи
  - 2) В середине приема пищи
  - 3) Не имеет значения
6. Чтобы свекла не окрашивала другие компоненты салата ее
  - 1) Заправляют маслом
  - 2) Сбрызгивают уксусом
  - 3) Добавляют в конце приготовления
7. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей
  - 1) В овощном
  - 2) В холодном
  - 3) В горячем
8. С помощью чего осветляют соус
  - 1) Шафрана
  - 2) Сметаны или сливок
  - 3) Кинзы
9. Детали хлебозерательной машины, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из ...
  - 1) меди

- 2) чугуна
  - 3) нержавеющей стали
10. Сублимация — это процесс перехода вещества ...
- 1) из твердого состояния в газообразное
  - 2) из твердого состояния в жидкое
  - 3) из жидкого состояния в газообразное

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 6

**Задание 1**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
- 3. Время выполнения задания – 20 минут

- 1. Выписать продукты брутто для приготовления 130 порций икры кабачковой в столовой, на производство поступила томат-паста 35%.
- 2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда
- 3. Дать органолептическую оценку блюда.

**Задание 2**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  - 2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Толщина хлеба для закрытых бутербродов.
- 1) 0,5 см
  - 2) 1 см
  - 3) 1,5 см
2. Грибы, которые выращивают искусственным путем
- 1) Трюфели
  - 2) Шиитаки
  - 3) Шампиньоны
3. Из чего готовят медальоны
- 1) Курицы
  - 2) Рыбы
  - 3) Телятины
4. Какие овощи относят к тыквенным
- 1) Картофель, морковь
  - 2) Кабачки, патиссоны
  - 3) Лук, чеснок
5. Какой документ составляется при обнаружении недостачи при поставке продуктов.
- 1) Требование-накладная
  - 2) Акт
  - 3) Технологическая карта
6. Каким по цвету должно быть мясное желе
- 1) Прозрачным
  - 2) Мутным
  - 3) Нет правильного ответа

7. Когда салаты заправляют заправками
- 1) За час до отпуска
  - 2) Перед отпуском
  - 3) Нет правильного ответа
8. В каком цеху готовят заливное из птицы
- 1) В птицегольевом
  - 2) Горячем
  - 3) Холодном
9. Применение каких ножей ломтерезок обеспечивает качественную нарезку продукта?
- 1) Прямолинейных
  - 2) криволинейных
  - 3) дисковых
10. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов, – это...
- 1) универсальный привод
  - 2) индивидуальный привод
  - 3) планетарный механизм

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 7

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций рыбы под майонезом получится в кафе если на производство поступил судак неразделанный 20 кг.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
3. По органолептическим показателям оценить качество.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Какой документ составляется на фирменное блюдо
- 1) Опись
  - 2) Техничко-технологическая карта
  - 3) Накладная
2. Как подготовить фисташки для приготовления галантина
- 1) Обжарить и снять кожицу
  - 2) Ошпарить и снять кожицу
  - 3) Нет правильного ответа
3. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на растительном масле.
- 1) Тартар
  - 2) Соус хрен
  - 3) Голландский

4. Какую из данных приправ подают к суши
- 1) Аррорут
  - 2) Кленовый сироп
  - 3) Васаби
5. К каким показателям качества относится определение массовой доли жира
- 1) К органолептическим
  - 2) К физико-химическим
  - 3) К микробиологическим
6. Бракераж холодной продукции это
- 1) Оценка качества
  - 2) Выявление дефектов готовой продукции
  - 3) Два ответа правильны
7. Мясо для заливного нарезают
- 1) Вдоль волокон
  - 2) Поперек волокон
  - 3) Не имеет значения
8. Из какого теста выпекают профитроли
- 1) Дрожжевого
  - 2) Песочного
  - 3) Заварного
9. При каком расположении ножей ломтерезок требуется применение специальных съемных устройств?
- 1) при вертикальном
  - 2) при горизонтальном
  - 3) при наклонном
10. Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки, – это...
- 1) передаточные механизмы
  - 2) рабочие органы
  - 3) исполнительные механизмы

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 8

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут
  1. Выписать продукты для приготовления заправки к 25 порциям салата-коктейля овощного в кафе если используется уксус 9%.
  2. Правила подачи салатов-коктейлей.
  3. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. При каком способе тепловой обработки готовят масло луковое
- 1) Запекании

- 2) Припускании
- 3) Пассеровании
2. Соусы на уксусе обладают
  - 1) Мягким вкусом
  - 2) Пряным вкусом
  - 3) Острым вкусом
3. Если поступил ненадлежащий товар, то составляется
  - 1) Комплексный акт
  - 2) Акт контрольной проработки
  - 3) Коммерческий акт
4. Чем отличаются коктейльные бутерброды от канапе
  - 1) Консистенцией
  - 2) Острым вкусом
  - 3) Нет правильного ответа
5. Какую рыбу подвергают сушке
  - 1) Жирную
  - 2) Тощую
  - 3) Два ответа правильны
6. На сколько грамм высчитывается калорийность блюда
  - 1) 100
  - 2) 1000
  - 3) Нет правильного ответа
7. Сыр фета используют для приготовления салата
  - 1) Греческого
  - 2) Тайского
  - 3) Нет правильного ответа
8. В каком цеху происходит обработка овощей для приготовления салатов
  - 1) Овощном
  - 2) Холодном
  - 3) Горячем
9. Заточным приспособлением могут быть снабжены...
  - 1) протирочные машины
  - 2) комбинированные овощерезки
  - 3) слайсеры
10. Цифры, следующие за буквенными обозначениями универсального привода, указывают на...
  - 1) производительность сменного механизма
  - 2) частоту вращения вала электродвигателя
  - 3) мощность электродвигателя

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 9

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты для приготовления 5 кг маринада овощного с томатом, используется томат-паста 25%.
2. Описать технологический процесс приготовления с использованием оборудования.

3. Дать органолептическую оценку блюда.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
- 
1. Что является сопроводительным документом при поставке продуктов.
    - 1) Товарно-транспортная накладная
    - 2) Техничко-технологическая карта
    - 3) Акт контрольной проработки
  2. Каким по плотности должно быть рыбное желе
    - 1) Жидкое
    - 2) Упругое
    - 3) Не имеет значения
  3. Для приготовления рыбы под маринадом ее
    - 1) Варят
    - 2) Жарят
    - 3) Припускают
  4. Когда подают холодные закуски
    - 1) В начале приема пищи
    - 2) В середине приема пищи
    - 3) В конце приема пищи
  5. К каким показателям относится оценка качества консистенции холодных блюд
    - 1) Физико-химическим
    - 2) Микробиологическим
    - 3) Органолептическим
  6. В каком цеху готовят винегрет
    - 1) Овощном
    - 2) Холодном
    - 3) Горячем
  7. В течении какого времени идет созревание горчицы
    - 1) 6 часов
    - 2) 3 часа
    - 3) 24 часа
  8. Кубик какого размера используется для приготовления салатов
    - 1) 0,5 см
    - 2) 1 см
    - 3) Нет правильного ответа
  9. Как иначе называют машины для нарезки гастрономических товаров в торговле и общественном питании?
    - 1) Слайсеры
    - 2) бликсеры
    - 3) куттеры
  10. По способу загрузки посуды посудомоечные машины делятся на ...
    - 1) туннельные и купольные
    - 2) универсальные и специализированные

- 3) гидравлические и гидромеханические

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 10

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 50 порций винегрета овощного в феврале месяце, в столовой.
2. Органолептически оценить качество винегрета.
3. Описать оборудование, используемое при его приготовлении.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. По какой таблице сборника рецептов производится расчет сезонности овощей
    - 1) 26
    - 2) 1
    - 3) 24
  2. Сколько опытов проводят при разработке авторских соусов
    - 1) 1
    - 2) 2
    - 3) 3
  3. Уксус с добавлением свежих трав это
    - 1) Бальзамический уксус
    - 2) Винный уксус
    - 3) Уксус на травяной основе
  4. К пряным овощам относятся
    - 1) Спаржа, артишоки
    - 2) Салат, шпинат
    - 3) Базилик, укроп
  5. Какого цвета икра у осетровых рыб
    - 1) От светло-серого до черного
    - 2) Белая
    - 3) Красная
  6. Галантин из птицы
    - 1) Жарят
    - 2) Тушат
    - 3) Варят
  7. Из какого мясного сырья готовят вареную колбасу высшего сорта
    - 1) Из говядины 2 категории
    - 2) Из свинины жирной
    - 3) Из высококачественного мясного сырья и специй
  8. Определение наличия патогенных микроорганизмов относится
    - 1) К органолептическим показателям



- 2) Микробиологическим
  - 3) К физико-химическим
9. Какие ломтерезки преимущественно используют на предприятиях общественного питания?
- 1) с дисковыми ножами
  - 2) с прямолинейными ножами
  - 3) с криволинейными ножами
10. Способность оборудования вырабатывать определенное количество продукции в единицу времени - это..
- 1) надежность
  - 2) работоспособность
  - 3) производительность

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 11
---

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций курицы заливной можно приготовить в ресторане при наличии 200г желатина.
2. Рассказать технологию приготовления данного блюда.
3. Дать органолептическую оценку.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Определение количества белков, жиров и углеводов это расчет
    - 1) Энергетической ценности
    - 2) Пищевой ценности
    - 3) Стоимости блюда
  2. Норма отпуска холодных соусов
    - 1) 50, 75, 100
    - 2) 100, 150
    - 3) Нет правильного ответа
  3. Чеснок относится к
    - 1) Луковым овощам
    - 2) Зеленым овощам
    - 3) Салатным овощам
  4. Срок хранения заправленных салатов из сырых овощей.
    - 1) 35 минут
    - 2) 1 час
    - 3) 15 минут
  5. Какой натуральный краситель используют для затемнения соусов
    - 1) Карамелизированный сахар

- 2) Шоколад
  - 3) Нет правильного ответа
6. Теплый салат это салат, который
- 1) Подогревают
  - 2) Тушат
  - 3) Отпускают с медальонами
7. Лук для лукового масла
- 1) Припускают
  - 2) Жарят
  - 3) Нет правильного ответа
8. В холодном цеху готовят
- 1) Салаты, канапе
  - 2) Винегреты, борщ холодный
  - 3) Два ответа правильны
9. Слайсеры применяют для ....
- 1) механизации процесса отделения от сыпучих продуктов посторонних примесей
  - 2) нарезки гастрономических товаров
  - 3) взбивания кремов, воздушных масс
10. Хладагент, не оказывающий разрушающего воздействия на озоновый слой, – это...
- 1) фреон
  - 2) хладон
  - 3) аммиак

<b>II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 12</b>
--

### **Задание 1**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 25 порций канапе с паштетом в столовой.
2. Охарактеризовать оборудование, используемое для приготовления этого канапе
3. Рассказать технологию приготовления паштета.

### **Задание 2**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Сыр «Фета» используется для приготовления салата
  - 1) Капрезе
  - 2) Греческого
  - 3) Теплого с медальонами
2. Рыбу для приготовления ее под маринадом разделяют на
  - 1) Чистое филе
  - 2) Филе с кожей без костей
  - 3) Филе с кожей и костями

3. Желатин разводят
- 1) Теплой водой
  - 2) Горячей водой
  - 3) Холодной водой
4. Как обрабатывают зелень в летнее время
- 1) Замачивают в содовом растворе
  - 2) Замачивают в солевом растворе
  - 3) Замачивают в хлорном растворе
5. Как отваривают яйца для фарширования
- 1) Вмятку
  - 2) В мешочек
  - 3) В крутую
6. По какое число даны нормы вложения картофеля в сборнике рецептов
- 1) До 1 января
  - 2) По 31 октября
  - 3) Нет правильного ответа
7. Для приготовления соуса майонез используют
- 1) Белки
  - 2) Желтки
  - 3) Белки и желтки
8. Холодные соусы подают к холодным блюдам из
- 1) Рыбы
  - 2) Мяса и птицы
  - 3) Два ответа правильны
9. Машины, нарезающие гастрономические продукты на ломтики различной толщины, - это...
- 1) слайсеры
  - 2) шпигорезки
  - 3) тендерайзеры
10. По назначению посудомоечные машины делятся на ...
- 1) камерные и купольные
  - 2) универсальные и специализированные
  - 3) гидравлические и гидромеханические

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 13

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
  3. Время выполнения задания – 20 минут
1. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций салата столичного в ресторане в январе месяце.
  2. Рассказать правила приготовления салата и меняемость брутто овощей в зависимости от сезона.
  3. Дать органолептическую оценку салата.

## Задание 2

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Расчет калорий это расчет
  - 1) Энергетической ценности
  - 2) Пищевой ценности
  - 3) Стоимости блюда
2. Соус майонез с желе используют для...
  - 1) Заправки салатов
  - 2) Для отпуска горячих блюд из мяса
  - 3) Для оформления блюд
3. Бутерброд с беконом подают на...
  - 1) Ржаном хлебе
  - 2) Пшеничном хлебе
  - 3) Два ответа правильны
4. Сколько суток хранят крепкосоленую рыбу
  - 1) 3-5 суток
  - 2) 7 суток
  - 3) 15 суток
5. При приготовлении закуски производят
  - 1) Приемочный контроль
  - 2) Операционный контроль
  - 3) Входной контроль
6. Что добавляют в соус для пышности
  - 1) Взбитый белок
  - 2) Взбитый желток
  - 3) Взбитое яйцо
7. Какая температура подачи канапе
  - 1) 5-8С
  - 2) 10-14С
  - 3) 25-30С
8. Для фарширования у щуки...
  - 1) Снимают кожу чулком
  - 2) Делают надрез вдоль брюшка
  - 3) Нет правильного ответа
9. Детали протирочных машин, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из...
  - 1) Меди
  - 2) чугуна
  - 3) нержавеющей стали
10. Хладагент, используемый в холодильных машинах на предприятиях общественного питания, – это...
  - 1) фреон
  - 2) аммиак
  - 3) диоксид углерода

## Задание 1

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций паштета из печени получится в кафе, если в наличии 30 кг говяжьей печени.
2. Рассказать технологию приготовления паштета.
3. Дать органолептическую оценку качеству, охарактеризовать используемое оборудование.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Сыр моццарелла используется для приготовления салата
  - 1) Капрезе
  - 2) Греческого
  - 3) Теплого с медальонами
2. Сок несвежего винограда или диких яблок не подвергнутых брожению
  - 1) Уксус
  - 2) Верджус
  - 3) Розовая вода
3. Маленькие фигурные бутерброды называются
  - 1) Волованы
  - 2) Профитроли
  - 3) Канапе
4. Канапе отпускают по...
  - 1) 3-5 штук на порцию
  - 2) 2 штуки
  - 3) 10 штук
5. Для предотвращения развития микроорганизмов в летнее время овощи
  - 1) Обрабатывают хлорамином
  - 2) Обрабатывают кальцинированной содой
  - 3) Очищают
6. На какой посуде подают бутерброды
  - 1) Мелкой столовой тарелке
  - 2) Закусочной тарелке
  - 3) На пирожковой тарелке
7. С каких грибов счищают кожицу
  - 1) Сморчки
  - 2) Шампиньоны
  - 3) Белый гриб
8. Сколько видов пассировки существует в современной кухне?
  - 1) 2
  - 2) 3

- 3) 4
9. Назовите составную часть машины для тонкого измельчения вареных продуктов
- 1) Ротор
  - 2) серповидный нож
  - 3) дисковый нож
10. Место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами, – это...
- 1) рабочая камера
  - 2) станина
  - 3) корпус

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 15
---

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 35 порций соуса хрен к фаршированной курице в ресторане.
2. Рассказать правила подачи соусов и требования к их качеству.
3. Охарактеризовать оборудование, используемое при приготовлении.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Что используют в качестве загустителей для красных соусов в современной кухне?
- 1) Пюре моркови
  - 2) Фруктовое пюре
  - 3) Крахмал
2. Васаби это
- 1) Японский хрен
  - 2) Прованская смесь
  - 3) Дрожжевой экстракт
3. В каком виде напиток разогревают чернослив для приготовления фаршированного куриного филе
- 1) В коньяке
  - 2) В ликере
  - 3) В вине
4. Как по другому называется фаршированная курица
- 1) Фуагра
  - 2) Фюме
  - 3) Галантин
5. Если заливное готовится на блюде. то сколько слоев желе заливается
- 1) 2
  - 2) 4
  - 3) 3
6. Для приготовления сверкающего соуса

- 1) В мясной сочок добавляют желатин
  - 2) В мясной сочок добавляют взбитый белок
  - 3) В салатную заправку добавляют желатин
7. Какие помидоры используют для фарширования?
- 1) Не больших размеров
  - 2) Черри
  - 3) Два ответа правильны
8. Максимальный срок хранения салатов из вареных овощей
- 1) 15 минут
  - 2) 1 час
  - 3) 30 минут
9. Назовите составную часть машины для нарезки вареных продуктов
- 1) ротор
  - 2) пуансон
  - 3) ножевая решетка
10. Отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры, – это...
- 1) испарение
  - 2) конденсация
  - 3) охлаждение

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 16
---

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций помидоров фаршированных грибами получится в кафе при наличии 1,5 кг майонеза.
2. Рассказать технологию приготовления блюда и органолептические показатели данного блюда.
3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. На какой объем соуса составляется акт контрольной проработки авторского соуса
- 1) На 5 литров
  - 2) На 3 литра
  - 3) На 10 литров
2. Норма выхода салатов
- 1) 100-150 грамм
  - 2) 200-250 грамм
  - 3) 500 грамм
3. Что является распространенной закуской фуршетного стола

- 1) Салат
  - 2) Заливное
  - 3) Канапе
4. На доске с какой маркировкой нарезают семгу слабосоленую?
- 1) РС
  - 2) РВ
  - 3) Гастрономия
5. К органолептическим показателям относятся такие показатели как
- 1) Вкус, консистенция
  - 2) Массовая доля влаги и жира
  - 3) Содержание микроорганизмов
6. Для приготовления паштета печень
- 1) Припускают
  - 2) Варят
  - 3) Жарят
7. 15 минут хранятся
- 1) Заправленные салаты из вареных овощей
  - 2) Заправленные салаты из сырых овощей
  - 3) Нет правильного ответа
8. По какой шкале производится бракераж готовой продукции
- 1) 5
  - 2) 2
  - 3) 3
9. Ротор является рабочим органом ...
- 1) машины для тонкого измельчения вареных продуктов
  - 2) хлеборезательной машины
  - 3) механизма для перемешивания овощей при приготовлении винегретов
10. В обозначении овощерезательной машины указывают....
- 1) высоту рабочей камеры
  - 2) частоту вращения рабочего вала
  - 3) производительность машины

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 17

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 150 порций салата картофельного с грибами и клюквой в столовой, в апреле месяце.
2. Какие санитарные требования предъявляются к приготовлению салатов. Правила их подачи.
3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.



2. Время выполнения задания – 10 минут

1. На сколько сортов подразделяется рыба холодного копчения

- 1) Один
- 2) Два
- 3) Три

2. На какие сорта делят вареные колбасы

- 1) 1 и 2
- 2) Высший, 1 и 2
- 3) Высший, 1

3. Какие овощи относятся к десертным?

- 1) Спаржа, артишок
- 2) Щавель, шпинат
- 3) Тыква, баклажан

4. Какой толщиной нарезают хлеб для открытых бутербродов.

- 1) 1 см
- 2) 2 см
- 3) 2,5 см

5. Какой натуральный краситель используют для затемнения соусов

- 1) Карамелизированный сахар
- 2) Шоколад
- 3) Нет правильного ответа

6. Как обрабатывают зелень в летнее время

- 1) Замачивают в кальцинированной соде
- 2) Замачивают в растворе хлорамина
- 3) Замачивают в солевом растворе

7. Какого цвета икра осетровых рыб

- 1) Красная
- 2) Белая
- 3) От светло серого до черного

8. Майонез с зеленью

- 1) Тартар
- 2) Шарон
- 3) Равигот

9. Какая машина состоит из корпуса, ротора и статора, механизма регулирования зазора между рабочими органами и др.?

- 1) машина для тонкого измельчения вареных продуктов
- 2) хлеборезательная машина
- 3) машина для перемешивания овощей при приготовлении винегретов

10. Процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу - это...

- 1) кипение
- 2) сублимация
- 3) плавление

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 18

### Задание 1

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 35 порций салата сезонного в кафе в январе месяце.
2. Рассказать технологию приготовления, органолептически оценить качество салата.
3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Какой документ составляется при обнаружении недостачи при поставке продуктов.
    - 1) Требование-накладная
    - 2) Акт
    - 3) Технологическая карта
  2. Каким по цвету должно быть мясное желе
    - 1) Прозрачным
    - 2) Мутным
    - 3) Нет правильного ответа
  3. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей
    - 1) В овощном
    - 2) В холодном
    - 3) В горячем
  4. С помощью чего осветляют соус
    - 1) Шафрана
    - 2) Сметаны или сливок
    - 3) Кинзы
  5. Как подготовить желатин для приготовления заливного
    - 1) Замочить в восьмикратном количестве теплой воды
    - 2) Замочить в восьмикратном количестве холодной воды
    - 3) Замочить в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды
  6. Какую пассеровку называют «ру»
    - 1) Белую
    - 2) Коричневую
    - 3) Нет правильного ответа
  7. На сколько грамм высчитывается калорийность блюда
    - 1) 100
    - 2) 1000
    - 3) Нет правильного ответа
  8. Сыр фета используют для приготовления салата
    - 1) Греческого
    - 2) Тайского
    - 3) Нет правильного ответа
  9. Машины, в которых продукт измельчается быстро вращающейся лопастью с одновременным перемешиванием, предназначены для ...
    - 1) тонкого измельчения продуктов, используемых для детского и диетического питания
    - 2) приготовления картофельного пюре

- 3) приготовления пюре из овощей мясных и рыбных продуктов
10. Какая овощерезка предназначена для нарезки вареных продуктов?
- 1) комбинированная
  - 2) дисковая
  - 3) роторная

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 19

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько порций трески под майонезом получится на производстве кафе при наличии 30 кг трески неразделанной.
2. Рассказать технологию приготовления данного блюда, правила подачи и требования к качеству.
3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Мокрый способ введения соли в рыбу
    - 1) Рыбу натирают и пересыпают солью
    - 2) Используют тузлук
    - 3) Солят в солевых растворах определенной концентрации
  2. На сколько сортов подразделяется рыба холодного копчения
    - 1) Один
    - 2) Два
    - 3) Три
  3. Как называются запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров
    - 1) Запасы сезонного хранения
    - 2) Текущие запасы
    - 3) Средние запасы
  4. Какую массу используют для приготовления галантина
    - 1) Котлетную
    - 2) Кнельную
    - 3) Два ответа правильны
  5. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов с продуктами, имеющими острый вкус
    - 1) Пшеничный
    - 2) Ржаной
    - 3) Два ответа правильны
  6. Как подготовить фисташки для приготовления галантина
    1. Обжарить и снять кожу

2. Ошпарить и снять кожицу
  3. Нет правильного ответа
7. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на растительном масле.
1. Тартар
  2. Соус хрен
  3. Голландский
8. Какую из данных приправ подают к суши
1. Аррорут
  2. Кленовый сироп
  3. Васаби
9. Сублимация — это процесс перехода вещества ...
- 1) из твердого состояния в газообразное
  - 2) из твердого состояния в жидкое
  - 3) из жидкого состояния в газообразное
10. Применение каких ножей ломтерезок обеспечивает качественную нарезку продукта?
- 1) Прямолинейных
  - 2) криволинейных
  - 3) дисковых

<b>II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 20</b>
--

### **Задание 1**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
  2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
  3. Время выполнения задания – 20 минут
1. Выписать продукты брутто для приготовления 40 порций закуски «Уральский рулет», если используется сухое цельное молоко.
  2. Рассказать технологию приготовления и правила его подачи.
  3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

### **Задание 2**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей
- 1) В овощном
  - 2) В холодном
  - 3) В горячем
2. С помощью чего осветляют соус
- 1) Шафрана
  - 2) Сметаны или сливок
  - 3) Кинзы
3. Для приготовления рыбы под маринадом ее
- 1) Варят
  - 2) Жарят
  - 3) Припускают

4. Когда подают холодные закуски
- 1) В начале приема пищи
  - 2) В середине приема пищи
  - 3) В конце приема пищи
5. К каким показателям относится оценка качества консистенции холодных блюд
- 1) Физико-химическим
  - 2) Микробиологическим
  - 3) Органолептическим
6. Что такое галантин
- 1) Фаршированная свиная голова
  - 2) Панированный кусок рыбы
  - 3) Фаршированная птица
7. Из какой части туши готовят медальоны
- 1) Из окорока
  - 2) Из грудинки
  - 3) Из вырезки
8. Из чего приготавливается бальзамический уксус
- 1) Из белого винограда
  - 2) Из синего винограда
  - 3) Из яблок
9. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов, – это...
- 1) универсальный привод
  - 2) индивидуальный привод
  - 3) планетарный механизм
10. Как иначе называют машины для нарезки гастрономических товаров в торговле и общественном питании?
- 1) Слайсеры
  - 2) Бликсеры
  - 3) куттеры

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 21

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Сколько мясного желе можно приготовить в феврале месяце, если в наличии 500г желатина.
2. Рассказать способы осветления бульонов для приготовления желе. Дать органолептическую оценку качества.
3. Подобрать оборудование, которое можно использовать при его приготовлении.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.

2. Время выполнения задания – 10 минут
1. По составу посоленной смеси рыба бывает
    - 1) Простой, сладкой, маринованной
    - 2) Чановой, столовой
    - 3) Сухой, мокрой
  2. Сливочное масло, соединенное с томатным пюре
    - 1) Масло зеленое
    - 2) Масло сырное
    - 3) Масло розовое
  3. Холодные блюда и закуски подают
    - 1) В начале приема пищи
    - 2) В середине приема пищи
    - 3) Не имеет значения
  4. Чтобы свекла не окрашивала другие компоненты салата ее
    - 1) Заправляют маслом
    - 2) Сбрызгивают уксусом
    - 3) Добавляют в конце приготовления
  5. Из чего готовят медальоны
    - 1) Курицы
    - 2) Рыбы
    - 3) Телятины
  6. Какие овощи относят к тыквенным
    - 1) Картофель, морковь
    - 2) Кабачки, патиссоны
    - 3) Лук, чеснок
  7. Как обрабатывают зелень в летнее время
    - 1) Замачивают в содовом растворе
    - 2) Замачивают в солевом растворе
    - 3) Замачивают в хлорном растворе
  8. Как отваривают яйца для фарширования
    - 1) Вмятку
    - 2) В мешочек
    - 3) Вкрутую
  9. Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки, – это...
    - 1) передаточные механизмы
    - 2) рабочие органы
    - 3) исполнительные механизмы
  10. Заточным приспособлением могут быть снабжены...
    - 1) протирочные машины
    - 2) комбинированные овощерезки
    - 3) слайсеры

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 22**

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 30 порций корзинок с салатом в ресторане.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данной закуски.
3. По органолептическим показателям оценить качество.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Какие овощи относятся к тыквенным

- 1) Спаржа, артишок
- 2) Щавель, шпинат
- 3) Тыква, баклажан

2. Какой толщиной нарезают хлеб для канапе бутербродов.

- 1) 1 см
- 2) 2 см
- 3) 0,5 см

3. Как по другому называют соус Тартар.

- 1) Майонез с томатом
- 2) Майонез с корнионами
- 3) Майонез с зеленью

4. В чем подают салаты - коктейли.

- 1) В салатнике
- 2) В креманке
- 3) На закусочной тарелке

5. Что является самой распространенной закуской фуршетного стола.

- 1) Салаты
- 2) Канапе
- 3) Профитроли

6. Срок хранения заправленных салатов из вареных овощей.

- 1) 35 минут
- 2) 1 час
- 3) 15 минут

7. Температура подачи холодных закусок.

- 1) 0-6С
- 2) 10-14С
- 3) Нет правильного ответа

8. Для приготовления паштета печень

- 1) Припускают
- 2) Варят
- 3) Жарят

9. МРХ -200 - это обозначение....

- 1) протирающей машины
- 2) слайсера
- 3) ломтерезки

10. Хладагент с резким запахом, оказывающий раздражающее действие на органы дыхания и зрения, сердечную мышцу, слизистые оболочки, - это..

- 1) Фреон
- 2) Хладон
- 3) Аммиак

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 23

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

Сколько порций помидоров фаршированных грибами получится в кафе при наличии 15 кг помидоров. Рассказать технологию приготовления и органолептические показатели данного блюда.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. На сколько порций салата составляется акт контрольной проработки авторского блюда?
    - 1) На 5 порций
    - 2) На 3 порции
    - 3) На 10 порций
  2. Норма выхода салатов
    - 1) 100-150 грамм
    - 2) 200-250 грамм
    - 3) 500 грамм
  3. Что является распространенной закуской фуршетного стола?
    - 1) Салат
    - 2) Заливное
    - 3) Канапе
  4. На доске с какой маркировкой нарезают колбасы
    - 1) РС
    - 2) РВ
    - 3) Гастрономия
  5. К органолептическим показателям относятся такие показатели как
    - 1) Вкус, консистенция
    - 2) Массовая доля влаги и жира
    - 3) Содержание микроорганизмов
  6. Для приготовления паштета печень
    - 1) Припускают
    - 2) Варят
    - 3) Жарят
  7. 15 минут хранятся
    - 1) Заправленные салаты из вареных овощей
    - 2) Заправленные салаты из сырых овощей
    - 3) Нет правильного ответа
  8. По какой шкале производится бракераж готовой продукции?
    - 1) 5



- 2) 2
  - 3) 3
9. Ротор является рабочим органом ...
- 1) машины для тонкого измельчения вареных продуктов
  - 2) хлеборезательной машины
  - 3) механизма для перемешивания овощей при приготовлении винегретов
10. В обозначении овощерезательной машины указывают....
- 1) высоту рабочей камеры
  - 2) частоту вращения рабочего вала
  - 3) производительность машины

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 24
---

**Задание 1**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
- 3. Время выполнения задания – 20 минут

Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций салата рыбного в кафе, в марте месяце. Какие санитарные требования предъявляются к приготовлению салатов. Правила их подачи.

**Задание 2**

**Инструкция**

- 1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  - 2. Время выполнения задания – 10 минут
1. На сколько сортов подразделяется рыба холодного копчения?
- 1) Один
  - 2) Два
  - 3) Три
2. На какие сорта делят вареные колбасы?
- 1) 1 и 2
  - 2) Высший, 1 и 2
  - 3) Высший, 1
3. Какие овощи относятся к листовым.
- 1) Спаржа, артишок
  - 2) Щавель, шпинат
  - 3) Тыква, баклажан
4. Какой толщиной нарезают хлеб для закрытых бутербродов?
- 1) 1 см
  - 2) 2 см
  - 3) 2,5 см
5. Какой натуральный краситель используют для изменения цвета соуса?
- 1) Зелень
  - 2) Шоколад
  - 3) Нет правильного ответа
6. Как обрабатывают зелень в летнее время?

- 1) Замачивают в кальционированной соде
  - 2) Замачивают в растворе хлорамина
  - 3) Замачивают в солевом растворе
7. Какого цвета икра лососевых рыб?
- 1) Красная
  - 2) Белая
  - 3) От светло серого до черного
8. Майонез с зеленью
- 1) Тартар
  - 2) Шарон
  - 3) Равигот
9. Какая машина состоит из корпуса, ротора и статора, механизма регулирования зазора между рабочими органами и др.?
- 1) машина для тонкого измельчения вареных продуктов
  - 2) хлеборезательная машина
  - 3) машина для перемешивания овощей при приготовлении винегретов
10. Процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу - это...
- 1) кипение
  - 2) сублимация
  - 3) плавление

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 25
---

### Задание 1

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

Выписать продукты брутто для приготовления 35 порций винегрета в кафе в январе месяце. Рассказать технологию приготовления, органолептически оценить качество салата.

### Задание 2

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Какой документ составляется при обнаружении недостачи при поставке продуктов?
- 1) Требование-накладная
  - 2) Акт
  - 3) Технологическая карта
2. Каким по цвету должно быть мясное желе?
- 1) Прозрачным
  - 2) Мутным
  - 3) Нет правильного ответа
3. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей?
- 1) В овощном
  - 2) В холодном
  - 3) В горячем
4. С помощью чего осветляют соус?

- 1) Шафрана
  - 2) Сметаны или сливок
  - 3) Кинзы
5. Как приготовить желатин для приготовления заливного?
- 1) Замочить в восьмикратном количестве теплой воды
  - 2) Замочить в восьмикратном количестве холодной воды
  - 3) Замочить в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды
6. Какую пассеровку называют «ру»?
- 1) Белую
  - 2) Коричневую
  - 3) Нет правильного ответа
7. На сколько грамм высчитывается калорийность блюда?
- 1) 100
  - 2) 1000
  - 3) Нет правильного ответа
8. Сыр фета используют для приготовления салата
- 1) Греческого
  - 2) Тайского
  - 3) Нет правильного ответа
9. Машины, в которых продукт измельчается быстро вращающейся лопастью с одновременным перемешиванием, предназначены для ...
- 1) тонкого измельчения продуктов, используемых для детского и диетического питания
  - 2) приготовления картофельного пюре
  - 3) приготовления пюре из овощей мясных и рыбных продуктов
10. Какая овощерезка предназначена для нарезки вареных продуктов?
- 1) комбинированная
  - 2) дисковая
  - 3) роторная
  - 4)

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 26**

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

Сколько порций рыбы под майонезом получится в кафе если на производство поступил судак неразделанный 18 кг. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда. По органолептическим показателям оценить качество.

**Задание 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Что является сопроводительным документом при поставке продуктов.

- 1) Товарно-транспортная накладная
- 2) Техничко-технологическая карта
- 3) Акт контрольной проработки

2. Каким по плотности должно быть рыбное желе
  - 1) Жидкое
  - 2) Упругое
  - 3) Не имеет значения
3. Какого отжима используют оливковое масло для заправки салатов
  - 1) Холодного отжима
  - 2) Теплого отжима
  - 3) Два ответа правильны
4. Как потрошат судака для фарширования
  - 1) Через брюшко
  - 2) Через спину
  - 3) Снимают кожу чулком
5. Холодные блюда и закуски подают
  - 1) В начале приема пищи
  - 2) В середине приема пищи
  - 3) Не имеет значения
6. Чтобы свекла не окрашивала другие компоненты салата ее
  - 1) Заправляют маслом
  - 2) Сбрызгивают уксусом
  - 3) Добавляют в конце приготовления
7. Температура подачи холодных закусок.
  - 1) 0-6С
  - 2) 10-14С
  - 3) Нет правильного ответа
8. Для приготовления паштета печень
  - 1) Припускают
  - 2) Варят
  - 3) Жарят
9. Какие ломтерезки преимущественно используют на предприятиях общественного питания?
  - 1) с дисковыми ножами
  - 2) с прямолинейными ножами
  - 3) с криволинейными ножами
10. Способность оборудования вырабатывать определенное количество продукции в единицу времени - это..
  - 1) Надежность
  - 2) Работоспособность
  - 3) Производительность

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 27**

**Задание 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 10 порций трески под маринадом по третьей колонке, если поступила треска потрошенная обезглавленная.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
3. По органолептическим показателям оценить качество.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
2. Время выполнения задания – 10 минут

1. Что из перечисленного не является бутербродом

- 1) Сэндвич
- 2) Канапе
- 3) Тарталетка

2. Какой сыр добавляют в греческий салат

- 1) Моцарелла
- 2) Фетаки
- 3) Фета

3. Чеснок относится к

- 1) Луковым овощам
- 2) Зеленым овощам
- 3) Салатным овощам

4. Срок хранения заправленных салатов из сырых овощей.

- 1) 35 минут
- 2) 1 час
- 3) 15 минут

5. Какой натуральный краситель используют для затемнения соусов

- 1) Карамелизированный сахар
- 2) Шоколад
- 3) Нет правильного ответа

6. Теплый салат это салат, который

- 1) Подогревают
- 2) Тушат
- 3) Отпускают с медальонам

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 28
---

## Задание 1

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 20 минут

1. Выписать продукты брутто для приготовления 30 порций винегрета в столовой.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного винегрета.
3. Как предотвратить окрашивание входящих продуктов в красный цвет.

## Задание 2

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
  2. Время выполнения задания – 10 минут
1. Мокрый способ введения соли в рыбу
- 1) Рыбу натирают и пересыпают солью

- 2) Используют тузлук
  - 3) Солят в солевых растворах определенной концентрации
2. На сколько сортов подразделяется рыба холодного копчения
- 1) Один
  - 2) Два
  - 3) Три
3. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей
- 1) В овощном
  - 2) В холодном
  - 3) В горячем
4. С помощью чего осветляют соус
- 1) Шафрана
  - 2) Сметаны или сливок
  - 3) Кинзы
5. Как подготовить желатин для приготовления заливного
- 1) Замочить в восьмикратном количестве теплой воды
  - 2) Замочить в восьмикратном количестве холодной воды
  - 3) Замочить в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды
6. Срок хранения заправленных салатов из сырых овощей.
- 1) 35 минут
  - 2) 1 час
  - 3) 15 минут
7. Температура подачи холодных закусок.
- 1) 0-6С
  - 2) 10-14С
  - 3) Нет правильного ответа
8. Для приготовления паштета печень
- 1) Припускают
  - 2) Варят
  - 3) Жарят
9. МРХ -200 - это обозначение....
- 1) протирающей машины
  - 2) слайсера
  - 3) ломтерезки
10. Хладагент с резким запахом, оказывающий раздражающее действие на органы дыхания и зрения, сердечную мышцу, слизистые оболочки, - это..
- 1) фреон
  - 2) хладон
  - 3) аммиак

**Оценка ответа:**

**Задание 1** оценивается по 5 бальной шкале:

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценки</b>
«5»	Практическое задание выполнено правильно, даны полные ответы на все поставленные вопросы студентом
«4»	Практическое задание выполнено правильно, ответы на поставленные вопросы даны с помощью наводящих вопросов преподавателя
«3»	Допущена незначительная ошибка при выполнении расчетов, которую студент самостоятельно исправил в процессе ответа, ответы на

	<i>поставленные вопросы даны с помощью наводящих вопросов преподавателя</i>
<b>«2»</b>	<i>Практическое задание не выполнено, нет правильных ответов на поставленные вопросы</i>

**Задание 2** оценивается по 5 бальной шкале:

<b>Оценка «5»</b>	<b>9 – 10 правильных ответов</b>
<b>«4»</b>	<b>8 правильных ответов</b>
<b>«3»</b>	<b>7 правильных ответов</b>
<b>«2»</b>	<b>менее 7 правильных ответа</b>

**Задание 3. Расчетные задачи.**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### IIIa. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в один этап.

Задания выполняемые студентами предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3). Ответы предоставляются членам экзаменационной комиссии письменно: в электронном виде на электронных носителях с последующим устным



обоснованием. Проверка происходит в присутствии обучающихся. Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 28.

Время выполнения задания – 60 минут без перерыва.

**Оборудование:** компьютеры с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет, раздаточные материалы (кейсы), бумага, ручки каждому студенту

### ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка процесса).
- правильное применение норм сборника рецептов и кулинарных изделий
- аргументированность выводов и обобщений;

#### Подготовленный осуществленный процесс:

Компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнил/ невыполнил)
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Планировать и выполнять технологические процессы приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства.</p> <p>Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием.</p> <p>Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.</p> <p>Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>

	<p>Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</p> <p>использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>выполнил\не выполнил</p>

членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	выполнил/не выполнил
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Выполнил/не выполнил
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	Выполнил/не выполнил
ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<p>Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <p>Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>

	<p>Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Выполнил/не выполнил
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>	Выполнил/не выполнил
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнил/не выполнил
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</p> <p>использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	Выполнил/не выполнил
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	Выполнил/не выполнил
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Выполнил/не выполнил

с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	Выполнил/не выполнил Выполнил/не выполнил
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Выполнил/не выполнил
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	Выполнил/не выполнил
ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.</p> <p>Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.</p> <p>Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>

	<p>Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>Правильность составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства.</p>	Выполнил/не выполнил
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Выполнил/не выполнил
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>	Выполнил/не выполнил
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Выполнил/не выполнил
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p> <p>Выполнил/не выполнил</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	Выполнил/не выполнил

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Выполнил/не выполнил
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	Выполнил/не выполнил Выполнил/не выполнил
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Выполнил/не выполнил
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	Выполнил/не выполнил

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Семичева Г. П. 1-е изд. издание 2017г.
3. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Синицына А. В., Соколова Е. И. 1-е изд. издание 2017г.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.