

**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 2020 г.



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

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
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.03
- 4. Требования к оценке результатов для промежуточной аттестации по практике
- 5.0 Комплект контрольно- оценочных средств для оценки освоения ПМ.03
 - 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 горячей 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 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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 личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в 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
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных супов.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных горячих соусов.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих соусов.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интересов к будущей профессии, специальности.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептур.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.</p>

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества подготовленных готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

3.1. Задания для оценки освоения МДК 03.01

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

3.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК 03.01

Задания по отдельным разделам и темам

Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
3. Какие требования к качеству предъявляются к сырью для приготовления супов-пюре?
4. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных горячих супов?
5. Какие основные сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
6. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
7. Какие основные участки (линии) выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
8. Какие рабочие места выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
9. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?
10. Каким производственным инвентарём оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

Проверка презентации

Текст задания

Необходимо подготовить презентацию **«Современные варианты отпуска, использующиеся для сложных горячих пюреобразных, прозрачных, заправочных и национальных супов»**. Подготовка презентации осуществляется во внеаудиторное время. Презентация должна содержать слайды с:

- титульным листом;
- основной частью;
- списком использованных источников.

Слайды в презентации должны быть пронумерованы в правом нижнем углу. Должно соблюдаться единообразие оформления слайдов (одинаковый шрифт текста, одинаковый шрифт заголовков, одинаковый фон). Шрифт необходимо подобрать так, чтобы информация легко воспринималась, слайды не должны быть перегружены текстом. Графические объекты

должны гармонично вписываться в структуру слайда, без нарушения пропорций. Желательно, чтобы фон слайдов был не очень ярким и пестрым.

Потемные задания

Задание 1

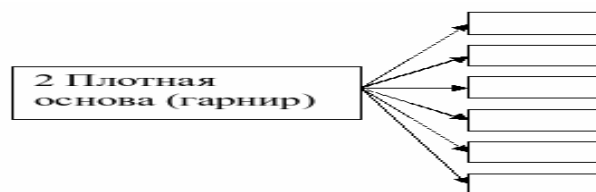
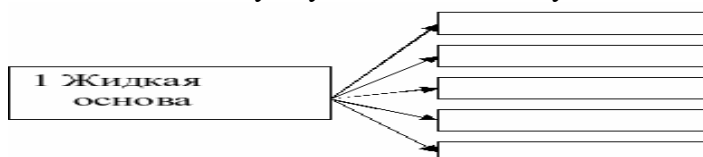
1. Укажите: Супы классифицируют:

По температуре подачи _____

По способу приготовления _____

По жидкой основе _____

2. Закончите схему: Супы состоят из двух частей



3. Напишите:

Какие безопасные приёмы нужно соблюдать при приготовлении супов? _____

4. Назовите и опишите технологию приготовления: «Мой любимый суп».: _____

Задание 2

1. Дайте определение: Бульон – это _____

2. Заполните таблицу: Разновидности бульонов.

Вид бульона	Сырьё	Продолжительность варки
Костный		
Мясо - костный		
Бульон из птицы		
Рыбный		
Грибной отвар		

3. Назовите: Какие бульоны называют концентрированными? _____

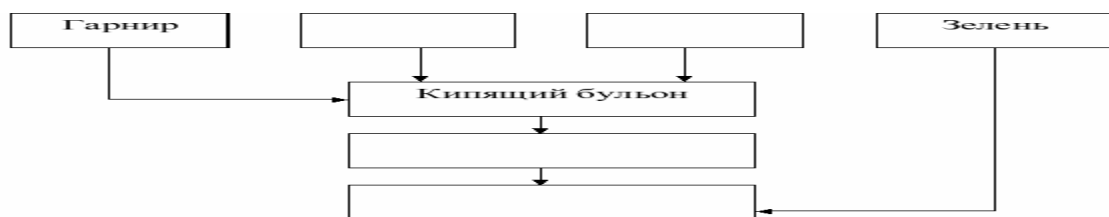
4. Составьте технологическую схему приготовления мясокостного бульона:

Задание 3

1. Дайте определение: Какие супы называют заправочными, что является их характерной особенностью? _____

2. Назовите правила приготовления заправочных супов: _____

3. Закончите технологическую схему: Приготовление заправочных супов.



4. Назовите: Жидкую основу щей: _____

5. Заполните таблицу: Разновидности щей.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Щи из свежей капусты		
Щи из свежей капусты с картофелем		
Щи из квашеной капусты		
Щи по-уральски		
Щи суточные		
Щи зелёные		

6. Вы – повар. Если оказались пресными на вкус щи из щавеля и шпината. _____

7. Объясните: Каковы особенности приготовления борща флотского и сибирского? _____

8. Составьте технологическую схему: Приготовление супа «Борщ украинский»

9. Назовите: Что является обязательной составной частью рассольников: _____

10. Укажите: При какой температуре, рассольник заправляют льезоном? Назовите его: _____

11. Перечислите: Продукты, входящие в состав солянок: _____

12. Составьте алгоритм приготовления супа «Солянка рыбная» _____

13. Заполните таблицу: Разновидности картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Суп картофельный		
Суп картофельный с фрикадельками		
Суп картофельный с крупой		
Суп полевой		
Суп картофельный с бобовыми		
Суп картофельный с макар. изделиями		
Суп крестьянский		
Суп из овощей		

14. Составьте алгоритм: Технология приготовления супа «Харчо»: _____

15. Заполните пропуски:

Для того чтобы суп «Лапша домашняя» получился прозрачным, лапшу засыпают в _____ воду, варят _____ мин. _____ на сито и дают _____ воде.

16. Вы – повар. Из – за недосмотра в рассольник положили слишком много солёных огурцов и он оказался кислым. Как исправить блюдо?

16. Заполните таблицу: Отметь знаком (x) формы нарезки овощей для данных супов.

<u>Супы</u>	<u>Формы нарезки моркови и картофеля</u>					
	Брусочки	Кубики	Кубики	Соломка	Ломтики	Дольки
		средние	Мелкие			
Борщ						

Борщ
украинский

Борщ флотский

Борщ
московский

Борщ сибирский

Щи из свежей
капусты

Щи из квашеной
капусты

Щи суточные

Щи по-уральски

Рассольник

Рассольник
домашний

Рассольник
ленинградский

Суп
картофельный

Суп из овощей

Суп
крестьянский

Суп с крупой

Суп лапша
домашняя

Суп гороховый

Суп с
макаронами

Борщ холодный

Задание 4

1. Продолжите предложение: Прозрачные супы состоят из двух частей

2. Укажите: Как производится осветление прозрачного бульона?

3. На поверхности прозрачного бульона появились жиры, которые трудно удалить. Ваши действия? _____

4. Продолжите предложение: Супы готовят в производственных цехах:

5. Объясните: За счёт чего супы приобретают вкус и аромат?

6. Укажите: Почему супы варят при слабом кипении? _____

Задание 5

1. Перечислите: Виды заправочных супов: _____

2. Укажите: Температура подачи заправочных супов и условия их хранения: _____

3. Какие супы заправляют мучной пассировкой, и для какой цели? _____

4. Объясните, чем отличается приготовление блюда «щи по-уральски» от блюда «щи суточные»? _____

5. Вы – повар. Варите щи из белокочанной капусты, они оказались горьковатыми. Ваши действия? _____

6. Назовите: Способы варки свеклы: _____

7. Заполните таблицу: Разновидности борщей.

Наименование	Особенности Приготовления	Особенности подачи
Борщ		
Борщ московский		
Борщ с капустой и картофелем		

Борщ украинский

Борщ флотский

Борщ сибирский

8. Борщ потерял свой цвет при варке. Ваши действия? _____

9. Заполните таблицу: Разновидности рассольников.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
--------------	---------------------------	--------------------

Рассольник		
------------	--	--

Рассольник домашний		
---------------------	--	--

Рассольник московский		
--------------------------	--	--

10. Укажите: Последовательность операций по подготовке перловой крупы при приготовлении рассольника: _____

11. Объясните: Чем отличается приготовление блюда «солянка сборная мясная» от блюда «солянка домашняя»? _____

12. Назовите: Продукты, входящие в состав картофельных супов: _____

13. Укажите: Цель замачивания гороха: _____

14. Укажите: С какой целью тесто для лапши после замеса выдерживают 25–30 мин.

15. Составьте схему: Технология приготовления и отпуск суп «Суп из овощей» _____

16. Укажите: Время и условия хранения заправочных супов: _____

17. У рассольника недостаточно острый вкус. Ваши действия? _____

Задание 6

1. Основой прозрачных супов является: _____

2. Заполните таблицу: Разновидности прозрачных супов.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
--------------	---------------------------	--------------------

Мясной прозрачный
бульон

Бульон рыбный
прозрачный (уха)

Бульон с яйцом

Бульон с гренками с
сыром

Бульон с пирожками

Бульон с пельменями

Бульон с
фрикадельками

Уха с расстегаями или
кулебякой

3. Вы – повар. Варите в кастрюли пельмени, а они прилипают ко дну. Ваши действия?

4. Укажите: Какие изменения происходят при длительном хранении супов? Сколько времени хранят супы на раздаче? _____

5. Заполните таблицу: Требования к качеству супов.

Наименование	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Борщи					
Щи					
Щи зелёные					
Рассольники					
Солянка мясная					
Супы овощные					
Супы из круп					

Супы с
макаронными
изделиями

Супы-пюре

Прозрачные
супы

Молочные супы

Сладкие супы

Окрошки

Свекольник

Тестируемый опрос

Вариант 1

1. Установите соответствие между видами супов и температурой их подачи.

- | | |
|-------------|----------|
| 1) холодные | а) 75-80 |
| 2) теплые | б) 12 |
| 3) горячие | в) 60 |

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления рассольников.

- а) огурцы консервированные в) свежая капуста б) перловая крупа г) рассол огуречный

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
б) чтобы бульон был прозрачным
в) чтобы бульон был не слизистым
г) чтобы крупа не разварилась при варке

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке

- а) из-за содержания в молоке углеводов б) из-за содержания в молоке солей кальция
в) из-за жёсткости воды г) из-за ассортимента макаронных изделий

5. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) костный | а) 1 час |
| 2) рыбный | б) 1,5 часа |
| 3) из птицы | в) 4 часа |

6. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов

а) борщи в) окрошка мясная б) суп- пюре из овощей г) свекольник

7. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.

а) льезон в) мука
б) пассированные корни г) крахмал

8. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.

варка
тушение
пассерование .

9. Укажите, почему супы варят при слабом кипении

а) чтобы овощи сохраняли форму
б) чтобы супы сохраняли ароматические вещества
в) чтобы продукты не разваривались

10. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет цель удаления пены при варке бульона

а) для использования других блюд б) чтобы бульон был прозрачным
в) чтобы не менялся вкус бульона г) для улучшения вкуса

Вариант 2

1. Температура подачи горячих супов не ниже _____ °С.

2. По способу приготовления рассольники входят в группу _____ супов.

Выберите верный ответ

3. Нормы отпуска порции борща

а) 300 г;
б) 400 г;
в) 500 г.

4. При подаче борща сибирского используют

а) отварное мясо;
б) мясные фрикадельки;
в) оливки.

5. Припущенные солёные огурцы входят в рецептуру супов

а) солянки;
б) с крупами;
в) овощных.

6. Нормы отходов у картофеля в марте составляют

а) 40%;
б) 20%;
в) 10 %.

7. Выберите верный вариант подготовки солёных огурцов

а) солёные огурцы промывают, отрезают кончики, удаляют кожицу, крупные семена, нарезают соломкой, заливают горячей водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 15 минут.

б) солёные огурцы промывают, нарезают кубиками, заливают холодной водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 35 минут.

в) солёные огурцы сортируют, отрезают кончики, нарезают соломкой, заливают горячим бульоном, припускают в посуде с открытой крышкой 5 минут.

Выберите варианты верных ответов

8. Для подачи борщей, щей используют

а) порционные глиняные горшочки;

б) суповые тарелки;

в) порционные салатники.

19. Картофель для приготовления рассольников нарезают

а) брусочками;

б) дольками;

в) соломкой

10. При бракераже супов оценивают

а) вкус;

б) консистенцию продуктов;

в) внешний вид .

11. Маркировка разделочных досок для приготовления «Окрошки мясной»

а) «Овощи сырые»;

б) «Овощи варёные»;

в) «Зелень».

Установите соответствия

12.

Ассортимент супов	Требования к качеству
1. Борщи.	А) Однородная эластичная консистенция, без комочков заварившейся муки, непротёртых продуктов. Вкус нежный в меру солёный.
2. Щи из свежей капусты.	Б) Однородная консистенция. без комков заварившегося крахмала. Вкус кисло-сладкий.
3. Молочные супы.	В) Консистенция варёных овощей мягкая. Вкус слегка сладковатый, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей.
4. Супы-пюре.	Г) Консистенция варёных овощей мягкая, непереваренная. Вкус кисло- сладкий, в меру солёный, без привкуса сырой свёклы.
	Д) Консистенция варёных продуктов мягкая, сохранившая форму. Вкус сладковатый, слабосолёный, без привкуса и запаха горелого молока.
	Е) Консистенция варёных продуктов мягкая, сырых хрустящая. Вкус острый, в меру солёный с ароматом укропа, горчицы, огурцов.

13. Установите правильную последовательность приготовления и подачи блюда «Рассольник домашний», дополнив недостающей информацией.

1. На подогретую тарелку до 40⁰С кладут кусочки мяса, наливают рассольник, кладут сметану, зелень.
2. Доводят до кипения.
3. Закладывают картофель, нарезанный _____, варят до полуготовности.
4. В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой.
5. Закладывают пассерованные овощи, нарезанные _____ варят 10 минут.
6. За 5-7 минут до конца варки добавляют припущенные солёные огурцы, специи, соль, огуречный рассол.
7. Варят до готовности.
8. Готовый суп настаивают без нагрева 10-15 минут, чтобы жир всплыл, бульон стал _____.

Вариант 3

1. Температура подачи прозрачных супов не выше _____ ⁰С.
2. По способу приготовления борщок входит в группу _____ супов.

Выберите верный ответ

3. Нормы отпуска порции консоме из говядины
 - а) 250 г;
 - б) 300 г;
 - в) 400 г.
4. При подаче бульона прозрачного из кур используют
 - а) отварное мясо птицы;
 - б) мясные фрикадельки;
 - в) яйцо пашот;
 - г) все ответы верны.
5. Припущенные солёные огурцы входят в рецептуру супов
 - а) солянки;
 - б) с крупами;
 - в) овощных.
6. Норма закладки говядины (котлетного мяса) при приготовлении 2500 г мясного прозрачного бульона в кафе составляет:
 - а) 250 г;
 - б) 650 г;
 - в) 550 г;
 - г) 350 г.
7. Выберите верный вариант подготовки солёных огурцов
 - а) солёные огурцы промывают, отрезают кончики, удаляют кожицу, крупные семена, нарезают соломкой, заливают горячей водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 15 минут.
 - б) солёные огурцы промывают, нарезают кубиками, заливают холодной водой на 1/3, припускают в посуде с закрытой крышкой 35 минут.

в) солёные огурцы сортируют, отрезают кончики, нарезают соломкой, заливают горячим бульоном, припускают в посуде с открытой крышкой 5 минут.
Выберите варианты верных ответов

8. Для подачи ухи используют
- порционные глиняные горшочки;
 - суповые тарелки;
 - порционные салатники
 - бульонные пары.
19. Картофель для приготовления ухи рыбацкой нарезают
- брусочками;
 - дольками;
 - соломкой;
 - крупным кубиком.
10. При бракераже сложных горячих супов оценивают
- вкус;
 - консистенцию продуктов;
 - внешний вид;
 - внешний вид, текстуру, запах, вкус.
11. Маркировка разделочных досок для приготовления «Ухи ростовской»
- «Овощи сырые»;
 - «Овощи варёные»;
 - «Зелень»;
 - ОС и РС.
- Установите соответствия

12.

Ассортимент супов	Требования к качеству
1. Борщи.	А) Однородная эластичная консистенция, без комочков заварившейся муки, непротёртых продуктов. Вкус нежный в меру солёный.
2. Щи из свежей капусты.	Б) Однородная консистенция. без комков заварившегося крахмала. Вкус кисло-сладкий.
3. Прозрачные супы.	В) Консистенция варёных овощей мягкая. Вкус слегка сладковатый, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей.
4. Супы-пюре.	Г) Консистенция варёных овощей мягкая, непереваренная. Вкус кисло-сладкий, в меру солёный, без привкуса сырой свёклы.
	Д) Прозрачный бульон. Аромат бульона должен быть четко выраженным. Цвет овощей должен быть натуральным. На поверхности бульона не должно быть блесков жира..
	Е) Консистенция варёных продуктов мягкая, сырых хрустящая. Вкус острый, в меру солёный с ароматом укропа, горчицы, огурцов.

13. Установите правильную последовательность приготовления и подачи прозрачного рыбного бульона, дополнив недостающей информацией.

1) Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50—60°C), размешивают и проваривают при слабом кипении 20—30 мин.

2) Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют.

3) При варке добавляют петрушку, лук.

4) Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимоном, зеленью петрушки или с куском отварной рыбы (стерляди, судака, налима).

Вариант 4

1. Установите соответствие между видами национальных супов и основным ингредиентом их приготовления.

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1) солянки | а) солёные огурцы |
| 2) борщи | б) лук репчатый |
| 3) харчо | в) свёкла |
| 4) луковый суп | г) говяжья грудинка |

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления солянок.

- а) огурцы консервированные
- в) лимон и оливки
- б) перловая крупа
- г) рассол огуречный

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы бульон был не слизистым
- г) чтобы крупа не разварилась при варке

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему свёкла для приготовления борщей соединяется с кислой средой

- а) из-за содержания в органических кислот
- б) из-за вкуса
- в) из-за жёсткости воды
- г) для сохранения цвета

5. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) костный | а) 1 час |
| 2) рыбный | б) 1,5 часа |
| 3) из птицы | в) 4 часа |

6. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных национальных супов

- а) борщи
- в) харчо
- б) суп- пюре из овощей
- г) свекольник

7. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.

- а) льезон
- в) различные виды мучных пассеровок

- б) пассерованные корни г) крахмал

8. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.

Запекание,
варка,
тушение,
пассерование.

9. Укажите, с чем отпускают французский луковый суп

- а) мясными фрикадельками,
б) сыром,
в) багетом,
г) сырным багетом

10. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет изменение органолептической оценки качества борща – бледно-розовый цвет бульона.

- а) нарушение правил пассерования свёклы
б) недостаточная закладка уксуса
в) нарушение правил пассерования моркови
г) использование сырой свёклы

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие приёмы организации производства используются при изготовлении сложных горячих соусов?
2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих соусов?
3. Где осуществляется процесс приготовления сложных горячих соусов?
4. Что понимают под терминами «рабочее место», «технологический участок», «соусная станция»?
5. Какие методы используются при изготовлении сложных горячих соусов?
6. Какие вкусовые добавки используются для приготовления сложных горячих соусов?
7. Что понимают под терминами «букет Гарнье», «прованские травы»?
8. Какие алкогольные напитки, кроме вин, используются при изготовлении сложных горячих соусов?
9. Каковы правила соусной композиции сложных горячих соусов?
10. Где осуществляется процесс приготовления сложных горячих соусов?

Проверка сообщения

Текст задания

Необходимо подготовить сообщение «**Основные заготовки и полуфабрикаты, используемые для приготовления сложных горячих соусов**». Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для

заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Тестируемый опрос

Вариант 1

1. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?

- а) растительное масло;
- б) сливочное масло или маргарин;
- в) свиной жир;
- г) комбижир.

3. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65°C;
- б) 70° С
- в) 80° С;
- г) 85° С.

5. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

6. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубиками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) кружочками.

7. Производным, какого соуса является соус томатный?

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового.

8. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
- б) к блюдам из котлетной массы;
- в) к блюдам из овощей, к сосискам;
- г) для тушения мяса и рыбы.

9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?

- а) белой мучной пассеровки;
- б) без мучной пассеровки;
- в) красной мучной пассировки;
- г) холодной пассеровки.

10. Соус луковый

- а) соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар.
- б) соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар
- в) соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.
- г) соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.

11. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) пассерование белых корней и репчатого лука;
- б) приготовление мясного бульона;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) разведение бульоном горячей белой мучной пассеровки;
- д) варка 30 минут;
- е) доведение до кипения;
- ж) заправка сливочным маслом;
- з) процеживание и протирание овощей;
- и) соединение мучной и овощной пассеровок.

12. Определите, к какой группе относят соусы:

- 1) С мукой
Соусы
- 2) Без муки

а) соус луковый

- б) соус хрен
- в) майонез
- г) кисло-сладкий
- д) молочный сладкий
- е) паровой
- ж) соус мадера
- з) салатная заправка
- и) горчица столовая

13. Установите соответствие:

Дефекты соусов Причины

1. Запах сырой муки и клейкость
2. Запах и вкус подгорелой муки
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
4. Запах и вкус сырого томата
5. Наличие комков заварившейся муки
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса
 - а) слабый бульон
 - б) подгорелые овощи
 - в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
 - г) томат плохо спассеровали
 - д) муку перепассеровали
 - е) муку не пассеровали

14. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус красный основной
Блюда
- 2) Соус, сметанный с томатом

- а) Сосиски отварные
- б) Кабачки фаршированные
- в) Голубцы
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 2

1. Какие соусы используют для супов-пюре?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) на уксусе;
- г) белые.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

- а) крахмал;
- б) пассерованная мука;
- в) желатин;
- г) агар.

4. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;

- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон и красная мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) запыливания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

8. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

- а) баранина жареная;
- б) биточки рубленые;
- в) Рыба жареная;
- г) птица отварная.

9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная;
- г) красная.

11. Какая основа используется для приготовления соуса сметанного натурального?

- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
- б) белая пассеровка сметана, отвар;
- в) белая пассеровка сметана, мясной бульон;
- г) белая пассеровка и сметана.

12. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

- а) соус хрен;
- б) соус майонез с корнишонами;

- в) заправка горчиная;
- г) соус польский.

13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их?

- а) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
- б) для варки бульонов; приготовления супов;
- в) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
- г) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.

14. Определите продукты необходимые для приготовления:

1) Соус польский

А

яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;

Б

масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;

В

яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;

Г

масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

2) Соус сметанный с луком

А

сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп

Б

сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук

В

сметана, мука, бульон, лук, кетчуп

Г

сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

1) Соус луковый с горчицей

2) Соус польский

3) Соус паровой

4) Соус красный кисло-сладкий

5) Соус молочный сладкий

6) Соус абрикосовый

7) Соус белый основной на рыбном бульоне

а) припущенная рыба

б) яблоки в тесте

в) сардельки

г) цветная капуста

д) отварная курица

е) пудинг

ж) тушеное мясо

Вариант 3

1. Для приготовления сырного соуса используют следующие ингредиенты:

- а) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, вино;

- б) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, коньяк;
- в) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, мадеру;
- г) сыр, сливки, яйцо, сливочное масло, муку пшеничную, специи, белое вино.

2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении сливочных соусов?

- а) растительное масло;
- б) сливочное масло или маргарин;
- в) свиной жир;
- г) комбизир.

3. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65°С;
- б) 70° С;
- в) 80° С;
- г) 85° С.

5. Соус «Экспаньол» доводят до вкуса:

- а) солью, сахаром, уксусом;
- б) солью, сахаром, специями;
- в) солю, сахаром, лимонным соком;
- г) солью, специями, виноградным вином, цедрой.

6. Форма нарезки овощей для приготовления белого основного соуса «Велюте»:

- а) мелкими кубиками;
- б) дольками;
- в) соломкой;
- г) кружочками.

7. Производным какого соуса является соус субиз?

- а) белого;
- б) красного;
- в) бешамель;
- г) лукового.

8. К каким блюдам подают соус мятный?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
- б) к блюдам из котлетной массы;
- в) к блюдам из баранины;
- г) для тушения мяса и рыбы.

9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?

- а) белой мучной пассеровки;
- б) коричневой пассеровки;
- в) красной мучной пассеровки;
- г) холодной пассеровки.

10. Соус луковый с горчицей

а)

соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар, горчица.

б)

соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар, горчица.

в)

соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар, горчица.

г)

соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар, горчица.

11. Укажите последовательность приготовления соуса сюррем на курином бульоне:

а) приготовление куриного бульона;

б) соль, мадейра;

в) разведение холодным бульоном горячей белой мучной пассеровки;

г) варка 15 минут, добавление сливок и взбивание;

д) доведение до кипения;

е) заправка сливочным маслом;

12. Определите, к какой группе относят соусы:

1) С мукой

Соусы

2) Без муки

а) соус луковый

б) соус субиз

в) сырный соус

г) соус сюррем

д) молочный сладкий

е) соус Велюте

ж) соус мадера

з) соус болоньезе

и) мятный соус

13. Установите соответствие:

Дефекты соусов

Причины

1. Запах сырой муки и клейкость

2. Запах и вкус подгорелой муки

3. водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы

4. Запах и вкус сырого томата

5. Наличие комков заварившейся муки

6. Наличие темных крупинок и горького вкуса

а) слабый бульон

б) подгорелые овощи

в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном

г) томат плохо спассеровали

д) муку перепассеровали

е) муку не пассеровали

14. Подберите соусы к блюдам:

- 1) Соус робер
- 2) Соус болоньезе

Блюда

- а) Свинина жареная, биточки
- б) Кабачки фаршированные
- в) Паста
- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 4

1. Какие соусы используют для отпуска блюд из рыбы?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) сливочные;
- г) белые.

2. Основная температура подачи сложных горячих соусов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителей при приготовлении соусов?

- а) крахмал, овощи;
- б) пассерованная мука, овощи, сливки;
- в) пассерованная мука, овощи;
- г) пассерованная мука, крупы.

4. Что является основой голландских соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон, яйцо, масло сливочное, белая мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) запыливания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для запекания используют сложные горячие соусы:
- средней густоты;
 - густые;
 - жидкие;
 - вязкие.
8. При подаче какой группы горячих блюд используют соус белый с рассолом?
- баранина жареная;
 - биточки рубленые;
 - рыба жареная;
 - птица отварная.
9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
- белое вино;
 - паровой;
 - польский;
 - рассол.
10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
- сухая;
 - жировая;
 - коричневая;
 - красная.
11. Какая основа используется для приготовления соуса грибного?
- белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
 - белая пассеровка сметана, отвар;
 - белая пассеровка сметана, мясной бульон;
 - белая пассеровка и грибной отвар.
12. По набору продуктов определите соус:
- мука пшеничная, сливки, сливочное масло, молотый мускатный орех.
- соус сливочный;
 - соус молочный;
 - соус сюрпем;
 - соус польский.
13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их?
- для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
 - для варки бульонов; приготовления супов;
 - для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
 - для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.
14. Определите продукты, необходимые для приготовления:
- Соус грибной с томатом
А
грибы, яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
 - Б
грибы, масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;

- В
грибы, масло сливочное, вода, мука, томатная паста, соль;
- Г
грибы, масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
- 2) Соус сметанный с луком
- А
сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
- Б
сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
- В
сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
- Г
сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?

- 1) Соус луковый с горчицей
 - 2) Соус польский
 - 3) Соус креветочный
 - 4) Соус красный кисло-сладкий
 - 5) Соус бешамель
 - 6) Соус субиз
 - 7) Соус Велюте
- а) припущенная рыба
б) стейк говяжий
в) сардельки
г) цветная капуста
д) отварная курица
е) пудинг
ж) тушеное мясо

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп

Устный опрос

Текст задания

1. Какие приёмы организации производства используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей?
3. Что понимают под терминами «рабочая зона», «технологический участок», «технологическая линия»?
4. Какие способы используются при изготовлении сложных горячих блюд из овощей?
5. Какие сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих блюд из овощей?
6. Какое технологическое оборудование используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
7. Какой производственный инвентарь используется в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?
8. Каков порядок безопасной эксплуатации варочного теплового оборудования?
9. Какие гарниры используются в процессе приготовления сложных горячих блюд из овощей?

10. Какие фарши применяются для сложных горячих блюд из овощей?

Проверка реферата

Текст задания

Необходимо подготовить реферат «Метод варки и припускания, используемый для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп». Подготовка реферата осуществляется во внеаудиторное время. Объем реферата 16-20 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Реферат предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Тестируемый опрос

Текст задания

Вариант 1

1. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – моркови с зеленым горошком в соусе?

- А) Сметанный соус.
- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
- В) Молочный соус.
- Г) Соус хрен.

2. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – картофеля тушеного с грибами в сметане?

- А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.
- Б) Картофель, грибы, масло сливочное, сливки, мука.
- В) Картофель, грибы, масло сливочное, сметана, мука.
- Г) Картофель, грибы, масло сливочное или маргарин, сметана, мука.

3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, соус.
- В) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- Г) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари.

4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь.
- Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
- В) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь, сухари, маргарин.
- Г) Картофель, яйца, грибы, сухари, масло растительное.

5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Перец, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.
- Б) Перец, крупа рисовая, морковь, масло растительное.

- В) Перец, крупа рисовая, помидоры, масло растительное.
- Г) Перец, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.

6. Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Молочный, сметанный, сметанный с томатом.
- Б) Молочный, сметанный с томатом.
- В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
- Г) Молочный, сметанный.

7. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?

- А) Овощной, рис с овощами, овощи с сыром.
- Б) Овощной, овощи с сыром.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

8. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Овощной, грибы с овощами, грибной.
- Б) Овощной, грибной.
- В) Овощной, рис с овощами.
- Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

9. Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?

- А) Да.
- Б) Нет.
- В) Можно в комбинации с другими гарнирами.
- Г) Можно в комбинации с другими гарнирами и соусами.

10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Сметанный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – пудинга овощного?

- А) Сметанный, томатный, грибной.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Сметанный, томатный, грибной.
- В) Соус красный с луком и огурцами, томатный, грибной.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

Вариант 2

1. Калибровка это процесс распределения овощей по
 - А) качеству;
 - Б) размерам;
 - В) вкусу.

2. Для минимизации отходов при обработке, морковь крупного размера очищают в
 - А) овощечистительных машинах;
 - Б) ручную;
 - В) овощемоечных машинах.

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду
 - А) холодную подсоленную;
 - Б) кипящую;
 - В) холодную подкисленную.

4. Обработанную морковь хранят в корзинах, накрыв влажной тканью при температуре
 - А) 2-4⁰С не более 24 часов;
 - Б) 10-12⁰С не более 48 часов;
 - В) 20-25⁰С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в
 - А) большом количестве бурнокипящей воды, в посуде с открытой крышкой;
 - Б) небольшом количестве воды при слабом нагреве, в посуде с закрытой крышкой;
 - В) большом количестве воды при бурном кипении, в посуде с закрытой крышкой.

6. Температура подачи блюд из припущенных овощей должна быть не ниже
 - А) 100⁰С;
 - Б) 70⁰С;
 - В) 65⁰С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания
 - А) эмалированная;
 - Б) алюминиевая;
 - В) из нержавеющей стали.

8. Маркировка досок, используемых для приготовления блюда «Картофель жареный из вареного»
 - А) РС, РВ;
 - Б) МС, МВ;
 - В) ОС, ОВ.

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд
 - А) повреждение грызунами;
 - Б) прорастание клубней;
 - В) нестандартные по форме клубни.

10. К группе пластинчатых грибов относят
 - А) сморчки, трюфели;
 - Б) шампиньоны, вешенки;
 - В) лисички, рыжики.

11. Требования к качеству очищенной моркови

- А) без остатков кожицы, темных пятен, кольцевой зелени;
- Б) поверхность заветренная, или влажная, или липкая;
- В) консистенция упругая, цвет свойственный сорту без потемнения.

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет

- А) заземление, наличие резиновых ковриков;
- Б) целостность поверхности конфорок;
- В) наличие технического паспорта.

Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют
2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют
3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки, моют

14.

Ассортимент блюд из жареных овощей	Форма, вид панировки
1. Котлеты морковные	А) форма батона, двойная панировка
2. Зразы картофельные	Б) овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом, белая панировка
3. Крокеты картофельные	В) форма шариков или груш, двойная панировка
	Г) округло – приплюснутая форма, мучная панировка
	Д) овально – продолговатая с закруглёнными краями (кирпичиками), белая панировка

15.

Виды тепловой обработки овощей	Характеристика тепловой обработки
1. Пассерование	А) тепловая обработка овощей в небольшом количестве жира при температуре 130–160 ⁰ С до образования на поверхности румяной корочки со всех сторон
2. Припускание	Б) тепловая обработка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде

	с закрытой крышкой при температуре 95 – 100 ⁰ С
3. Запекание	В) обжаривание овощей при температуре 110–120 ⁰ С без образования поджаристой корочки
	Г) тепловая обработка предварительно обжаренных продуктов в небольшом количестве жидкости или в соусе с добавлением пряностей
	Д) тепловая обработка продуктов, полностью погруженных в жидкости при температуре 95-102 ⁰ С в посуде с закрытой крышкой
	Е) тепловая обработка предварительно обработанных овощей в жарочном шкафу при температуре 180–230 ⁰ С до образования на поверхности равномерной золотистой корочки

16.

Ассортимент блюд	Виды оборудования
1. Картофельное пюре	А) пароконвектомат
2. Картофель «Пай»	Б) электрофритюрница
3. Перцы фаршированные	В) протирочная машина
	Г) котлетоформовочная машина
	Д) тестомесильная машина
	Е) фаршемешалка
	Ж) электроплита

17. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 220⁰С;

- А) капуста, запеченная под соусом;
- Б) голубцы овощные;
- В) кабачки фаршированные.

Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?

5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

Проверка доклада

Текст задания

Необходимо подготовить доклад «Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных». Подготовка доклада осуществляется во внеаудиторное время. Объем доклада 5-15 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – 1,5, ориентация текста – по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста – по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Доклад предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

Компьютерное тестирование

Текст задания

Вариант 1

1. Потрошёную рыбу размораживают _____.
- 2.. Крупная рыба имеет массу более _____ кг.
- 3.. Очистку чешуи производят в направлении от _____ к _____.

Выберите верный ответ

4. К тощим рыбам относят
 - а) минтай, треску;
 - б) сельдь, скумбрию;
 - в) лосось, осётра.
5. Живую рыбу хранят в аквариумах с проточной водой в течении
 - а) 1-2 дней;
 - б) 3-4 дней;
 - в) 5-6 дней.

Выберите варианты верных ответов

6. Жир рыбы окисляется под действием
 - а) повышенной температуры;
 - б) кислорода воздуха;
 - в) света.
7. К семейству окунёвых относятся
 - а) лосось, горбуша;
 - б) ёрш, судак;
 - в) камбала, палтус.
8. Для обработки чешуйчатой рыбы используют
 - а) рыбочистки;
 - б) рыбные скребки;

в) маркированный поварской нож «РС».

Установите соответствия

9.

Способы размораживания	Ассортимент сырья
1. На воздухе	А) чистое филе.
2. В холодной подсоленной воде	Б) потрошёная рыба.
3. Комбинированный	В) неразделанная океаническая рыба.
	Г) чешуйчатая непотрошёная рыба мелкого размера.
	Д) бесчешуйчатая рыба непотрошёная среднего размера.
	Е) рыба рыхлой консистенции.

10. Установите правильную последовательность технологической схемы обработки судака, дописав недостающую информацию.

1. Удаляют чешую в направлении от _____ к _____.
2. Рыбу размораживают в холодной воде с добавлением _____.
3. Промывают холодной водой.
4. Удаляют спинной плавник.
5. Отделяют голову, остальные плавники.
6. Удаляют внутренности через брюшную полость.
7. Слегка обсушивают.
8. Нарезают полуфабрикаты

Вариант 2

Дополните утверждения

1. Для приготовления полуфабрикатов кругляш используют рыбу _____ размера.
2. На полуфабрикатах надрезают кожу в 2-3 местах для сохранения _____ в процессе варки.
3. Для жаренья во фритюре используют _____ филе.
Выберите верный вариант ответа
4. Полуфабрикаты для жаренья основным способом панируют в
 - а) красной панировке;
 - б) белой панировке;
 - в) двойной панировке.
5. Порционные полуфабрикаты для припускания нарезают под углом
 - а) 30° ;
 - б) 45° ;
 - в) 90° .

Выберите варианты верных ответов

6. Порционные полуфабрикаты для жаренья во фритюре
 - а) зразы донские;
 - б) рыба фри;
 - в) рыба восьмёркой.
7. Полуфабрикаты по размерам классифицируют на
 - а) крупнокусковые;
 - б) порционные;
 - в) мелкокусковые.

Установите соответствия

8.

Ассортимент полуфабрикатов	Кулинарное использование
1. Кругляш с 2-3 надрезами.	А) варка.
2. Чистое филе, двойная панировка.	Б) припускание.
3. Кругляш с 2-3 надрезами, мучная панировка.	В) жаренье во фритюре.
	Г) жаренье основным способом.
	Д) запекание

9.

Классификация полуфабрикатов по размерам	Ассортимент полуфабрикатов
1. Крупнокусковые.	А) поджарка.
2. Порционные.	Б) рыба в тесте кляр.
3. Мелкокусковые.	В) кругляш.
	Г) рыба в целом виде.
	Д) рыба фри.
	Е) зразы донские.

10.

Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, из котлетной массы рыбы	Вид панировки
1. Котлеты рыбные.	А) красная.
2. Кругляш для жаренья.	Б) мучная.
3. Чистое филе для жаренья во фритюре.	В) белая.
4. Рыба в тесте.	Г) двойная.
	Д) кляр.
	Е) смесь мучной с белой пассеровкой.

Вариант 3

Дополните утверждения

- Для варки заправленные тушки птицы заливают _____ водой.
- Птицу для сохранения пищевой ценности размораживают _____.
- Полуфабрикат из птицы «Шницель по столичному» панируют в _____ панировке.

Выберите верный вариант ответа

4.. Температура подачи горячих блюд из птицы не ниже

- 55⁰С;
- 65⁰С;
- 75⁰С.

5.. Мелкокусковое жаренное блюдо из птицы

- рагу;
- плов;
- шашлыки.

Выберите варианты верных ответов

7. При подаче блюда из отварной птицы поливают

- маслом сливочным;
- белым соусом;
- паровым соусом.

- 8.. Готовность порционных панированных жареных блюд из птицы определяют по
- а) прозрачности сока из прокола;
 - б) воздушным пузырькам на поверхности;
 - в) запаху.
- Установите соответствия

9.

Ассортимент блюд из птицы, из котлетной массы птицы	Перечень используемого технологического оборудования
1. Котлеты по-киевски.	А) весы.
2. Котлеты рубленые из птицы.	Б) мясорубка.
	В) фаршемешалка.
	Г) электрофритюрница.
	Д) пароконвектомат.

10. Установите соответствия

Бракеражная оценка блюда	Основные показатели блюда «Котлеты рубленые»
1. Оценка «5».	А) Блюдо правильной формы, с равномерной румяной корочкой, без подгорелостей, без отслоения панировки. На разрезе однородная консистенция, закатка панировки внутрь изделия.
2. Оценка «2».	Б) Блюдо правильной формы, с равномерной румяной корочкой, без подгорелостей. Доведено до кулинарной готовности. Консистенция сочная, однородная. Вкус в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов.
	В) Блюдо правильной формы, с неравномерной румяной корочкой, без подгорелостей. На разрезе неоднородная масса розового цвета. Вкус в меру солёный с ароматом специй.
	Г) Блюдо неправильной формы. Доведено до кулинарной готовности, с частичным отслоением панировки. Вкус, свойственный доброкачественной птице, без посторонних привкусов и запахов.

Практические задания по отдельным разделам и темам:

Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов

ЗАДАНИЕ 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из свежих грибов – шампиньонов на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 300 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из цветной капусты на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 3. Составьте технологические схемы приготовления: супов-пюре из свежих грибов – шампиньонов и из цветной капусты, используя Сборники технологических нормативов, по

образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 4. Разработайте технологическую карту на суп-пюре из свежих грибов – шампиньонов для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из птицы на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 6. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из птицы на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления: супа-пюре из птицы, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Разработайте технико-технологическую карту на суп-пюре из птицы для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из печени на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 10. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления супа –пюре из печени на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 11. Составьте технологические схемы приготовления: супов-пюре из печени и из разных овощей, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технологическую карту на суп-пюре из печени для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 13. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря супа-пюре из свежих грибов- шампиньонов:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, морковь, петрушка, лук репчатый, муку пшеничную, молоко, масло сливочное, яйца, бульон,
выполните обработку и нарезку грибов,
выполните их припускание и измельчение на блендере,
подготовьте овощи, нарежьте, проведите их пассерование, припускание,
соедините прошедшую термическую обработку грибы и овощи,
приготовьте белый соус из муки, масла и бульона,
приготовьте яично-молочную смесь,
соедините массу с бульоном, доведите до кипения,
введите в суп-пюре белый соус, яично-молочную смесь, прогрейте,
нарежьте припущенные шляпки грибов тонкими ломтиками,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 14. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супа-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 15. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря супа-пюре из птицы:

подготовьте производственный стол, мясорубку, электроплиту,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: птица, морковь, петрушка, лук репчатый, муку пшеничную, молоко, масло сливочное, яйца, бульон,

выполните обработку птицы,
выполните варку птицы и измельчение на мясорубке,
подготовьте овощи, нарежьте, проведите их пассерование, припускание,
соедините прошедшую термическую обработку грибы и овощи,
приготовьте белый соус из муки, масла и бульона,
приготовьте яично-молочную смесь,
соедините массу с бульоном, доведите до кипения,
введите в суп-пюре белый соус, яично-молочную смесь, прогрейте,
нарежьте отварную мякоть птицы соломкой,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 16. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супа-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 17. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов супов-пюре в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки.

ЗАДАНИЕ 18. Проведите органолептическую оценку качества продукции супа-пюре из свежих грибов – шампиньонов:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 19. Проведите органолептическую оценку качества продукции супа-пюре из птицы:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 20. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления бульона из кур прозрачного на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 300 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 21. Выполните расчёт необходимого сырья для борщюка с гренками на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 22. Составьте технологические схемы приготовления прозрачных супов, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 23. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления бульона мясного прозрачного на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 24. Выполните расчёт необходимого сырья для ухи с расстегаями на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 450 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй, подобранным гарниром.

ЗАДАНИЕ 25. Разработайте технологические карту на борщюк с гренками для «КАФЕ ВСТРЕЧ» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления консоме на бульоне мясном прозрачном на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г с необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните расчёт необходимого сырья для гарнира при отпуске консоме на бульоне мясном прозрачном на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г с мясными фрикадельками, профитролями.

ЗАДАНИЕ 28. Разработайте технико-технологические карты на консоме на бульоне мясном прозрачном для «КАФЕ ВСТРЕЧ» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря бульона –

консоме из говядины с гарниром:

подготовьте производственный столэлектроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: кости говяжьи, говяжий фарш, морковь, петрушку, лук репчатый, яйца, воду,

овощи нарежьте на небольшие кубики (1 см.),

кости промойте, переложите в кастрюлю, залейте водой,

доведите до кипения,

когда вода закипит, убирайте образующуюся пену. Кипятить три минуты. Затем воду слить, кости промыть и переложить в холодную воду, добавить соль, пряные травы и подготовленные овощи. Варить при умеренном кипении 2-3 часа, снимая образующуюся пену. Готовый бульон процедить.

Овощи мелко порубите и смешайте с яичными белками. Добавьте рубленую говядину и колотый лед, все хорошо перемешайте. Готовый фарш отправьте в подготовленный заранее белый бульон. Доведите до кипения. Упаривайте в течении 15 минут при несильном кипении, тщательно процедите консоме,

приготовьте гарнир для консоме,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов бульона - консоме с гарниром в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 31. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря ухи ростовской:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: рыбу, морковь, петрушка, лук репчатый, яйца, масло сливочное, воду, помидоры,

из рыбных пищевых отходов при слабом нагреве варится бульон с удалением пены и жира,

подпеките овощи - морковь, лук, белый корень,

подпечённые овощи добавьте за 1 час до готовности бульона,

добавьте филе рыбы с томатами,

доведите до кипения,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 32. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов ухи ростовской в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 33. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов прозрачных супов с гарниром в индивидуальную посуду – бульонные чашки.

ЗАДАНИЕ 34. Проведите органолептическую оценку качества продукции бульона -консоме с гарниром:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 35. Проведите органолептическую оценку качества продукции - ухи ростовской:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 36. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления борща украинского с пампушками на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 500 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 37. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления солянки домашней на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 250 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 38. Составьте технологические схемы приготовления: борща украинского с пампушками и солянки домашней, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 39. Разработайте технологическую карту на борща украинского с пампушками для кафе-бара «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 40. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления грузинского супа - харчо на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 400 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 41. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления французского лукового супа на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 350 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 42. Составьте технологические схемы приготовления: вьетнамского супа фо бо и японского мисо, используя Интернет-ресурсы.

ЗАДАНИЕ 43. Разработайте технико-технологическую карту на французский луковый суп на для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.-

ЗАДАНИЕ 44. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря борща украинского с пампушками:

подготовьте производственный стол, электроплиту; подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядину, сметану, шпик, картофель, морковь, петрушка, капусту белокочанную, лук репчатый, муку пшеничную, свёклу, кулинарный жир, сладкий перец, чеснок, бульон, соль, перец, зелень петрушки и укропа, подготовьте дрожжевое тесто из муки пшеничной, дрожжей, воды и соли для пампушек, выполните варку говядины; выполните обработку и нарезку овощей, выполните нарезку картофеля брусочками, остальных овощей - соломкой, выполните приготовление борщевой заправки из овощей, жира и томатного пюре, в кипящий бульон заложите нашинкованную капусту, доведите до кипения, заложите картофель, нарезанный брусочками, варите 10—15 мин, добавьте борщевую заправку, после чего варите борщ до готовности, выполните выпечку пампушек, заправьте их чесночным соусом, за 5—10 мин до окончания варки добававьте соль, сахар, специи, сладкий перец и мучную пассеровку; подготовьте растёртый с чесноком шпик; измельчите подготовленную зелень, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 45. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов борща украинского в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки с отварной говядиной, сметаной, зеленью, шпиком с чесноком и пампушками.

ЗАДАНИЕ 46. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря лукового супа с сырным багетом:

подготовьте производственный стол, электроплиту; подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядина на костях, лук, морковь, корень сельдерея, мука, сухое белое вино, французский багет сыра эдам/гауда, сливочное масло, сахар, соль, морковь и луковицы разрежьте пополам и запекайте вместе с мясом в духовке при 200 °С 40 минут,

переложите вместе со всеми соками в кастрюлю, добавьте сельдерей, 1 ст.л. соли и залейте водой, варите на медленном огне под прикрытой крышкой 4-5 ч. По необходимости добавляйте воды. Процедите.

Оставшийся лук нарежьте полукольцами. В большой кастрюле с толстым дном обжарьте лук в масле на среднем огне под крышкой, 15 минут. Добавьте по щепотке соли и сахара и готовьте без крышки 30-40 минут, помешивая.

Добавьте муку и вино, тушите 5 минут. Влейте бульон и варите на слабом огне, неплотно прикрыв, 40 минут. Посолите.

Нарежьте хлеб ломтиками. Налейте суп в горшочки. Сверху разложите хлеб, посыпьте сыром и поставьте в очень горячую духовку, чтобы сыр расплавился, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 47. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов лукового супа с сырным багетом в индивидуальную посуду – столовые глубокие тарелки

ЗАДАНИЕ 48. Проведите органолептическую оценку качества продукции борща украинского: подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 49. Выполните сервировку обеденного стола для отпуска на 2 персоны борща украинского с пампушками:

подготовьте столы для отпуска, столовую посуду, столовые приборы, салфетки, выполните схему сервировки.

ЗАДАНИЕ 50. Проведите органолептическую оценку качества продукции - французского лукового супа:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 51. Выполните сервировку обеденного стола для отпуска на 2 персоны французского лукового супа с багетом и сыром:

подготовьте столы для отпуска, столовую посуду, столовые приборы, салфетки, выполните схему сервировки.

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов

ЗАДАНИЕ 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса лукового с горчицей на 2000 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса бешамель на 2500 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

ЗАДАНИЕ 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - сырного соуса на 500 г.

ЗАДАНИЕ 4. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления сложного горячего соуса - соуса мятного на 1500 г.

ЗАДАНИЕ 5. Составьте технологическую схему приготовления красного соуса на бульоне («Эспаньол»), по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 6. Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте»), используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления соуса сырного, по образцу в

методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Составьте технологическую схему приготовления соуса мятного, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Разработайте технологическую карту на соус «Бешамель» для кафе «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 10. Разработайте технологическую карту на белый основной соус на бульоне («Велюте») для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 11. Разработайте технологическую карту на производный от соуса «Бешамель» - соус субиз для кафе «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технологическую карту на производный от соуса «Велюте» - соус сюпрем для кафе-бара «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 13. Составьте технологическую схему приготовления сырного соуса, используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 14. Разработайте технико-технологическую карту на сырный соус для «...ТО САМОЕ КАФЕ» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 15. Составьте технологическую схему приготовления креветочного соуса, используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 16. Разработайте технико-технологическую карту на креветочный соус для «...ТО САМОЕ КАФЕ» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 17. Составьте технологическую схему приготовления соуса болоньезе, используя данные методических рекомендаций.

ЗАДАНИЕ 18. Разработайте технико-технологическую карту на соус болоньезе для кафе-бара «Галерея вкуса» по схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 19. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса лукового с горчицей:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: коричневый бульон, морковь, петрушку, лук репчатый, муку пшеничную, жир, томатное пюре, сахар, уксус, маргарин, горчицу столовую, соус «Южный»,

мучную красную пассеровку разведите коричневым бульоном, в разведенную мучную пассеровку влейте остальной бульон, добавьте пассерованные корни с томатным пюре, соль и варите, перед окончанием варки добавьте сахар, молотый перец, лавровый лист, соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения,

мелко нарезанный лук спассеруйте на масле, добавьте перец горошком, лавровый лист, залейте уксусом, затем выпарьте почти досуха, подготовленный лук добавьте в основной красный соус, заправьте по вкусу солью и сахаром, доведите до кипения, готовый соус заправьте маслом, в соус луковый добавьте готовую горчицу,

готовый соус заправьте маслом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 21. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса белого с рассолом:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: пищевые рыбные отходы, морковь, петрушку, лук репчатый, муку пшеничную, маргарин столовый, вино белое сухое, огуречный рассол, кислоту лимонную, масло сливочное,

мучную белую пассеровку разведите рыбным бульоном, в разведенную мучную пассеровку влейте остальной бульон, добавьте пассерованные корни, соль и варите, перед окончанием варки добавьте молотый перец, лавровый лист, соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения,

в соус белой основной добавьте прокипяченный и процеженный огуречный рассол, варите 5—10 мин,

в готовый соус добавьте соль, лимонную кислоту, подготовленное вино, и заправьте маслом или маргарином,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 23. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса болоньезе: подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: говядину, растительное масло, чеснок, лук, морковь, сельдерей, вино, томатная паста, помидоры, орегано, базилик, соль, перец, говядину измельчите на мясорубке,

обжарите фарш с половиной масла на сковороде до образования румяной корочки, чеснок, лук, морковь очистить, измельчить вместе с сельдереем. Подготовленные овощи обжарить до прозрачности лука (10 минут),

соедините фарш с пассерованными овощами, перемешать,

влейте вино, готовьте до исчезновения запаха алкоголя,

добавьте томатную пасту с помидорами. помидоры в соусе размять, установить минимальный нагрев. Добавить орегано и базилик, варить при помешивании в течении 2 часов,

за 10 минут до окончания варки добавить соль и перец,

заправить мелко натёртым пармезаном,

перемешать, использовать для отпуска,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 24. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 25. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса голландского:

подготовьте производственный стол, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: желтки яиц, воду, масло сливочное, соль, сок лимона,

желтки сырых яиц соедините с холодной кипяченой водой, размешайте в посуде с толстым дном, введите 1/3 положенного по рецептуре сливочного масла кусочками, проварите на водяной бане (при температуре 75—80°C), помешивая и слегка взбивая до образования однородной слегка загустевшей массы,

после этого нагрев прекратите и, продолжая размешивать, влейте тонкой струйкой оставшееся растопленное масло,

готовый соус заправьте солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процедите,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса грибного

основного:

подготовьте производственный стол, электроплиту, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, маргарин или сливочное масло, муку пшеничную, репчатый лук, соль, приготовьте белую жировую пассеровку, белую жировую пассеровку разведите грибным отваром, варите 45—60 мин, посолите, процедите, отварные грибы и репчатый лук нарежьте соломкой или мелко порубите, лук спассеруйте, соедините с грибами и обжарьте 5 мин, затем вводите в процеженный соус и варите 10—15 мин, готовый соус заправьте маргарином или сливочным маслом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 28. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса сливочного:

подготовьте производственный стол, электроплиту, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: сливки животные, масло сливочное, муку пшеничную, мускатный орех, соль, разогрейте на среднем огне сковородку с толстым дном и насыпьте в нее просеянную муку. Постоянно помешивая, подсушите до легкого изменения цвета, примерно 1 мин. добавьте 50 г сливочного масла и, непрерывно перемешивая, готовьте еще 1 мин. Снимите с огня. В небольшую кастрюлю или в сотейник налейте 250 мл сливок жирностью 22%, приправьте щепоткой молотого мускатного ореха, посолите и нагрейте, не доводя до кипения. тонкой струйкой влейте сливки в сковородку и перемешайте венчиком. Нагревайте, продолжая перемешивать и не давая образоваться комкам. Доведите до кипения и остудите, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего соуса в индивидуальную посуду – соусник.

ЗАДАНИЕ 31. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса - лукового с горчицей:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 32. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса-сырного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 33. Подберите выбор режима реализации сложных горячих соусов по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценки качества готовой продукции.

ЗАДАНИЕ 34. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса - грибного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 35. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего соуса-сливочного:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 36. Подберите выбор режима реализации сложных горячих соусов по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценки качества готовой продукции.

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп

ЗАДАНИЕ 1. При проведении текущего контроля качества крокет картофельных была выявлена нехарактерная тёмно-коричневая корочка и мучнистый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления крокет картофельных на 2 порции для специального заказа в кафе. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите и выполните расчёт соуса.

ЗАДАНИЕ 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления пудинга овощного на 2 порции для специального заказа в ресторане. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите и выполните расчёт соуса.

ЗАДАНИЕ 4. Составьте технологическую схему приготовления крокет картофельных, используя Сборники технологических нормативов, по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. Разработайте технологическую карту на крокеты картофельные для кафе-бара «Ермак» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 6. При проведении бракеража рататюя с виноградом была выявлена грубая консистенция картофеля и горьковатый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 7. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления рататюя с виноградом на 2 порции для специального заказа в ресторане. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй. Подберите основное блюдо в сочетании с рататюем.

ЗАДАНИЕ 8. Составьте технологическую схему приготовления гратена овощного, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. Разработайте технико-технологическую карту на рататюй с виноградом для кафе «Время есть» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 10. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря крокет картофельных:

подготовьте производственный стол, электроплиту, электрофритюрницу, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: картофель, яйца, грибы, лук репчатый, маргарин, масло растительное, мука пшеничная, сухари, бульон, соль, выполните обработку и варку картофеля,

выполните обработку и жарку грибов,

протрите горячий вареный картофель, добавьте 1/3 муки, положенной по рецептуре, желтки яиц, жареные грибы и перемешайте,

полученную картофельную массу разделайте в виде шариков, груш, цилиндров (по 3—4 шт. на порцию), запанируйте их в оставшейся муке, затем опустите в белки, запанируйте в сухарях и выполните жарку в большом количестве жира,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 11. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря соуса грибного

основного:

подготовьте производственный стол, электроплиту,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с соответствующей маркировкой, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,
взвесьте необходимое сырьё для приготовления: грибы, лук репчатый, маргарин, муку пшеничная, соль, воду,
выполните обработку грибов, сварите грибной отвар,
приготовьте белую жировую пассеровку,
разведите белую жировую пассеровку грибным отваром, варите 45—60 мин, посолите, процедите,
отварные грибы и репчатый лук нарежьте соломкой, лук пассеруйте, соедините с грибами и обжарьте 5 мин, затем введите в процеженный соус и варите 10—15 мин,
заправьте соус сливочным маслом,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 12. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложных горячих соусов в индивидуальную посуду – соусники.

ЗАДАНИЕ 13. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря свекольного паштета с сушеными яблоками и москарпоне:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту, жарочный шкаф,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов,
взвесьте необходимое сырьё для приготовления: свёкла, сушёные яблоки, яйца, сыр, лимон, вино, корица, цедра цитрусовых, орехи, соль, сахар,
сушеные яблоки промойте, замочите на 40 - 60 минут в теплой воде. Свеклу отварите на пару. И свеклу, и яблоки разбейте в блендере,
очистите яблоки, нарежьте, сбрызните лимонным соком. Нагрейте вино, положите в него соль, сахар палочку корицы и цедру. Прокипятить. Добавить нарезанные яблоки. Варить, пока яблоки не станут мягкими (если необходимо, понемногу подливая воду). Удалите корицу и цедру, смесь пробейте в блендере,
к свекольной основе добавьте москарпоне, желтки, корицу, грецкие орехи, лимонный сок. Посолите. Хорошо вымешайте и запекайте в форме, смазанной маслом и посыпанной панировочными сухарями, 7-10 мин. При подаче тарелку оформите яблочным соусом п/ф, паштет сбрызните маслом грецких орехов, украсьте ядрами грецких орехов, палочкой корицы и лимоном,
уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 14. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего блюда с гарниром в индивидуальную посуду.

ЗАДАНИЕ 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных с соусом грибным:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 16. Проведите органолептическую оценку качества сложного горячего блюда из овощей - свекольного паштета с сушеными яблоками и москарпоне:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, белый хлеб, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЯ 17. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных горячих блюд из овощей в дневное время, используя мелкие столовые и пирожковые тарелки, столовые приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните

процесс досервировки стола с подачей сложных горячих блюд из овощей с соусом в индивидуальной посуде.

ЗАДАНИЕ 18. Подберите выбор режима реализации сложных горячих блюд из овощей с соусом по температуре и времени, данные занесите в таблицу оценку качества готовой продукции.

ЗАДАНИЕ 19. При проведении текущего контроля качества крокет грибных была выявлена нехарактерная тёмно-коричневая корочка и мучнистый привкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 20. При проведении бракеража свёклы, фаршированной грибами, была выявлена мажущаяся консистенция и грубая коричневая корочка. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 21. Выполните расчёт необходимого сырья для пудинга из мангольда и шампиньонов на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 200 г.

ЗАДАНИЕ 22. Выполните расчёт необходимого сырья для свёклы, фаршированной грибами и сыром на 10 порций для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 220 г.

ЗАДАНИЕ 23. Составьте технологическую схему приготовления крокетов грибных, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 24. Разработайте технологическую карту на крокеты грибные для кафе «Лушниковское» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 25. Разработайте технико-технологическую карту на пудинг из мангольда и шампиньонов для ресторана «Крошка-картошка» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 26. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря свёклы, фаршированной грибами и сыром:

подготовьте производственный стол, мясорубку, электроплиту, жарочный шкаф, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: свёкла, шампиньоны, масло сливочное, сыр, сливки, зелень петрушки, соль, перец, свеклу очистите, промойте, нарежьте ломтями толщиной 3-4 см, вырежьте внутреннюю часть, подготовленные грибы сварите в подсоленной воде, процедите, охладите, охлажденные грибы пропустите через мясорубку вместе с луком и внутренней частью свеклы, массу тщательно перемешайте и заполните ею подготовленные ломти, сыр натрите на мелкой тёрке, свеклу уложите в неглубокую форму, посолите, поперчите, полейте сверху сливками и посыпьте тертым сыром, ёмкость поместите в разогретый духовой шкаф, при подаче посыпьте зеленью петрушки, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 27. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов свёклы, фаршированной грибами и сыром, в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 28. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря пудинга из мангольда с шампиньонами:

подготовьте производственный стол, блендер, электроплиту, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: мангольд, шампиньоны, масло сливочное, хлеб, сливки, тимьян, яйца, соль, перец,

выполните бланшировку и обсушивание мангольда, хлеб пшеничный освободите от корочек, замочите в сливках, мангольд с хлебом и сливками пробейте в блендере, посолите, поперчите, заправьте тимьяном, белки взбейте в стойкую пену, введите в смесь, выложите в порционную форму, смазанную маслом,

шампиньоны нарежьте ломтиками, выложить поверх смеси. чуть посолите, смажьте взбитым желтком,

готовьте на водяной бане 30-40 мин,

уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 29. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов пудинга из мангольда с шампиньонами в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 30. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложных горячих блюд из грибов – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 31. Проведите органолептическую оценку качества продукции - свёклы, фаршированной грибами и сыром:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 32. Проведите органолептическую оценку качества продукции - пудинга из мангольда с шампиньонами:

подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 33. При проведении текущего контроля качества сырного пудинга была выявлена нехарактерная поверхность с глубокими трещинами и излишняя кислотность. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 34. При проведении бракеража запеканки творожной со свежими фруктами была обнаружена нехарактерная бледная корочка и крупитчатая консистенция. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту? Возможно ли устранение данного дефекта?

ЗАДАНИЕ 35. Выполните расчёт необходимого сырья для творожного пудинга (каравая) на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 260 г. Подберите необходимый соус для отпуска.

ЗАДАНИЕ 36. Выполните расчёт необходимого сырья для сырного суфле на 15 порций для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 300 г.

ЗАДАНИЕ 37. Составьте технологическую схему приготовления запеканки творожной со свежими ягодами, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 38. Разработайте технологическую карту на творожный пудинг для ресторана «Сыроеды» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 39. Разработайте технико-технологическую карту на сырное суфле для кафе «Галерея вкуса» по образцу в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 40. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря сырного суфле:

подготовьте производственный стол, миксер, электроплиту,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, венчики, сита, доски с соответствующей маркировкой, кастрюли, сотейники, сковороды, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: сыр, масло сливочное, молоко, сливки, муку пшеничную, яйца, соль, перец, виноград, орехи, крекер,

глубокие жаропрочные формочки смажьте сливочным маслом, часть тёртого пармезана смешайте с ч.л. муки, обсыпьте смесью стенки формочек,

разогрейте духовку до 200 С, оставшееся масло растопите в кастрюле, поджарьте в нем оставшуюся муку до светло-коричневого цвета, постепенно вливая молоко, при этом взбивая смесь венчиком, соусу дайте закипеть, заправьте мускатным орехом, солью и кайенским перцем, белки отделите от желтков, в желтки добавьте в чуть остывший соус, белки взбейте в крутую пену, введите вместе с натертым сыром, массу распределите по формочкам, сразу поставьте в духовку и выпекайте 25-30 минут, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 41. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сырного суфле в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки.

ЗАДАНИЕ 42. Проведите органолептическую оценку качества продукции - сырного суфле: подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, белый хлеб, салфетки для проведения органолептической оценки качества сложной горячей кулинарной продукции для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

ЗАДАНИЕ 43. При проведении текущего контроля качества полуфабриката для маннх клёчек была выявлена маловязкая, жидкая консистенция массы. Какие нарушения привели к этому? Возможно ли устранение данного дефекта?

ЗАДАНИЕ 44. Выполните расчёт необходимого сырья для яиц-кокот в стаканчике из теста «фило» на 30 порции для специального заказа в кофейне, если выход одной порции составит 200 г.

ЗАДАНИЕ 45. Составьте технологическую схему приготовления маннх клёчек с ягодным соусом, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 46. Разработайте технико-технологическую карту на яйца, фаршированные по-польски, для ресторана «Варшава» по структуре в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 47. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря яиц фаршированных по-польски:

подготовьте производственный стол, электроплиту, миксер, жарочный шкаф, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с соответствующей маркировкой, сотейники, сковороды, лопатки, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё для приготовления: яйца, пшеничные крошки, сливочное масло, пшеничная мука, сливки, мускатный орех, соль, приготовьте соус бешамель,

яйца отварите вкрутую, аккуратно отрежьте верх, извлеките желтки, смешайте свежие пшеничные крошки с сырыми желтками, заправьте мускатным орехом и перцем, посолите, добавьте вареные желтки, растертые со сливочным маслом, нафаршировать этой смесью яйца, форму смажьте маслом, выложите на нее яйца, полейте соусом бешамель и запейте 10-15 мин, при подаче оформите укропом, уберите учебное рабочее место.

ЗАДАНИЕ 48. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов сложного горячего блюда из яиц в индивидуальную посуду.

Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных

ЗАДАНИЕ 1. При проведении текущего контроля качества солянки рыбной была выявлена нехарактерная грубая корочка и кислый вкус. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 2. Выполните расчёт необходимого сырья для морского языка с баклажанами и соусом песто на 2 порции для специального заказа в ресторане, если выход одной порции составит 220 г.

ЗАДАНИЕ 3. Составьте технологическую схему приготовления морского языка с баклажанами и соусом песто, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 4. Разработайте технико-технологическую карту на морской язык с баклажанами и соусом песто для ресторана «Корюшка» по структуре в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 5. При проведении текущего контроля качества эскалопа была выявлена нехарактерная жёсткая консистенция. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 6. Выполните расчёт необходимого сырья для говядины фаршированной на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 210 г. Выполните подбор и расчёт необходимого гарнира к блюду.

ЗАДАНИЕ 7. Составьте технологическую схему приготовления говядины фаршированной, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 8. Разработайте технологическую карту на говядину фаршированную для кафе «Ермак» по примерной схеме в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 9. При проведении текущего контроля качества котлет по-киевски была выявлена нехарактерная жёсткая консистенция, при разрезании – зелёное масло вытекло. Какие нарушения технологического процесса привели к такому дефекту?

ЗАДАНИЕ 10. Выполните расчёт необходимого сырья для куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком на 2 порции для специального заказа в кафе, если выход одной порции составит 210 г. Выполните подбор и расчёт необходимого гарнира к блюду.

ЗАДАНИЕ 11. Составьте технологическую схему приготовления куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком, используя данные в методических рекомендациях.

ЗАДАНИЕ 12. Разработайте технико-технологическую карту на куриных грудок с медово-ореховой начинкой и зелёным горошком для кафе «Ермак» по примерной структуре в методических рекомендациях.

Контрольные задания

Варианты заданий для контрольной работы

Теоретические вопросы

1. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из мяса.
2. Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из мяса.
3. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из птицы.
4. Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из птицы.
5. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из овощей.
6. Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – прозрачного бульона из птицы.
7. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных горячих супов – супов-пюре из рыбы.
8. Перечислите основные требования к качеству сложных горячих супов – супов-пюре из рыбы.

Практические задания

1. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
2. Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
4. Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – щей суточных.
5. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: суп-харчо при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной пересоленный вкус, рисовая крупа недоваренная, форма нарезки мяса - брусочками.
6. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона.
7. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона, выход одной порции -250 г, используя необходимые формулы.
8. Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – борща украинского.
9. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: щи суточные при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной вкус, жидкую консистенцию, форма нарезки овощей - ломтиками и средним кубиком, цвет пассерованных овощей и жира на поверхности оранжевый.
10. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
11. Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
12. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
13. Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – лукового.
14. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
15. Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
16. Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.
17. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции -500 г, используя необходимые формулы.
18. Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.
19. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочками.

1.2.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.03.01

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Форма проведения – устный дифференцированный зачет (один теоретический вопрос и одно задание).

Время на выполнение – 45 минут

Варианты заданий для экзамена по МДК.03.01.

Перечень теоретических вопросов:

- 1)Ассортимент супов-пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.
- 2)Методы организации производства при приготовлении пюреобразных супов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.
- 3)Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.
- 4)Ассортимент, методы организации производства прозрачных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.
- 5)Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.
- 6)Ассортимент, методы организации производства национальных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.
- 7)Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.
- 8)Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

9) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

10) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

11) Технология приготовления сложных горячих соусов и их производных. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

12) Гарниры, соусы для сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

13) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

14) Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей.

15) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

16) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

17) Методы организации производства сложных горячих блюд из грибов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

18) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из грибов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

19) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из грибов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

20) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из грибов, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

21) Варианты сочетания сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

22) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из сыра. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

23) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

24) Гарниры, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

25) Ассортимент сложных горячих соусов и их производных. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.

26) Методы организации производства сложных горячих блюд из сыра. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

27) Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.

28) Методы организации производства сложных горячих блюд из овощей. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.

29) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

30) Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования.

31) Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из яиц и круп. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

32) Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.

Перечень практических заданий:

- 1) Подобрать необходимое производственное оборудование и инвентарь для приготовления сложного горячего блюда – крокет картофельных с грибным соусом в доготовочном цехе.
- 2) Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций солянки сборной мясной в кафе, выход 1 порции - 350 г. Подобрать необходимые гарниры для отпуска.
- 3) Разработать схему сервировки для отпуска сложного национального супа в ресторане – супа лукового с сырным багетом.
- 4) Разработать технологическую схему приготовления сложного пюреобразного супа – супа-пюре из грибов в кафе.
- 5) Разработать технологическую карту на сложное горячее блюдо из овощей «Пудинг овощной» для сетевого ресторана.
- 6) Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из сыра «Сырное суфле» для сетевого ресторана.
- 7) Выполнить расчёт и подбор столовой посуды, приборов и белья для вечернего обслуживания на 4 персоны с индейкой и картофельно-овощным гратеном под гранатовым соусом.
- 8) Разработать схему сервировки при отпуске сложного горячего прозрачного супа – консоме из говядины с профитролями.
- 9) Разработать схему организации рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп в горячем цехе ресторана.
- 10) Подобрать необходимое производственное оборудование и инвентарь для приготовления сложного горячего соуса – «Эспаньол» в горячем цехе.
- 11) Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 5000 г соуса бешамель в ресторане. Подобрать необходимый инвентарь и посуду для приготовления.

- 12) Разработать схему сервировки для отпуска сложного национального супа в ресторане – шурпы с бараниной.
- 13) Разработать технологическую схему приготовления сложного горячего соуса – сырного.
- 14) Разработать технологическую карту на сложное горячее блюдо из яиц «Яйца фаршированные по-польски» для предприятия питания.
- 15) Разработать технико-технологическую карту на сложное горячее блюдо из грибов «Пудинг из свёклы и грибов» для сетевого ресторана.
- 16) Разработать схему организации рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из грибов в горячем цехе ресторана

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

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
Изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3., ОК 1-9,

4.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения
Профессионального модуля ПМ.03 **Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
по специальности СПО Технология продукции общественного питания
код специальности 19.0210

Профессиональная (ые) компетенция (и):

- ПК 3. 1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3. 2Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.
- ПК 3. 4Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов по брутто для приготовления 50 порций рассольника московского в ресторане.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного супа.
3. По органолептическим показателям оценить качество 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. Какие супы относятся к заправочным?

1. борщи

2. пюреобразные

3. молочные

2. Биск - это пюреобразный суп из

1. раков

2. грибов

3. тыквы

3. В основу соуса «песто» входят

1. арахис

2. кедровые орехи

3. грецкие орехи

4. Для солянки рыбной на сковороде капусту

1. квасят

- 2. тушат
- 3. припускают
- 5. Мясные блюда фламбируют
 - 1. крепким алкоголем
 - 2. десертным вином
 - 3. пивом
- 6. Котлету по - киевски фаршируют
 - 1. сливочным маслом
 - 2. фаршем из грибов и зеленого лука
 - 3. фаршем из рубленого яйца и пассерованного репчатого лука
- 7. Температура подачи горячих блюд
 - 1) 45 – 50⁰
 - 2) 50 – 55⁰
 - 3) **не ниже 65⁰**
- 8. Блюдо почки по – русски приготавливают
 - 1. с солеными огурцами
 - 2. с маслинами
 - 3. с каперсами
- 9. МРХ -200 - это обозначение....
 - 1) протирочной 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 – 30 минут

- 1. Произвести расчет продуктов для приготовления 30 порций ромштекса с гарниром в кафе.
- 2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
- 3. Почему не все части мяса можно жарить?

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 признак указывает на то, что бульон осветлился?
- 1. образование хлопьев свернувшегося белка
 - 2. оттяжка всплывает наверх толстым слоем

3. **оттяжка оседает на дно**
2. Для приготовления шей суточных капусту квашеную
1. **тушат**
 2. жарят
 3. варят
3. Для жарки во фритюре жир нагревают до температуры
1. 110 – 120 °
 2. 140 – 150 °
 3. **170 – 180 °**
4. Шницель по – столичному жарят
1. **основным способом**
 2. во фритюре
 3. в жарочном шкафу
5. Сырная тарелка это
1. гарнир
 2. **самостоятельное блюдо**
 3. все ответы верны
6. При приготовлении котлеты фаршированной для фарша используют
1. **грибы, репчатый лук и густой молочный соус**
 2. вареное яйцо и репчатый лук
 3. рубленую зелень
7. Какой соус готовят с ароматизированным молоком?
1. **бешамель**
 2. голландский
 3. польский
8. Рыбу жареную в тесте называют
1. **орли**
 2. кольбер
 3. грилье
9. По какому признаку различают ломтерезки 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 – 30 минут

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления рыбы в тесте, если в кафе поступило 20 кг судака, по 1 колонке.

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. Бульон – борщек приготавливают на
 1. **бульоне из свинокоченостей**
 2. бульоне коричневом
 3. бульоне из птицы
 2. Для приготовления чипеток используют
 1. **пресное тесто**
 2. заварное тесто
 3. блинное тесто
 3. При приготовлении соусов к длинным пастам овощи и зелень
 - 1) **мелко рубят**
 - 2) крупно нарезают
 - 3) пропускают через мясорубку
 4. Соус польский «экономный» готовят на основе
 1. сливочного масла
 2. растительного масла
 3. **соуса белого основного**
 5. Бифштекс натуральный отпускают
 1. **с яичницей глазуньей из одного яйца**
 2. с луком жареным во фритюре
 3. два ответа верны
 6. При приготовлении блюд с сыром сыр вводят
 1. в начале приготовления
 2. в середине
 3. **в конце**
 7. Кнели паровые приготавливают из...
 1. **птицы**
 2. баранины
 3. свинины
 8. Крокеты приготавливают из...
 1. картофельного пюре
 2. картофеля отварного
 3. **картофельной массы**
 9. По какому признаку различают ломтерезкис 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) теплоноситель

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 60 порций рыбы по - русски по второй колонке, если поступила треска.
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. Борщ сибирский отпускают с

- 1. фрикадельками**
2. чесночными помпушками
3. гречневой кашей

2. Какой сыр используют при приготовлении запеченных блюд для придания аппетитной корочки

- 1. твердый**
2. рассольный
3. плавленый

3. На каком бульоне приготавливают соус красный основной?

- 1. коричневом**
2. белом
3. два ответа верны

4. Для рыбы запеченной по- русски полуфабрикат

- 1) припускают**
- 2) жарят
- 3) запекают сырым

5. Картофель в виде шариков с лесной орех, обжаренный в масле это

- 1. нузет**
2. шато
3. сабле

6. Мясо шпигованное

- 1. тушат**
2. жарят
3. варят

7. Температура подачи горячих блюд

1. 45- 50⁰
2. 50- 55⁰
- 3. 60- 65⁰**

8. Запекают солянку мясную

1. в порционной сковороде
 2. в баранчике
 3. в сотейнике
9. Назовите рабочий орган слайсера машины
- 1) вращающийся конус
 - 2) **дисковый нож**
 - 3) опорный диск
10. Какая машина состоит из корпуса, протирочного приспособления, электродвигателя, передаточного механизма и др.?
- 1) ММУ-250
 - 2) **МПП-350**
 - 3) МРХ-200

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 5

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
-
1. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций мяса тушеного с гарниром в кафе.
 2. Описать технологический процесс приготовления с использованием оборудования.
 3. Дать органолептическую оценку 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. Суп, приготовленный на отваренной на молоке рисовой муки, различных круп это
 1. суп – пюре
 2. **суп – крем**
 3. велюте
 2. Какую пассеровку называют «ру»
 - 1) белую
 - 2) коричневую
 - 3) нет правильного ответа
 3. Картофель отварной приготавливают, чтобы сохранить пищевую ценность залив
 1. холодной водой
 2. **горячей водой**
 3. холодной кипяченой водой
 4. Соус бешамель приготавливают на основе
 1. белого бульона
 2. концентрированного бульона
 3. **молока**
 5. Сырное фондю готовят
 1. **на столе у потребителя**
 2. за барной стойке
 3. в суповом отделении горячего цеха

6. Рыбу грилье жарят
1. во фритюре
 2. основным способом
 - 3. на открытом огне**
7. Мясо духовое - это блюдо
1. отварное
 - 2. тушеное**
 3. жареное
8. Печень по - строгановски соединяют с соусом
- 1. сметанным**
 2. белым
 3. молочным
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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать продукты для приготовления 130 порций биточков из рыбы в столовой.
2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
3. Дать органолептическую оценку 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. Гаспаччо - это холодный суп
1. на квасе
 - 2. из томатов**
 3. на кефире
2. Капусту для шницеля из капусты
- 1. варят**
 2. квасят
 3. используют сырой
3. Медальоны из телятины это
- 1. жареные натуральные блюда**

2. натурально рубленые
3. тушеные блюда
4. Какие овощи готовят фаршированными
 1. **кабачки, баклажаны**
 2. репу, редис
 3. лук, чеснок
5. Тушеные блюда из мяса рекомендуют подавать с
 1. **рассыпчатыми кашами**
 2. картофельным пюре
 3. оба ответа верны
6. Готовность панированных изделий проверяют по
 1. румяной корочке на поверхности
 2. **по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
7. Как хранят на раздаче мясо отварное?
 1. **в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
8. В каком цеху готовят рагу из птицы?
 1. в птицегольевом
 2. **в горячем**
 3. в 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 рецептов блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
1. Сколько порций тельного приготовят в кафе, если на производство поступил судак неразделанный 20 кг.
 2. Дать характеристику технологическому процессу приготовления блюда.
 3. Охарактеризовать оборудование, используемое 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. Какой документ составляется на фирменное блюдо
 - 1) опись
 - 2) **техничко-технологическая карта**
 - 3) накладная
2. Как приготовить хлебную панировку для шницеля по – столичному
 1. натереть на терке
 2. **нарезать соломкой**
 3. не имеет значение
3. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сливочном масле
 1. **голландский**
 2. бешамель
 3. песто
4. Рассольник московский готовят на
 1. **курином бульоне**
 2. костном бульоне
 3. мясо – костном бульоне
5. К каким показателям качества относится определение массовой доли жира
 1. органолептическим
 2. **физико-химическим**
 3. микробиологическим
6. Бракераж холодной продукции это
 - 1) **оценка качества**
 - 2) выявление дефектов готовой продукции
 - 3) два ответа правильны
2. Мясо, приготовленное крупным куском, порционируют нарезаая...
 - 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 – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления котлет по – киевски в ресторане на 130 порций.
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. При каком способе тепловой обработки лука готовят масло луковое?
 1. запекании
 2. припускании
 - 3. пассеровании**
 2. Суп гуляш подают
 - 1. с чипетками**
 2. с профитролями
 3. с отварной вермишелью
 3. Чтобы сохранить цвет свеклы при тепловой обработке ее готовят с
 - 1. уксусом**
 2. сахаром
 3. оливковым маслом
 4. Чем отличаются зразы картофельные от котлет картофельных?
 1. подачей
 2. тепловой обработкой
 - 3. формой**
 5. Консоме – это название
 - 1. бульона**
 2. соуса
 3. гарнира
 6. На сколько грамм высчитывается калорийность блюда
 - 1) 100**
 - 2) 1000
 - 3) Нет правильного ответа
 7. Для приготовления сырных соусов используют сыр
 1. фета
 2. моцарелла
 - 3. пормезан**
 8. В каком цеху происходит обработка овощей для приготовления гарниров
 - 1. овощном**
 2. холодном
 3. горячем
 9. Заточным приспособлением могут быть снабжены...
 - 1) протирачные 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 – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления солянки мясной сборной на 75 порций в кафе.
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) технико-технологическая карта
 - 3) акт контрольной проработки
 2. Для приготовления блюда рыба запеченная по - русски подготовленный полуфабрикат запекают
 1. **сырым**
 2. предварительно пожаренным
 3. предварительно припущенным
 3. К каким показателям относится оценка качества консистенции горячих блюд
 1. физико-химическим
 2. микробиологическим
 3. **органолептическим**
 4. В каком цеху готовится блюдо «Сырная тарелка»
 - 1) овощном
 - 2) **холодном**
 - 3) горячем
 5. Приемочный контроль осуществляется на предприятии перед
 1. **отпуском блюд на раздачу**
 2. приемкой поступающего сырья
 3. при лабораторном исследовании продукции
 6. Картофель отварной приготавливают, чтобы сохранить пищевую ценность залив
 1. холодной водой
 2. **горячей водой**
 3. холодной кипяченой водой
 7. Соус бешамель приготавливают на основе
 1. белого бульона
 2. **концентрированного бульона**

- 3. молока**
8. По какой таблице сборника рецептур производят расчет выхода готовых блюд и полуфабрикатов
1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов
- 3. размеры потерь при тепловой обработке**
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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут
 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций картофеля жареного основным способом в феврале месяце в столовой.
 2. Дать оценку качества картофеля жареного.
 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 рецептур производится расчет сезонности овощей
1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
2. Сколько опытов проводят при разработке авторских соусов
- 1) 1
 - 2) 2
 - 3) **3**
3. Чем отличается масса для приготовления рулета рыбного от массы для тельного
1. ассортиментом входящих продуктов
 2. предварительной обработкой продуктов
 3. **состав продуктов для приготовления массы одинаков**
4. Консоме – это название
1. **бульона**
 2. соуса

3. гарнира
5. Готовность панированных изделий проверяют по
 1. румяной корочке на поверхности
 2. **по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
6. Для приготовления блюда « сыр жареный» используют сыры
 1. **твердые прессованные**
 2. мягкие самопрессующиеся
 3. плавленые переработанные
7. Как хранят на раздаче мясо отварное?
 1. **в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
8. Определение наличия патогенных микроорганизмов в готовых изделиях относится к
 - 1) органолептическим показателям
 - 2) **микробиологическим**
 - 3) 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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций курицы тушеной можно приготовить в ресторане, если на складе 25 кг кур.
2. Рассказать технологию приготовления данного блюда, дать органолептическую оценку.
3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано для приготовления 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. Определение количества белков, жиров и углеводов это расчет

- 1) энергетической ценности
 - 2) пищевой ценности
 - 3) стоимости блюда
2. Норма отпуска горячих соусов
- 1) **50, 75, 100**
 - 2) 100, 150
 - 3) Нет правильного ответа
3. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сметане
1. белый основной
 2. луковый с корнионами
 3. **с томатом**
4. Для приготовления сырной тарелки используют сыры
1. **от мягкого вкуса до пикантного**
 2. от пикантного до мягкого
 3. без разницы
5. Лук для лукового супа
- 1) припускают
 - 2) жарят
 - 3) **пассеруют**
3. Для приготовления блюда рыба грилье подготовленный полуфабрикат
1. **маринуют**
 2. солят
 3. натирают специями
7. Мясо, приготовленное крупным куском, порционируя нарезают
1. вдоль волокон
 2. **поперек волокон**
 3. не имеет значения
8. В горячем цехе готовят
- 1) салаты, канапе
 - 2) винегреты, борщ холодный
 - 3) **горячие супы, сложные горячие блюда из птицы, мяса, рыбы, гарниры**
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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 12
--

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 55 порций рулета из рыбы в столовой.
 2. Охарактеризовать оборудование, используемое для приготовления этого блюда.

3. Рассказать технологию приготовления рулета из рыбы и дать оценку качества готового 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. Сыр «Пармезан» используется для приготовления
 1. запеченных блюд
 2. десертов
 - 3. оба ответа верны**
2. Рыбу для приготовления блюда «Рыба фри» разделяют на
 - 1) чистое филе**
 - 2) филе с кожей без костей
 - 3) филе с кожей и костями
3. Мясо духовое - это блюдо
 1. отварное
 - 2. тушеное**
 3. жареное
4. Как хранят на раздаче мясо отварное?
 - 1. в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
5. Супы, приготовленные на рыбном бульоне отпускают
 1. со сметаной
 2. с майонезом
 - 3. с зеленью**
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 голландского используют
 - 1) белки сырых яиц
 - 2) желтки сырых яиц
 - 3) белки и желтки сырых яиц
8. Горячие соусы подают к горячим 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

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций борща украинского в ресторане в январе месяце.
2. Рассказать правила приготовления борща и изменчивость % отходов овощей в зависимости от сезона.
3. Дать характеристику, используемого оборудования 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. Расчет калорий это расчет
 1. энергетической ценности
 2. пищевой ценности
 3. стоимости блюда
 2. Горячие соусы с мукой используют для
 - 1) для отпуска горячих блюд из мяса
 - 2) для приготовления запеченных и тушеных блюд
 - 3) **оба ответа верны**
 3. Какой признак указывает на то, что бульон осветлился?
 1. образование хлопьев свернувшегося белка
 2. оттяжка всплывает наверх толстым слоем
 3. **оттяжка оседает на дно**
 4. Для приготовления шей суточных капусту квашеную
 1. **тушат**
 2. жарят
 3. варят
 5. При приготовлении горячих блюд производят
 - 1) приемочный контроль
 - 2) **операционный контроль**
 - 3) входной контроль
 6. Что добавляют в тесто кляр для пышности
 - 1) **взбитый белок**
 - 2) взбитый желток
 - 3) взбитое яйцо
 4. Температура подачи горячих первых блюд
 1. 40 – 50⁰
 2. 50 – 60⁰
 3. **не ниже 65⁰**
 8. По какой таблице сборника рецептов производится расчет сезонности овощей
 1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**

3. размеры потерь при тепловой обработке
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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 14

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций бефстроганов получится в кафе, если в наличии 30 кг говяжьей вырезки.
2. Рассказать технологию приготовления блюда.
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 моцарелла используется для приготовления
1. вторых горячих блюд
 2. салатов
 - 3. оба ответа правильные**
2. Нарезанный сыр на сырной тарелке располагают по
- 1. часовой стрелке**
 2. против часовой стрелки
 3. без разницы
3. Для приготовления шей суточных капусту квашеную
- 1. измельчают и тушат**
 2. промывают и используют
 3. используют не промывая
4. Готовность панированных изделий проверяют по
1. румяной корочке на поверхности
 - 2. по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
5. Для приготовления соуса польского используют
1. белок сырых яиц
 2. белок вареных яиц

3. вареное яйцо

6. Почему при жарении антрекота потери при тепловой обработке составляют 37% и при жарке ромштекса 27%?

1. так, как образование корочки на поверхности жареных изделий удерживает сок
2. так, как температура жарочной поверхности не достаточно разогрета
3. оба ответа не верны

7. С каких грибов счищают кожицу при приготовлении горячих блюд

1. сморчки
2. шампиньоны
3. белый гриб

8. Сколько видов мучной 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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 35 порций соуса польского выходом 75 кг припущенной капусты в ресторане.
2. Рассказать правила подачи соусов. Требования к их качеству.
3. Дать характеристику оборудованию, которое будет использовано для приготовления блюд.

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 загустителя для красных соусов в современной кухне

- 1) пюре моркови
- 2) фруктовое пюре
- 3) крахмал

2. Биск это название

1. супа
2. соуса

3. напитка

3. В каком из напитков разогревают чернослив для приготовления фаршированного куриного филе
- 1) в коньяке
 - 2) в ликере
 - 3) **в вине**
4. По какой таблице сборника рецептов производится расчет сезонности овощей
1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
5. Какие овощи используют для фарширования
1. томаты, баклажаны
 2. цукини, средние кочаны капусты
 3. **оба ответа верны**
6. Солянку мясную сборную приготавливают с
1. большим количеством пассерованных овощей
 2. **большим количеством пассерованного лука и томата**
 3. большим количеством пассерованных белых кореньев
7. Что добавляют в тесто кляр для пышности
1. **взбитый белок**
 2. взбитый желток
 3. взбитое яйцо
8. Максимальный срок хранения горячих овощных блюд на раздаче при температуре 75 °
- 1) **15 минут**
 - 2) 1 час
 - 3) 2 часа
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 – 30 минут
1. Сколько порций помидоров фаршированных можно приготовить в кафе при наличии 15 кг свежих помидоров.
 2. Рассказать технологию приготовления и органолептические показатели данного блюда.
 3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано при приготовлении 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 какой объем соуса составляется акт контрольной проработки авторского соуса
 - 1) на 5 литров
 - 2) **на 3 литра**
 - 3) на 10 литров
2. Норма выхода супов
 - 1) 250 грамм, 300 грамм
 - 2) **250 грамм, 500 граммов**
 - 3) 300 грамм, 400 грамм
3. К органолептическим показателям относятся такие показатели как
 - 1) **вкус, консистенция**
 - 2) массовая доля влаги и жира
 - 3) содержание микроорганизмов
4. Блюдо «рыба жареная в тесте» приготавливается
 1. **во фритюре**
 2. основным способом
 3. запекается
5. Из какой части туши приготавливают каре
 1. из окорока
 2. **из грудинки**
 3. из лопатки
6. В каком цеху готовится блюдо «Сырная тарелка»
 1. овощном
 2. **холодном**
 3. горячем
7. Что добавляют в маринад для придания вкуса блюдам
 1. масло растительное
 2. **пряности и приправы**
 3. пищевые кислоты
8. По какой шкале производят оценку качества готовой продукции
 - 1) **5**
 - 2) 2
 - 3) 3
9. Ротор является рабочим органом ...
 - 1) **машины для тонкого измельчения вареных продуктов**
 - 2) хлебрезательной 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 – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 150 порций картофельных зраз с грибами в столовой, в апреле месяце.
2. Технология приготовления. Правила их подачи.
3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано 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. По какой таблице сборника рецептур производится расчет сезонности овощей
 1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
 2. Сколько опытов проводят при разработке авторских сложных блюд
 1. 1
 2. 2
 3. **3**
 3. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сливочном масле
 1. **голландский**
 2. бешамель
 3. песто
 4. Консоме – это название
 1. **бульона**
 2. соуса
 3. гарнира
 5. Готовность панированных изделий проверяют по
 1. румяной корочке на поверхности
 2. **по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
 6. Для приготовления запеченных сложных блюд используют сыры
 1. **твердые прессованные**
 2. мягкие самопрессующиеся
 3. плавленые переработанные
 7. Как хранят на раздаче мясо отварное?
 1. **в лотке в бульоне**
 2. в лотке без бульона
 3. два ответа верны
 8. Определение наличия патогенных микроорганизмов в готовых изделиях относится к
 1. органолептическим показателям
 2. **микробиологическим**
 3. физико-химическим

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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
-
1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 35 порций суфле из кур в кафе.
 2. Рассказать технологию приготовления, органолептически оценить качество суфле.
 3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано при приготовлении 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. Какой документ составляется при обнаружении недостачи при поставке продуктов.
 - 1) требование-накладная
 - 2) **акт**
 - 3) технологическая карта
 2. Какую пассеровку называют холодной
 1. приготовленную в соотношении муки и жира 1: 1 и охлажденную
 2. **приготовленную путем соединения муки и маргарина в пластичный ком**
 3. приготовленную путем пассерования муки и ее охлаждения
 3. На сколько граммов высчитывается калорийность блюда
 - 1) **100**
 - 2) 1000
 - 3) Нет правильного ответа
 4. По какой таблице сборника рецептур производится расчет сезонности овощей
 1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
 5. Сколько опытов проводят при разработке авторских соусов
 1. 1
 2. 2
 3. **3**

6. Биск – это название

1. супа

2. соуса

3. гарнира

7. Для приготовления блюда « сыр жареный» используют сыры

1. **твердые прессованные**

2. мягкие самопрессующиеся

3. плавленые переработанные

8. Определение наличия патогенных микроорганизмов в готовых изделиях относится к

1. органолептическим показателям

2. **микробиологическим**

3. физико - химическим

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 – 30 минут

1. Сколько порций трески припущенной получится на производстве кафе при наличии 23 кг трески неразделанной.

2. Рассказать технологию приготовления данного блюда, правила подачи и требования к качеству.

3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано при приготовлении 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. Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сметане

1. белый основной

2. луковый с корнионами

3. **с томатом**

2. Готовность панированных изделий проверяют по

1. румяной корочке на поверхности
2. **по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
3. по вкусу
3. Как хранят на раздаче мясо отварное?
 1. **в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
4. По какой таблице сборника рецептов производится расчет сезонности овощей
 1. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
5. Какие овощи используют для приготовления жареных блюд?
 1. **те, которые полностью доходят до готовности за время, требующиеся для образования румяной корочки**
 2. все овощи жарят
 3. оба ответа правильны
6. Солянку рыбную приготавливают с
 1. большим количеством пассерованных овощей
 2. **большим количеством пассерованного лука и томата**
 3. большим количеством пассерованных белых кореньев
7. Что добавляют в тесто кляр для пышности
 1. **взбитый белок**
 2. взбитый желток
 3. взбитое яйцо
8. Максимальный срок хранения горячих блюд на раздаче при температуре 75 °
 1. 15 минут
 2. 1 час
 3. **2 – 3 часа**
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**

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 20
--

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут
 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 40 порций солянки рыбной на сковороде в кафе.
 2. Рассказать технологию приготовления и правила подачи.
 3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано для приготовления данного блюда.

Задание 2

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.
 - Время выполнения задания – 10 минут
- Для борща украинского капусту и свеклу нарезают
 - брусочками
 - квадратиками
 - 3. соломкой**
 - По какой таблице сборника рецептов производится расчет сезонности овощей
 - норм взаимозаменяемости продуктов
 - 2. расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 - размеры потерь при тепловой обработке
 - Сколько опытов проводят при разработке авторских блюд
 - 1
 - 2
 - 3. 3**
 - К каким показателям относится оценка качества консистенции горячих блюд
 - физико-химическим
 - микробиологическим
 - 3) органолептическим**
 - Из какой части туши говядины приготавливают ростбиф
 - из окорока
 - из грудинки
 - 3. из вырезки**
 - Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сливочном масле
 - 1. голландский**
 - бешамель
 - песто
 - Солянку мясную сборную приготавливают на
 - курином бульоне
 - 2. концентрированном мясном бульоне**
 - мясо – костном бульоне
 - Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов, – это...
 - 1) универсальный привод**
 - индивидуальный привод
 - планетарный механизм
 - Как иначе называют машины для нарезки гастрономических товаров в торговле и общественном питании?
 - 1) Слайсеры**
 - Бликсеры
 - куттеры

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 21

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций эскалопа можно приготовить в кафе, если в наличии 15 кг свинины.
2. Дать характеристику технологического процесса блюда, органолептическую оценку качества.
3. Охарактеризовать оборудование, используемое для его приготовления.

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. Для борща флотского капусту нарезают
 1. брусочками
 - 2. квадратиками**
 3. дольками
 2. Припущенные огурцы закладывают при приготовлении рассольника
 1. первыми
 - 2. после закладки картофеля**
 3. оба ответа верны
 3. Мясной «сочок» получают в результате
 - 1. растворения сухого остатка мясного сока в бульоне**
 2. из жира, полученного при жарке мясных продуктов
 3. из жира, снятого во время варки бульонов
 4. Изделия, которые приготавливаются вместе с соусом, подают
 - 1. в соусе**
 2. соус подают отдельно
 3. изделие подливают соусом
 5. Из какого вида сырья готовят медальоны
 - 1) курицы
 - 2) рыбы
 - 3) телятины**
 5. Рыбу, жареную по – ленинградски приготавливают и подают
 - 1. с картофелем жареным из отварного**
 2. с картофелем жареным во фритюре
 3. с картофелем отварным
 6. Почему при жарении бифштекса потери при тепловой обработке составляют 37% и при жарке ромштекса 27%?
 - 1. так, как образование корочки на поверхности жареных изделий удерживает сок**
 2. так, как температура жарочной поверхности не достаточно разогрета
 3. оба ответа не верны
 8. Для приготовления блюда « сыр жареный» используют сыры
 - 1. твердые прессованные**
 2. мягкие самопрессующиеся
 3. плавленые переработанные
 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 рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций ромштекса можно приготовить в кафе, если в наличии 20 кг говядины 1 категории.
2. Дать характеристику технологического процесса блюда, органолептическую оценку качества.
3. Охарактеризовать оборудование, используемое для его приготовления.

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. Супы способствуют

1. возбуждению аппетита
2. активизации деятельности пищеварительных желез

3. оба ответа верны

2. Выход супов составляет

1.500, 400, 300 или 250 г

2. 500 г

3. 250 г

3. Для жарки во фритюре используют :

1. маргарин, масло сливочное

2. смесь растительных и животных жиров

3. животный жир

4. Изделия, которые приготавливаются вместе с соусом, подают

1. **в соусе**

2. соус подают отдельно

3. изделие подливают соусом

5. Что такое льезон?

1. смесь яиц, молока

2. взбитые белки с желтками

3. нет правильного ответа

6. Как нарезают репчатый лук для приготовления чахохбили?

1. соломкой

2. кольцами

3. крошкой

7. Для сырного соуса используют сыр—
1. копченый
 2. плавленый
 - 3. твердых сортов**
8. Какое филе рыбы используют для жарки во фритюре
1. **филе без кожи и костей**
 2. филе с кожей и костями
 3. рыбу используют целиком
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 № 23

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 70 порций рыбы припущенной по второй колонке, если поступила треска потрошенная обезглавленная крупного размера.
 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. Назовите названия борщей
- 1 **сибирский, украинский, с картофелем**
 2. ленинградский, сибирский, с картофелем
 3. уральский, с картофелем, ленинградский
2. Какой сыр используют при приготовлении запеченных блюд для придания аппетитной корочки
1. плавленый
 2. рассольный
 3. **твердый**
3. Какая страна является родоначальницей соусов?
1. **Франция**
 2. Италия
 3. Россия

4. Для рыбы запеченной по- русски полуфабрикат
- 4) **припускают**
 - 5) жарят
 - 6) запекают сырым
5. Картофель, нарезанный соломкой и жареный во фритюре называется
1. **пай**
 2. фри
 3. сабле
6. Для приготовления лангета мясо нарезают
1. **порционным куском**
 2. мелким куском
 3. крупным куском
7. Температура подачи горячих блюд
1. 45- 50⁰
 2. 50- 55⁰
 3. **60- 65⁰**
8. У большого филе удаляют косточку, слегка отбивают на него кладут малое и закрывают краями большого филе , придавая овальную форму, смачивают в льезоне и панируют в черстве пшеничном хлебе, нарезанным соломкой. Назовите изделие
1. **птица по-столичному**
 2. котлета натуральная
 3. котлета по-киевски
9. Назовите рабочий орган слайсера машины
1. вращающийся конус
 2. **дисковый нож**
 3. опорный диск
10. Какая машина состоит из корпуса, протирочного приспособления, электродвигателя, передаточного механизма и др.?
1. ММУ-250
 2. **МПП-350**
 3. МРХ-200

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 24

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций говядины в луковом соусе запеченной можно приготовить в кафе при наличии 6 кг говядины
2. Описать технологический процесс приготовления с использованием оборудования.
3. Дать органолептическую оценку 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. Чем можно сгущать пюреобразные супы

1. яичными желтками
2. сливками
- 3. два ответа верны**
2. Для чего в некоторые супы добавляют мучную пассеровку
 1. для придания нужной консистенции
 2. для увеличения выхода
 3. для придания цвета
3. Крокеты картофельные жарят
 1. основным способом
 - 2. во фритюре**
 3. в жарочном шкафу
4. Соус бешамель приготавливают на основе
 1. белого бульона
 2. концентрированного бульона
 - 3. молока**
5. Сырное фондю готовят
 - 1. на столе у потребителя**
 2. за барной стойке
 3. в суповом отделении горячего цеха
6. Рыбу кольбер жарят
 - 1. во фритюре**
 2. основным способом
 3. на открытом огне
7. Для приготовления какого блюда из птицы используют фисташки
 1. котлета натуральная
 - 2. галантин**
 3. птица по-столичному
8. Печень по-строгановски соединяют с соусом
 - 1. сметанным**
 2. белым
 3. молочным
9. Детали хлебозаточной машины, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из ...
 - 4) меди
 - 5) чугуна
 - б) нержавеющей стали**
10. Сублимация — это процесс перехода вещества ...
 - 4) из твердого состояния в газообразное**
 - 5) из твердого состояния в жидкое
 - б) из жидкого состояния в газообразное

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 – 30 минут
1. Рассчитать продукты для приготовления 90 порций трески отварной в столовой в январе месяце.

2. Охарактеризовать оборудование необходимое для приготовления данного блюда.
3. Дать органолептическую оценку 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. За какое время до окончания варки в суп кладут пряности
 1. 30-40 мин
 - 2. 5 -7мин**
 3. 1-2 мин
 2. Как называется крепкий бульон
 - 1. фюме**
 2. консоме
 3. велюте
 3. Готовят крупным куском
 - 1. ростбиф**
 2. антрекот
 3. шницель
 4. Какие овощи готовят фаршированными
 - 1. кабачки, баклажаны**
 2. репу, редис
 3. лук, чеснок
 5. Какую форму имеют биточки
 - 1. округло-приплюснутую**
 2. овальную
 3. форму шарика
 6. Как определяют готовность тельного
 1. румяной корочке на поверхности
 - 2. по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
 7. Как хранят на раздаче птицу отварную?
 - 1. в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
 8. В каком цеху готовят рагу из птицы?
 1. в птицегольевом
 - 2. в горячем**
 3. в холодном
 9. Применение каких ножей ломтерезок обеспечивает качественную нарезку продукта?
 - 4) Прямолинейных
 - 5) криволинейных
 - 6) дисковых**
 10. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов, – это...
 - 4) **универсальный привод**
 - 5) индивидуальный привод
 - 6) планетарный механизм

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций лосося «орли» можно приготовить в кафе, если на производстве 50 штук яиц.
2. Дать характеристику технологическому процессу приготовления блюда.
3. Охарактеризовать оборудование, используемое 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. Какой сопроводительный документ должен быть у свинины поступающей в ресторан
 1. опись
 2. технико-технологическая карта
 - 3. ветеринарная справка**
 2. Как приготовить хлебную панировку для шницеля по – столичному
 1. натереть на терке
 - 2. нарезать соломкой**
 3. не имеет значение
 3. Какой из перечисленных соусов можно отнести к красным соусам
 - 1. луковый**
 2. томатный
 3. сметанный
 4. Рассольник ленинградский готовят
 - 1. с перловой крупой**
 2. с горошком
 3. с манной крупой
 5. К каким показателям качества относится определение массовой доли влаги
 1. органолептическим
 - 2. физико-химическим**
 3. микробиологическим
 6. Бракераж горячей продукции это
 - 1. оценка качества**
 2. выявление массовой доли сухих веществ
 3. два ответа правильны
 7. Мясо, шпигованное, порционируют нарезаая...
 1. вдоль волокон
 - 2. поперек волокон**
 3. не имеет значения
 8. Какова длина котлет рубленых из свинины
 1. 5-6 см
 - 2. 8-10 см**

3. 10-12 см

9. При каком расположении ножей ломтерезок требуется применение специальных съемных устройств?

- 4) при вертикальном
- 5) при горизонтальном
- 6) при наклонном**

10. Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки, – это...

- 4) передаточные механизмы
- 5) рабочие органы**
- 6) исполнительные механизмы

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 – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления борща московского на 85 порций в кафе.
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. технико-технологическая карта
3. акт контрольной проработки

2. Для приготовления блюда рыба запеченная по – ленинградски подготовленный полуфабрикат запекают

1. сырым
- 2. предварительно пожаренным**
3. предварительно припущенным

3. К каким показателям относится оценка качества вкуса горячих блюд

1. физико-химическим
2. микробиологическим
- 3. органолептическим**

4. В каком цеху готовится блюдо «Холодный борщ»

1. овощном
- 2. холодном**
3. горячем

5. Приемочный контроль осуществляется на предприятии перед

- 1. отпуском блюд на раздачу**
2. приемкой поступающего сырья
3. при лабораторном исследовании продукции

6. Перед жаркой лук фри
 1. **панируют в муке**
 2. посыпают солью
 3. панируют в сухарях
7. Добавленное овощное пюре в соус является
 1. красителем
 2. дополнительным ингредиентом
 3. **загустителем**
8. По какой таблице сборника рецептов производят перерасчет овощей по сезонности
 1. 26
 2. 21
 3. **24**
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 № 28

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут
 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 порций картофеля жареного во фритюре в феврале месяце в ресторане.
 2. Дать оценку качества картофеля жареного.
 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. норм взаимозаменяемости продуктов
 2. **расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов**
 3. размеры потерь при тепловой обработке
 2. На какое количество проводят разработку авторских соусов
 1. 10 порций
 2. **3 литра**
 3. 1 порцию

3. Какой толщиной выкладывают на салфетку котлетную массу для приготовления рыбного рулета
1. 0,5-1 см
 2. 1,5-2см
 3. не имеет значения
4. Консоме – это название
1. бульона
 2. соуса
 3. гарнира
5. Отварную птицу подают по
1. 1 куску на порцию
 2. 1-2 куска на порцию
 3. 2-3 куска на порцию
6. Для приготовления блюда « сырнй шницель » сыр
1. панируют в сухарях
 2. панируют в муке
 3. не панируют
7. Как хранят на раздаче мясо отварное?
1. в лотке, залив бульоном
 2. на противне
 3. два ответа верны
8. Определение наличия патогенных микроорганизмов в готовых изделиях относится к
1. органолептическим показателям
 2. микробиологическим
 3. 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 № 29

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
 3. Время выполнения задания – 30 минут
1. Выписать продукты для приготовления 10 порций индейки отварной с отварным рисом, если поступила индейка потрошенная 1 категории.
 2. Рассказать технологию приготовления данного блюда, дать органолептическую оценку.
 3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано для приготовления 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.Определение количества белков, жиров и углеводов это расчет
 1. энергетической ценности
 - 2. пищевой ценности**
 3. стоимости блюда
 - 2.Рыба жареная виде восьмерки называется
 - 1. кольбер**
 2. орли
 3. миньер
 - 3.Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на сметане
 1. белый основной
 2. луковый с корнионами
 - 3. с томатом**
 - 4.Какая ценность измеряется в ккал
 1. биологическая
 - 2. энергетическая**
 3. пищевая
 - 5.Лук для лука фри нарезают
 1. соломкой
 2. кольцами
 3. кубиком
 - 6.Для приготовления блюда рыба в тесте
 - 1. маринуют**
 2. солят
 3. натирают специями
 7. Мясо, приготовленное крупным куском, порционируя нарезают
 1. вдоль волокон
 - 2. поперек волокон**
 3. не имеет значения
 - 8.В горячем цехе готовят
 1. салаты, канапе
 2. винегреты, борщ холодный
 - 3. горячие супы, сложные горячие блюда из птицы, мяса, рыбы**
 - 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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 30

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 70 порций рулета из рыбы в столовой.
2. Охарактеризовать оборудование, используемое для приготовления этого блюда.
3. Рассказать технологию приготовления рулета из рыбы и дать оценку качества готового 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 загустителем соусов
 1. мука
 2. крахмал
 3. **оба ответа верны**
 2. Рыбу для приготовления блюда «Рыба в тесте» разделяют на
 - 4) **чистое филе**
 - 5) филе с кожей без костей
 - 6) филе с кожей и костями
 3. Соте из овощей - это блюдо
 1. отварное
 2. **тушеное**
 3. жареное
 4. Как хранят на раздаче свинину отварную?
 1. **в лотке, залив бульоном**
 2. на противне
 3. два ответа верны
 5. Как подают гарнир к прозрачным супам
 1. вместе с бульоном
 2. отдельно на пирожковой тарелке
 3. **оба ответа правильны**
 6. По какое число даны нормы вложения картофеля в сборнике рецептов
 1. до 1 января
 2. **по 31 октября**
 3. нет правильного ответа
 7. Перед жаркой картофеля во фритюре его предварительно
 1. обсушивают
 2. солят
 3. нет правильного ответа
 8. Горячие соусы подают к горячим 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 № 31

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут
 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 70 порций картофеля жареного во фритюре в феврале месяце в столовой.
 2. Дать оценку качества картофеля жареного.
 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. В картофельное пюре вводят
 1. холодное молоко
 2. теплое молоко
 3. горячее молоко
 2. Куда вносятся данные органолептической оценки качества горячих блюд
 1. акт отработки блюда
 2. накладная
 3. **бракеражный журнал**
 3. Какую форму имеет тельное
 1. **полумесяца**
 2. овальную
 3. округло-приплюснутую
 4. Что является основой для приготовления сухарного соуса
 1. растительное масло
 2. белый соус
 3. **сливочное масло**
 5. Готовность панированных изделий проверяют по
 1. румяной корочке на поверхности
 2. **по наличию воздушных прозрачных пузырьков на поверхности**
 3. по вкусу
 6. Для жарки используют рыбу
 1. **мелких сортов**

- 2. порционные куски
 - 3. оба ответа правильны
7. Для вторых блюд мясо варят
- 1. крупными кусками**
 - 2. порционными кусками
 - 3. мелкими кусками
8. Определение наличия жира в готовых изделиях относится к
- 1. органолептическим показателям
 - 2. микробиологическим
 - 3. физико-химическим**
9. Какие ломтерезки преимущественно используют на предприятиях общественного питания?
- 4) с дисковыми ножами**
 - 5) с прямолинейными ножами
 - б) с криволинейными ножами
10. Способность оборудования вырабатывать определенное количество продукции в единицу времени - это..
- 4) надежность
 - 5) работоспособность
 - б) производительность**

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 32

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Время выполнения задания – 30 минут

1. Сколько порций котлет по-киевски можно приготовить в ресторане, если на складе 30 кг кур.
2. Рассказать технологию приготовления данного блюда, дать органолептическую оценку.
3. Дать характеристику оборудования, которое будет использовано для приготовления 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. Определение количества белков, жиров и углеводов это расчет
- 1. энергетической ценности
 - 2. пищевой ценности**
 - 3. стоимости блюда
2. Норма отпуска горячих соусов
- 1. 50, 75, 100**
 - 2. 100, 150
 - 3. Нет правильного ответа

- 3.Какой из перечисленных соусов относится к белым
1. луковый
 2. **томатный**
 3. голландский
4. Для приготовления котлетной массы какой используют хлеб
1. черствый пшеничный
 2. **черствый пшеничный без корок**
 3. мягкий пшеничный без корок
- 5.Лук для лукового супа
1. припускают
 2. жарят
 3. **пассеруют**
6. Для приготовления рыбы кольбер ее формуют в виде
1. **восьмерки**
 2. шарика
 3. порционный кусок панируют в сухарях
7. Мясо шпигованное , порционируя нарезают
1. вдоль волокон
 2. **поперек волокон**
 3. не имеет значения
- 8.Какие отделения в горячем цехе
1. холодное и горячее
 2. большое и малое
 3. **суповое и соусное**
- 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

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в один этап.

Задания выполняемые студентами предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК 3.4). 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 – 32.

Время выполнения задания – 40 минут без перерыва.

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

IIIб. 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 рецептур и кулинарных изделий
- аргументированность выводов и обобщений;

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 рецептур и кулинарных изделий
- аргументированность выводов и обобщений;

Подготовленный осуществленный процесс:

Характеристика процесса (критерии оценки: описание эталона качества; заданного алгоритма; этапов процесса выполнения задания и т.п.) и отметка о выполнении/невыполнении

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнил/ невыполнил)
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов.</p> <p>Подбирает пряности и приправы для приготовления супов.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество супов органолептическим способом.</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>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,</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения</p>	<p>Выполнил/не выполнил</p>

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы	
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.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Выполнил/не выполнил 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 с коллегами, руководством, потребителями.	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
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	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и	Выполнил/не выполнил

технологий в профессиональной деятельности.	полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. Правильно организует работу соусной станции в ресторане.</p> <p>Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки.</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>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Выполнил/не выполнил

<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; 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; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</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 членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Выполнил / не выполнил Выполнил / не выполнил</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Выполнил/ не выполнил</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	<p>Выполнил/ не выполнил</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</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>Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</p> <p>Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</p> <p>Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</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.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	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	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Выполнил \ не выполнил 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 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
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. Правильно планирует и выполняет технологический процесс	Выполнил / не выполнил Выполнил / не выполнил Выполнил / не выполнил Выполнил / не выполнил

	<p>приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>	<p>Выполнил / не выполнил</p> <p>Выполнил / не выполнил</p> <p>Выполнил/ не выполнил</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.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	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	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;	Выполнил / не выполнил

задач, профессионального и личностного развития	использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	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 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

<i>Компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>	<i>Оценка (выполнил/ невыполнил)</i>
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	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления	Выполнил/не выполнил

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы	
--	---	--

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, Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
4. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

Дополнительные источники:

Ресурсы Интернет сайтов

- [http://www.kulinariya.ru/ Кулинария](http://www.kulinariya.ru/) Кулинарные рецепты с фотографиями.
<http://www.kulina.ru/Kulina.ru>. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
<http://www.smakov.ru/> Вкусные Кулинария, рецепты!
<http://www.gurmania.ru/> GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
<http://www.russianfood.com/> Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
<http://www.meals.ru/> Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
<http://www.ekulinar.ru/> Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
<http://www.povara.ru/> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
<http://www.coook.ru/> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
www.gotovim.ru/ Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
www.cooking.ru/ Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
www.millionmenu.ru/– Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
<http://blinec.ru/> - Рецепты блинов.
<http://www.horeca.ru/> -Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
<http://culinar.claw.ru/> -Кулинарная энциклопедия
<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Отечественные журналы:

- a. «Рестораны и гостиницы»
- b. «Ресторатор»
- c. «Торговое оборудование»
- d. «Ресторанные ведомости»

Нормативные и правовые акты:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания: утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 12. 05.2016. – Заглавие с экрана
2. Закон РФ О защите прав потребителей [Текст]: ФЗ в ред. от 23.11.2009 г. с изм. и доп. от 01.01.2010. – М.: ИНФРА, 2010. – 26 с.
3. Закон РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2016. – Заглавие с экрана
4. Правила оказания услуг общественного питания [Текст] . – М.: ИНФРА, 2007. – 23 с.
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартиздат России, 2008. – 26 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2016. – Заглавие с экрана
8. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2016. – Заглавие с экрана.
9. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата обращения: 12.03.2016. – Заглавие с экрана
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата обращения: 12.03.2016. – Заглавие с экрана