

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Утверждено

Приказом № _____ от «___» 20__ г.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации в рамках основной
профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

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

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Губкин 2022г.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2017г), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

ОДОБРЕНО

предметной цикловой комиссией
в сфере лёгкой промышленности
и сферы услуг
Протокол № _____ от _____
Председатель _____ Королёва Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора
_____ М.В. Гаркушова
« ____ » _____ 2022г

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ О.Н. Мелихова
« ____ » _____ 2022г

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик:

Смолич-Суркова О.С., мастер п/о ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Эксперт от работодателя:

_____	_____	_____
ООО «ТПО»	директор филиала №2	Л.Б. Черных
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов

- 1.1 Область применения
- 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
 - 1.2.1 Общие положения об организации оценки
 - 1.2.2 Текущая оценка по элементам программы
 - 1.2.3 Промежуточная оценка
- 1.3 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
- 1.4 Инструменты для практического этапа экзамена

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

- 2.1 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации
- 2.2 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации
- 2.3 Экспертные листы экзаменаторов

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

1.1. Область применения

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

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

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1 Общие положения об организации оценки

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

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

Оцениваемые компетенции:

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

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

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

1.2.3 Промежуточная оценка

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

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

- решение ситуационных задач.

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

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

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

1.3 Инструменты оценки для теоретического материала

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

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

1.4 Инструменты для практического экзамена

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вопросы к зачёту:

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.
5. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
6. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
7. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
8. Какие виды холодильного оборудования Вы знаете?
9. Каково назначение горячего цеха?
10. Перечислите инвентарь, используемый для приготовления горячих блюд.
11. Какая наплитная посуда, используется в горячем цехе?
12. Назовите маркировку разделочных досок и ножей, используемых при порционировании цыплят жареных.
13. Объясните назначение горки в горячем цехе?
14. Какие супы относят к заправочным?
15. Как классифицируют соусы?
16. Какие виды гарниров к горячим блюдам вы знаете?
17. Назовите основные правила варки каш.
18. От чего зависит консистенция каш?
19. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
20. Какие факторы влияют на время варки бобовых?
21. Назовите температуру подачи вторых блюд.
22. В чем заключаются особенности приготовления горячих закусок?
23. Назовите ассортимент борщей
24. Чем борщ отличается от щей?
25. Что является обязательной составной частью рассольника?
26. Назовите полуфабрикаты для приготовления соусов.
27. Какие блюда из творога относят к горячим?
28. Из какого теста готовят блины?
29. Перечислите продукты для омлетной смеси?
30. Что такое выход блюда?

Тест -это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Тестовые задания:

- 1. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**
 - а) с открытой крышкой;
 - б) с закрытой крышкой.
- 2. Большая продолжительность варки**
 - а) на пару;
 - б) в воде.
- 3. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**
 - а) горячим;
 - б) теплым;
 - в) остывшим.
- 4. Для варки в молоке, картофель нарезают**
 - а) брусочками;
 - б) ломтиками;

в) кубиками.

5. При температуре 170-180° С овощи жарят

а) основным способом;

б) во фритюре;

в) в жарочном шкафу.

6. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками;

б) ломтиками;

в) кружочками.

7. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили;

б) картофель крупно нарезали;

в) картофель посыпали солью.

8. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре;

б) жарят основным способом;

в) запекают.

9. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные;

б) капустные;

в) картофельные.

10. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса;

б) сахара;

в) томатного пюре.

11. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения;

б) для сохранения витаминов;

в) для сохранения цвета.

12. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании;

б) при варке.

13. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная;

б) картофельная масса плотная;

в) не сделали проколы.

14. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

15. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дне

а) овощи, жаренные во фритюре;

б) овощи в соусе;

в) тушеные овощи.

16. Выберите правильный ответ

17. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

а) рисовая, пшенная;

б) гречневая, пшеничная;

в) гречневая, рисовая;

г) перловая, пшеничная.

18. В какое блюдо добавляют творог:

а) запеканка рисовая;

б) пудинг манный;

- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

19. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

20. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости

21.Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- а) 1 час;
- б) 15 мин;
- в) 30 мин;
- г) 2 часа.

22.Пудинг – это ...

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) отварное.
- г) тушенное

23.Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

24.Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

25.К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

26. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;
- 5) подготовка фарша.

27. Перед тепловой обработкой не промывают крупы

- а) пшённую,
- б) перловую,
- в) манную,
- г) рис.

28. Для приготовления блюда «Крупеник» используют

- а) жидкую кашу,
- б) рассыпчатую,
- в) вязкую,

г) пуховую.

29. Блюда из яиц с добавлением муки и сметаны

- а) яичная кашка
- б) яичница глазунья,
- в) омлет смешанный
- г) драчена.

30. Сладкие омлеты при подаче посыпают

- а) растертым сахаром
- б) тертой лимонной цедрой
- в) рафинадной пудрой
- г) зеленью

31. Творог, используемый при подаче в натуральном виде

- а) жирный
- б) полужирный
- в) обезжиренный
- г) столовый

32. К мучным блюдам относят

- а) лапшу домашнюю
- б) пельмени
- в) профитроли
- г) чебуреки

33. Сколько жидкости берут при варке 1 кг макаронных изделий сливным способом

- а) 2-3 литра
- б) 3-4 литра
- в) 4-5 литров
- г) 5-6 литров

34. Лапшевник смазывают сметаной

- а) для сохранения рисунка
- б) чтобы не испарялась влага
- в) для образования румяной корочки,
- г) для сохранения консистенции.

35. Выберите, для приготовления какого блюда, используют макароны, сваренные несливным способом

- а) макароны с сыром,
- б) макаронник,
- в) макароны в томате,
- г) макароны с овощами

36. Установите соответствие: бобовые и срок их варки

- | | |
|-------------|----------------|
| 1) горох | а) 1 час |
| 2) чечевица | б) 1, 5 часа |
| 3) фасоль | в) 1,5- 2 часа |

37. Установите правильную последовательность технологического процесса подготовки яичного порошка к производству

- а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3, 5
- б) просеивают
- в) выдерживают 30 минут для набухания

38. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

39. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;

- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
 в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
 г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

40. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
 б) добавление соды;
 в) взбивание;
 г) добавление дрожжей.

41. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

- а) 1:1;
 б) 1:1,5;
 в) 1:2;
 г) 1:3.

42. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
 б) для прекращения брожения;
 в) для удаления этилового спирта.

43. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
 2) брожение опары;
 3) замес теста;
 4) приготовление опары.

44. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- а) мясо нарезают брусочками;1
 б) перемешивают;5
 в) соединяют с пассированным репчатым луком;6
 г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;2
 д) посыпают солью, перцем;3
 е) обжаривают;4
 ж) соединяют со сметанным соусом добавляют кетчуп;7
 з) доводят до кипения;8
 и) отпускают.9

45. Определите соусы, рекомендуемые к блюдам:

А.Бефстроганов	Соус	Б. Шашлык по-карски
	1.Томатный	
	2. Сметанный	
	3. Ткемали	
	4. Красный	
	5. Кетчуп	
	6. Грибной	

46. Определите блюда из рубленого мяса:

А. С наполнителем	Блюда	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

47. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

- а) жарка, варка, тушение;

- б) запекание, припускание, бланширование;
- в) тушение, запекание, брезирование;
- г) запекание, жарка, пассерование.

48. Выберите мясные блюда, тушёные мелкими кусками:

- а) мясо духовое, азу, бефстроганов;
- б) гуляш, шашлык, мясо тушёное;
- в) плов, шницель, рагу;

49. Выберите способ тепловой обработки для блюда «Антрекот»:

- а) варка;
- б) жарка во фритюре;
- в) жарка основным способом;
- г) тушение.

50. Выберите гарниры к блюду «Бефстроганов».

- а) гречневая каша, макароны отварные, рагу;
- б) картофель отварной, картофель жареный, картофель фри;
- в) капуста тушёная, картофель отварной, рис отварной.

51. Сосиски отварные хранят:

- а) не более 30 минут,
- б) не более 1 часа,
- в) не более 20 минут,
- г) не более 3 часов.

52. В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

- а) рыбном
- б) суповом
- в) овощном
- г) горячем

53. Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют:

- а) в сыром виде
- б) в отварном виде
- в) в жареном виде
- г) в припущенном виде

54. Выберите гарнир для блюда «Солянка из рыбы на сковороде»

- а) картофель тушеный
- б) овощное рагу
- в) капуста тушенная
- г) рассыпчатый рис

55. Полуфабрикат «Тельное из рыбы» жарят:

- а) во фритюре
- б) основным способом
- в) в жарочном шкафу
- г) на гриле

56. Для блюда «Рыба, запеченная с картофелем по- русски приготавливают соус:

- а) красный основной соус
- б) белый основной
- в) сметанный
- г) молочный

57. Как определяют готовность отварной рыбы?

- а) по внешнему виду,
- б) пробуя на вкус,
- в) проколом поварской иглой.

58. Припущенную рыбу хранят:

- а) не более 30 минут

б) не более 2 часов

в) не более 45 минут г) не более 3 часов

59. Выберите, с какими соусами подают рыбу, жаренную во фритюре:

а) молочный, сметанный, майонез

б) грибной, польский, томатный

в) красный основной, белый основной, майонез с корнионами

г) томатный, майонез, майонез с корнионами

60. Для варки порционные куски рыбы укладывают:

а) кожей вверх

б) кожей вниз

в) не имеет значения как

61. Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

а) отвар от шампиньонов

б) сахар

в) горчица

г) маринад

62. Перечислите соусы, используемые для запекания рыбы:

а) молочный, томатный, сметанный

б) грибной, красный основной, молочный

в) белый основной, польский, томатный

63. Выберите продолжительность варки крупной рыбы целыми тушками:

а) 30-45 минут

б) 1-1,5 часа

в) 2 часа

г) 15-20 минут

64. От чего зависит концентрация бульона?

а) соотношение продуктов и воды;

б) от времени варки;

в) от способа варки;

г) от степени измельчения продуктов.

65. Температура подачи горячих супов:

а) 75-80°C;

б) 60-65°C;

в) 80-85°C;

г) 70-75°C.

66. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?

а) молочные супы;

б) сладкие супы;

в) супы-пюре;

г) прозрачные супы.

67. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

а) щи, окрошка;

б) рассольник, солянка;

в) ботвинья, борщ;

г) окрошка, щи.

68. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;

б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;

в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;

г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

69. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

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

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

71. Для приготовления белой мучной пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

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

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

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

73. Соус красный основной доводят до вкуса:

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

74. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

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

75. Определите основное назначение соусов:

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

76. Определите продукты необходимые для приготовления:

Маринада овощного	а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
	б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон.
	в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
	г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана.

77. 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	

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

- 1) пассерованные белые корни и репчатый лук;
- 2) горячий мясной бульон;
- 3) соль, лимонная кислота;
- 4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
- 5) варка 30 минут;
- 6) доведение до кипения;
- 7) заправка сливочным маслом;
- 8) процеживание

79. Из каких двух частей состоят супы?

80. Какой вкус должен иметь борщ

- а) кислый
- б) сладковатый
- в) кисло-сладкий

81. В каких цехах приготавливают супы?

- а) горячий
- б) заготовочный
- в) мясной
- г) холодный

82. За сколько минут до готовности в суп кладут специи (лавровый лист, перец, соль)?

- а) за 1-2 минуты
- б) за 15-20 минут
- в) за 5-7 минут

83. Способы подготовки свеклы для борща:

- а) тушение;
- б) запекание;
- в) жарка;
- г) припускание.

84. 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

85. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и лук при приготовлении борщей?

- а) пассерование
- б) варка
- в) припускание

86. Какие соусы относятся к холодным?

- а) заправки, маринады, сливки
- б) майонез, маринады, заправки
- в) красный, майонез, молочный
- г) белый, сметанный, молочный

87. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа

88. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки овощей?

- а) « Сибирский»
- б) «Московский»
- в) «Флотский»

89. К жареной баранине подают соусы:

- а) красный основной;
- б) майонез;
- в) молочный с луком;
- г) польский

90. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут

91. Для чего пассируют муку

- а) для улучшения вкуса
- б) для консистенции
- в) для цвета

92. какой формой нарезают капусту для борща «Московский»?

- а) соломкой
- б) шашками

Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вопросы для текущего контроля

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

Эталоны ответов

1. Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами - свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75°C, вторых - 65°C, соусов - 75°C, холодных и сладких блюд — 7-14 °C, заказных блюд – 80-90°C.

4. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.

2.в).

3.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2.Не ставить горячую продукцию.

3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

- А) повышают калорийность
- Б) придают цвет
- В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

- А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- Б) сокращения продолжительности варки
- В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку

- А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
- Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
- В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

- А) соломка
- Б) шашки
- В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

- А) пассерование
- Б) варка
- В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

- А) варка
- Б) бланширование
- В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

- А) составом мясных продуктов
- Б) подачей
- В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

- А) 40...50°C

- Б) 70...75°C
В) 80...85°C

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

- А) до кислотосодержащих продуктов
Б) после кислотосодержащих продуктов
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

- А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
Б) хранение концентрированного бульона
В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре
Б) белая мучная жировая пассеровка
В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

- А) томатный
Б) грибной
В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
Б) сметана, бульон, растительное масло
В) сливки, сметана, уксус
Г) растительное масло, уксус
Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

- А) заправки, маринады, сливки
Б) майонез, маринады, заправки
В) красный, майонез, молочный
Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

- А) до 2 ч
Б) 4 ч
В) 1 ч
Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____
2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе: _____

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

- А) Это ускоряет процесс приготовления
Б) способствует приготовлению крупы
В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? _____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
У вареной птицы...	Замачивают
Бобовые перед варкой....	Отделяют мякоть от костей
У печени снимают....	Просеивают
Крупку перед варкой....	Промывают
Морковь, петрушку для приготовления супа	Протирают
– пюре	Пленку
	Верхний слой
	Пассеруют
	Очистить от грязи и песка
	Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	1-...
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	2-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	3-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	4-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	5-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	6-...
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевинки	7-....
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	8-...
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром	9-...
	11. В конце варки	10-...
	12. В начале варки.	

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	Сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий

Вариант 1

1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- | | | | |
|---------------|-------------|--------------|------------|
| а) бочоночки; | б) стружку; | в) чесночки; | г) шарики. |
|---------------|-------------|--------------|------------|

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- | |
|----------------------------------|
| а) длина 4-5 см, сечение 2 мм; |
| б) длина 3-4 см, сечение 1 см; |
| в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см. |

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- | | | |
|-----------|-------------|--------------------------------|
| а) супов; | б) салатов; | в) гарниров к холодным блюдам. |
|-----------|-------------|--------------------------------|

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- | | | |
|--------------|----------------|---------------|
| а) стружкой; | б) чесночками; | в) бочонками. |
|--------------|----------------|---------------|

12. Очищают от кожицы редис

- | | |
|-------------|-----------|
| а) красный; | б) белый. |
|-------------|-----------|

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

- | | | |
|--------------|----------------|--------------|
| а) кубиками; | б) брусочками; | в) соломкой. |
|--------------|----------------|--------------|

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- | | | |
|------------|------------|-------------|
| а) кубики; | б) дольки; | в) соломку. |
|------------|------------|-------------|

15. Шашки – форма нарезки

- | | | |
|--------------------|--------------------------|------------|
| а) репчатого лука; | б) белокочанной капусты; | в) свеклы. |
|--------------------|--------------------------|------------|

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- | | | |
|--------------|-------------|--------------|
| а) соломкой; | б) шашками; | в) дольками. |
|--------------|-------------|--------------|

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для крупяных супов, фаршей; |
| 2) полукольца; | б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд; |
| 3) дольки; | в) для супов, соусов; |
| 4) крошка; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

18. Перезрелые помидоры используют

- | | | |
|-----------------|----------------------|-----------------------------|
| а) для салатов; | б) для фарширования; | в) для приготовления супов. |
|-----------------|----------------------|-----------------------------|

19. Ромбиками нарезают

- | | | |
|-------------------|--------------------|----------------------|
| а) свежие огурцы; | б) соленые огурцы; | в) стручковый перец. |
|-------------------|--------------------|----------------------|

20. В воде хранят

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|
| а) очищенный картофель; | б) очищенную морковь; | в) зелень петрушки. |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- | | |
|------------------------|------------------------|
| а) с открытой крышкой; | б) с закрытой крышкой. |
|------------------------|------------------------|

22. Большая продолжительность варки

- | | |
|-------------|------------|
| а) на пару; | б) в воде. |
|-------------|------------|

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- | | | |
|-------------|------------|--------------|
| а) горячим; | б) теплым; | в) остывшим. |
|-------------|------------|--------------|

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- | | | |
|----------------|---------------|--------------|
| а) брусочками; | б) ломтиками; | в) кубиками. |
|----------------|---------------|--------------|

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- | | | |
|-----------------------|----------------|----------------------|
| а) основным способом; | б) во фритюре; | в) в жарочном шкафу. |
|-----------------------|----------------|----------------------|

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- | | | |
|----------------|---------------|----------------|
| а) брусочками; | б) ломтиками; | в) кружочками. |
|----------------|---------------|----------------|

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| а) картофель не обсушили; | б) картофель крупно нарезали; | в) картофель посыпали солью. |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|

28. Картофельные зразы

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|--------------|
| а) жарят во фритюре; | б) жарят основным способом; | в) запекают. |
|----------------------|-----------------------------|--------------|

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, остающуюся

- а) при припускивании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

- а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

- а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

- а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шапки – форма нарезки

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

- а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезревшие помидоры используют

- а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

- а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280° С овощи

- а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

- а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокачанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

- а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Каши
Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке.

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:
2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу
3. Назовите: Какие крупы не промывают?
4. По густоте каши различают:
5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?
6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.
7. Дайте определение: Приваром называют
8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:
9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне _____ на молоке _____
10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга? _____

Эталон ответов

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши.

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:
1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают
3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию
2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.
3. Назовите: Какие крупы не промывают?
Дроблённые и плющённые крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.
4. По густоте каши различают:
Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)
5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?
Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.
6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.
Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°C-70°C и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.
7. Дайте определение:
Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.
8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: Подбор необходимой по объёму посуды → подготовка крупы → доведение жидкости до кипения → введение соли, сахара → введение крупы варка до загустения → упревание → введение сливочного масла → культура подачи →
9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие

- на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока
10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:
1. подсушивают
 2. ошпаривают,
 3. закладывают в кипящую воду,
 4. варят до загустения,
 5. доводят до готовности в жарочном шкафу
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?
- Каша пшённая рассыпчатая.
- Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тестовые задания №2

1. Для варки каш удобнее использовать посуду с..*а*.. дном, объём которой ..*б*.. .
2. Соль и сахар кладут в котел до..*в*..из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.
3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в..*г*..жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши..*д*.., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ..*е*..и оставляют для ..*ж*.. .
Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.
В основном ..*з*.. продолжается 1,5-2 часа.
4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть ..*и*.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.
5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают..*к*.. минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ..*л*.., молоко и варят до готовности.
6. Манную крупу заваривают, всыпая ее..*м*.. в ..*н*.. жидкость при помешивании.

Эталон

А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г –кипящую;

Д – выравнивают; Е – 90°С - 100°С; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – непрерывной тонкой струей; Н – кипящую.

Задание № 3 Заполнить таблицу:

Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с
Рассыпчатая			
Вязкая			

Эталон ответов к заданию №3

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме <i>гречневой, перловой, ячневой, овсяной</i>	<i>Молоко</i> <i>Смесь воды с молоком</i>	Отпускают как самостоятельное блюдо с <i>сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом</i>
Рассыпчатая	<i>Кроме ячневой овсяной, манной</i>	<i>Вода, бульон, смесь воды с молоком</i>	<i>Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир</i>
Вязкая	<i>Используют все крупы</i>	<i>Вода, молоко, молоко с добавлением воды</i>	»»»»»»»»

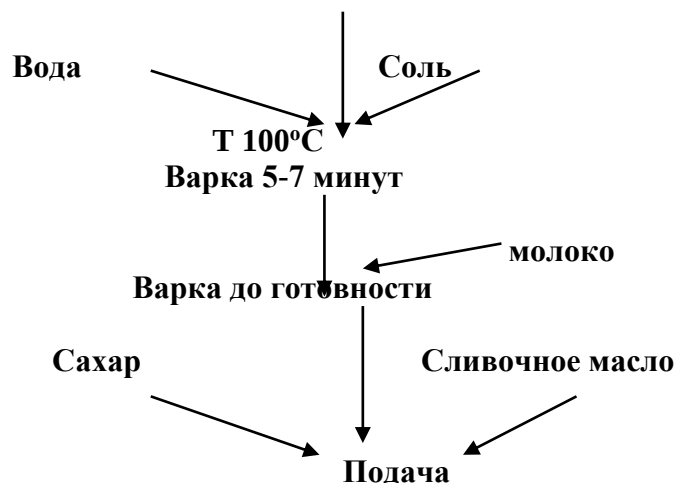
Задание №4

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

Эталон ответа к заданию №4

Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши

Рис



Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

- а) гречневая
- б) пшеничная
- в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

- а) вязкая
- б) жидкая
- в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

- а) манную
- б) рисовую
- в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

- а) жидкие

- б) вязкие
- в) рассыпчатые
- 5. Из какой крупы готовят плов?
 - а) пшеничная
 - б) рисовая
 - в) пшенная
- 6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?
 - а) жидкая
 - б) вязкая
 - в) рассыпчатая
- 7. Для промывания 1кг крупы берут?
 - а) 7-8л воды
 - б) 4-5л воды
 - в) 2-3 л воды
- 8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?
 - а) промывают
 - б) обжаривают
 - в) отваривают
- 9. Температура подачи каши? а) 10-14°C б) 100-110°C в) 65-75°C
- 10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?
 - а) приваром
 - б) упеком
 - в) припеком

Эталон ответов к тестовому заданию № 5

1-в; 2-а; 3-а; 4-в; 5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в; 10-а

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание №6

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой
 - А) холодная
 - Б) теплая
 - В) горячая
2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.
 - А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли
 - Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли
 - В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли
3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой
 - А) рисовая
 - Б) манная
 - В) перловая
 - Г) пшеничная
4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.
 - А) гречневая крупа
 - Б) сахар
 - В) соль
 - Г) жир

Д) лавровый лист

5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90°C

Б) 100°C

В) 150°C

6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал

Б) глюкоза

В) клетчатка

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а)

2. перебирают б)

3. моют теплой водой в)

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения

Б) для удаления горечи

В) для промывания

11. Укажите правила варки каш:

А) _____

Б) _____

В) _____

Г) _____

Д) _____

Е) _____

12. Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

4. творог

5. гречневая каша

6. рисовая каша

7. изюм

8. курага

9. сметана

10. сухари

11. манная каша

а) котлеты, биточки

б) запеканка

в) крупеник

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Проверь себя (тест)

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшеница	А	А, В	А,В,Г	А	В	А, В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8,4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объём которой измерен.
- 2.Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.
3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90°C – 100°C и оставляют для упревания.
Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.
- 4.Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.
5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.
6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящую жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?
2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?
3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:
4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?
6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Эталон ответа к заданию №7

1.Перечислите, что относят к бобовым?

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

(t-10°C-12°C) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых

4.2 большое содержание клетчатки

4.3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся

5. Обясните:

Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

Во время замачивания происходит процесс молочнокислого брожения.

Для этого нужно выполнить следующие требования:

Температура воды при замачивании должна быть 10°C – 12°C

6. Заполните таблицу:

[illegible]

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами» Макароны отваривают - _____
6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:
 А) ингредиенты: _____
 Б) технологическая последовательность приготовления:
 Творог протирают- _____
7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов к тестовому заданию №8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.
 В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(9%). Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал
2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.
 Виды макаронных изделий:
Трубчатые - макароны, рожки, перья.
Нитеобразные – вермишель.
Лентообразные – лапша.
Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.
3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

В горячей воде зерна крахмала, которые содержатся в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клеистера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют → в конце добавляют томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами → и зеленым прожаренным горошком → (кипятят 5-7 мин) → при подачи посыпают зеленью.

6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°C → соединяют с творогом → массу перемешивают → выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму → поверхность выравнивают → смазывают сметаной → запекают в жарочном шкафу слегка охлаждают и подают со сметаной.

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макароны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:

- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- сформированность общеучебных умений,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Тестовые задания №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло. _____

6. Укажите: Время варки макаронных изделий. _____

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Консистенция _____

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите _____

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш _____

Блюда из макаронных изделий _____

Блюда из бобовых _____

Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

Сливной, не сливной

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.

2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. *Макаронник.*

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70 °C -75°C – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.

Цвет: белый

Вкус: в меру солёный, без посторонних привкусов

Консистенция: рассыпчатая

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите $t - 70^{\circ}\text{C} - 75^{\circ}\text{C}$

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: 3 часа

Блюда из макаронных изделий: 2 часа

Блюда из бобовых: 2 часа

Рассыпчатые каши: 6 часов

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;

2. Повышают калорийность;

3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);

Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

ТЕСТ

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

3. Как определяется качество яиц?

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

7. Заполните таблицу, указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —»*

Эталон ответов к ТЕСТУ

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, B₂ B₁, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Куриные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль → тщательно перемешивают → вводят сливочное масло → не прерывно помешивают → варят до лёгкого загустения → отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1.Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни:
разогревают сковороду _____

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Причины

Белые пятна на
поверхности желтка

Вздутие белка

4. Назовите правила приготовления омлетов.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:
приготавливают омлетную массу - _____

7. Чем отличается драчена от омлетов?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Эталон ответов к тесту №2

1.Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);
яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни:

разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Причины

Белые пятна на поверхности желтка Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания.
Вздутие белка

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью → хорошо вымешивают → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду доводят до готовности.

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение: 80 гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80

Ответ: 200 грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10 гр яичного порошка

Решение: 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20 гр

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1. Каково значение в питании блюд из творога?

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирачную машину?

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают творожную массу —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и?

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Масло сливочное

Вода

Блюдо _____

Блюдо 2

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

—

—

Блюдо _____

Блюдо 3

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Маргарин

—

Блюдо _____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Эталон ответов к тесту №3

1. Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —> творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину —> для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванили —> иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают творожную массу —> соединяют с сырыми яйцами —> сахаром —> солью пшеничной мукой —> перемешивают до однородной массы —> раскатывают в пласт толщиной 10мм —> нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами —> варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут —> отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Масло сливочное
Вода

Блюдо 2

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана

Блюдо 3

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Маргарин

Блюдо Вареники

Блюдо Сырники

Блюдо Запеканка

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса 12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13. Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло – сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло – сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Тест по теме:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

- | | | |
|---------|---------|---------|
| 1)..... | 2)..... | 3)..... |
| 18% | 9% | 0-1% |

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

- | | | |
|----------|---------|---------|
| 1) | 2)..... | 3)..... |
|----------|---------|---------|

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

- 1) приготовление теста
- 2) приготовление фарша
- 3) варка
- 4)
- 5) формование
- 6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

- | | |
|---------|--------------------|
| а) мука | д) сахар |
| б) яйца | е) сливочное масло |
| в) соль | ж) творог |
| г) вода | з) сухари |

5. Сырники из творога имеют форму:

- а) овально - прямоугольную
- б) округло - приплюснутую
- в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

- а) 250°C
- б) 160°C
- в) 120°C

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

- | | |
|------------------|------------------|
| а) творог | д) яйца |
| б) сахар | е) сметана |
| в) крупа манная | ж) орехи |
| г) крупа рисовая | з) взбитые белки |

8. Способы защипывания вареников с творогом: _____

9. Время варки вареников ленивых:

- а) 10-15 /
- б) 4-5 /
- в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

- | | | | |
|---------|-----------|---------|-----------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. Фарширование |
| 5. | 6. Отпуск | | |

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный
2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные
3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.
4. а, б, в, д, е, ж.
5. б
6. а
7. а, б, в, д, е.
8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.

9. 6

10.1. Приготовление теста 2. Приготовление блинчиков

3. Приготовление фарша 4. Фарширование

Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

Вопросы к дифференцированному зачету по МДК 02.02

1. Значение тепловой обработки.
1. Характеристика способов тепловой обработки.
2. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.
3. Общие сведения о супах.
4. Приготовление бульонов
5. Характеристика и ассортимент заправочных супов.
6. Технология приготовления, ассортимент супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.
7. Общие правила варки супов.
8. Технология приготовления, ассортимент супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов.
9. Особенности приготовления прозрачных супов.
10. Общие сведения о соусах.
11. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов.
12. Технология приготовления соусов мясных красных.
13. Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульонах.
14. Технология приготовления соусов грибных, сметанных, молочных.
15. Приготовление соусов без муки.
16. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент. Требования к качеству.
17. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству.
18. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Технология приготовления, требования к качеству.
19. Технология приготовления отварных и жареных рыбных блюд.
20. Технология приготовления запеченных и тушеных рыбных блюд.
21. Технология приготовления, ассортимент горячих рыбных блюд из котлетной массы.
22. Технология приготовления, ассортимент блюд из нерыбного водного сырья.
23. Технология приготовления, ассортимент отварных мясных блюд.
24. Технология приготовления, ассортимент жареных мясных блюд
25. Технология приготовления, ассортимент тушеных мясных блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент блюд из рубленого мяса.
27. Технология приготовления, ассортимент блюд из котлетной массы.
28. Технология приготовления, ассортимент блюд из субпродуктов.
29. Технология приготовления, ассортимент блюд из птицы.

РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

ИНСТРУКЦИЯ:

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание №1

Рассчитайте, сколько капусты массой брутто необходимо взять, чтобы приготовить 15 порций борща, выходом 250г.

Задание №2

Рассчитайте количество сырья для приготовления 60 порций картофельного пюре. Выход 1 порции 150г.

Задание №3

Сколько мяса весом брутто потребуется для приготовления 20 порций биточков весом 50 каждый?

Задание №4.

Рассчитайте, сколько моркови весом нетто необходимо взять для приготовления рагу овощного в количестве 15 порций по второй колонке

Задание №5

Сколько порций перца фаршированного получится из 22 кг весом брутто перца сладкого?

Задание №6.

Какое количество свеклы понадобится для приготовления борща украинского в количестве 100 порций, выходом 1 порции 300г?

Задание №7.

Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 15 порций картофеля фри при выходе 100 г?

Задание №8.

Сколько отварного картофеля может получиться из 12 кг картофеля сырого.

Задание №9.

Сколько рыбы (карп) необходимо взять для приготовления 50 порции рыбы жареной, выходом 1 порции 100г

Задание №10

Сколько хлеба нужно для приготовления 50 порции биточков мясных при весе 1 биточка 75г?

Задание №11

Какое количество свинины понадобится для приготовления 40 порции гуляша?

Задание №12

Сколько молока понадобится для приготовления каши манной в количестве 40 порций при выходе 1 порции 200 г.?

Задание №13

Сколько макарон необходимо для приготовления гарнира «макаронны отварные» к котлетам мясным в количестве 75 порций?

Задание №14

Рассчитать количество картофеля, необходимого для приготовления 100 порций картофельного пюре, при выходе 1 порции 150г

Задание №15

Сколько минтая нужно взять для приготовления 10 порций солянки рыбной на сковороде, если вес 1 порции солянки равен 245г.?

Задание №16

При приготовлении гарнира «Макаронны отварные», они получились слипшимися. Укажите возможные причины получившегося дефекта.

Задание №17

Определить изменение массы полуфабриката голубцов овощных после запекания (г.%).

Задание № 18

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание №19

При варке борща свекла обесцветилась и внешний вид готового блюда получился некрасивым. Почему это произошло и можно ли поправить ситуацию?

Задание №20

При жарке котлет не получилось красивой румяной корочки. Где повар мог ошибиться?

Задание №21

При дегустации готового рассольника обнаружилось, что, не смотря на продолжительную варку, овощи остаются жесткими. Почему это могло произойти?

Задание №22

Как при варке супа-лапши домашней добиться прозрачности бульона?

Задание №23

Что необходимо предпринять, чтобы при тушении мяса, оно получилось более ароматным и вкусным?

Задание №24

При надавливании на жареные котлеты, выделяется прозрачный сок, а в разрезе они имеют серый цвет. О чем это говорит?

Задание №25

Как поправить недостаточно острый вкус рассольника ?

Задание №26

При приготовлении блюд иногда обнаруживается, что некоторых продуктов, которые идут по рецептуре, нет в наличии. Как поступить в этой ситуации?

Задание № 27

При работе повар получил небольшой ожог (1 или 2 степени). Какую первую медицинскую помощь необходимо оказать в этой ситуации? А при тяжелых ожогах?

Задание № 28

Перед жареньем картофель рекомендуют обсушить. Почему?

Задание № 29

Какой выход можно найти из ситуации, когда суп пересолили?

Задание № 30

При жарке отбивных котлет, шницеля натурального изделия сильно деформировались. Что могло стать причиной?

Критерии оценки экзамена (дифференцированного зачета):

Оценку **«отлично»** выставляют обучающемуся, который свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно дает ответ на поставленный вопрос, правильно и самостоятельно решил ситуационную задачу.

Оценку **«хорошо»** получает обучающийся, который достаточно убедительно, с несущественными ошибками, правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками отвечает на вопросы и только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с заданием.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете, допустил существенные ошибки в ответе, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы с задачей не справился.

2.2 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 2.1 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 2.1 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК 2.1 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК 2.2- ПК2.8

закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 2.1 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	ПК 2.2- ПК2.8 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 2.2- ПК2.8 ОК1 – ОК5, ОК6 – ОК11

Дифференцированный зачет по учебной практике

Оценка по учебной практике выставляется согласно данным аттестационного листа (приложение №1) по учебной практике и оценки, полученной за выполнение контрольного задания.

Задание № 1

1. Приготовить и подать картофельное пюре
2. Техника безопасности при работе у плиты.

Задание № 2

1. Приготовить и подать картофель в молоке
2. Правила личной гигиены повара

Задание № 3

1. Приготовить и подать картофель жаренный основным способом.
2. Техника безопасности при работе с режущим инструментом.

Задание № 4

1. Приготовить и подать капусту тушенную
2. Подобрать посуду для подачи супов.

Задание № 5

1. Приготовить и подать кашу рисовую рассыпчатую
2. Подобрать посуду для запекания рыбы

Задание № 6

1. Приготовить и подать кашу вязкую
2. Устройство и правила эксплуатации плиты электрической ПЭСМ – 4ШБ

Задание № 7

1. Приготовить и подать бобовые с жиром и луком.
2. Устройство и правила эксплуатации сковороды электрической СЭ - 1

Задание № 8

1. Приготовить и подать яичницу-глазунью
2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления картофельного пюре.

Задание № 9

1. Приготовить и подать омлет натуральный.
2. Санитарные требования к рабочему месту повара

Задание № 10

1. Приготовить и подать блюдо «Бефстроганов»
2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом

Задание № 11

1. Приготовить и подать блюдо «Котлеты натуральные»

2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления котлет картофельных

Задание № 12

1. Приготовить и подать вареники ленивые

2. Устройство и правила эксплуатации фритюрницы

Задание № 13

1. Приготовить и подать рыбу отварную

2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления котлет рыбных

Задание № 14

1. Приготовить и подать мясо отварное

2. Устройство и правила эксплуатации жарочного шкафа

Задание № 15

1. Приготовить и подать рыбу, жаренную основным способом

2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления капусты тушёной.

Задание № 16

1. Приготовить и подать рыбу, припущенную в молоке

2. подобрать посуду и инвентарь для приготовления запеканки из творога

Задание № 17

1. Приготовить и подать борщ с капустой и картофелем

2. Подготовить к работе плиту электрическую.

Задание № 18

1. Приготовить и подать соус белый основной

2. Подготовить к работе жарочный шкаф

Задание № 19

1. Приготовить и подать соус красный основной

2. Подобрать посуду и инвентарь для приготовления котлет морковных

Задание № 20

1. Приготовить и подать суп картофельный с макаронными изделиями.

2. Устройство и правила эксплуатации плиты электрической ПЭСМ – 4ШБ

Дифференцированный зачет по производственной практике

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

Задания к дифференцированному зачету по производственной практике

1. Приготовить и подать запеканку рисовую с творогом

2. Приготовить и подать рагу из овощей

3. Приготовить и подать котлеты картофельные

4. Приготовить и подать голубцы овощные

5. Приготовить и подать помидоры фаршированные овощами

6. Приготовить и подать овощи припущенные в молочном соусе

7. Приготовить и подать крокеты картофельные

8. Приготовить и подать рулет картофельный

9. Приготовить и подать грибы в сметанном соусе

10. Приготовить и подать картофель запеченный в сметанном соусе

11. Приготовить и подать солянку овощную

12. Приготовить и подать картофель, запеченный с грибами и ветчиной

13. Приготовить и подать кашу вязкую с черносливом

14. Приготовить и подать лапшевник с творогом

15. Приготовить и подать омлет смешанный

16. Приготовить и подать сырники со сметаной

17. Приготовить и подать запеканку из творога

18. Приготовить и подать оладьи

19. Приготовить и подать бифштекс с яйцом»

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

Задания к экзамену демонстрационному.

Задание №1

1. Приготовить и подать борщ украинский .
2. Приготовить и подать гуляш с гарниром
3. Правила техники безопасности для повара при работе с жарочным шкафом

Задание №2

1. Приготовить и подать рыбу, жаренную в тесте.
2. Приготовить и подать вареники ленивые.
3. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрической плитой.

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

2.3 Экспертные листы экзаменаторов

2.3 Экспертные листы экзаменаторов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по практике

1. ФИО обучающегося
2. № группы, специальность (профессия)
3. Место проведения практики (организация), _____
наименование
4. Период проведения практики
5. Уровень освоения общих и профессиональных компетенций обучающимся во время практики:

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

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

Дата

Руководитель практики от ПОО
_____ (Ф.И.О)

Мастер производственного обучения
_____ (Ф.И.О)

М.П.

Протокол
экзамена (квалификационного) по освоению профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)
обучающихся областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Губкинский горно-политехнический колледж»

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

Профессия СПО: 43.01.09. Повар, кондитер

Группа: _____

Председатель квалификационной комиссии:

Заместитель председателя квалификационной комиссии:

Члены комиссии:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Наименование компетенции										Общее количество баллов	Оценка	Освоен/ не освоен вид профессиональной деятельности
		ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					
1														

2																
3																
4																
5																

Председатель квалификационной комиссии:

Заместитель председателя квалификационной комиссии:

Члены квалификационной комиссии:

М.П.

«__»____20__г