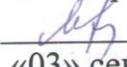


Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю

Зам. директора по УР

 О.Н. Мордовская

«03» сентября 2018 г.

## **Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции»  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Селенгинск, 2018 год

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМК № 1

«03» сентября 2018 г., протокол № 1

Председатель ПМК

 Е. В. Вторушина  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

 Т. В. Орлова  
(подпись)

«03» сентября 2018 г.

**Автор:**

Панченко Ольга Гаврииловна – преподаватель специальных дисциплин

**Эксперты от работодателя:**

ОАО «Селенгинский ЦКК» Начальник цеха общественного питания  
И.С.Малкова

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

## 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю *ПМ. 03* «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Таблица 2

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определёнными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложной холодной кулинарной продукции.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ рабочей ситуации; - контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложной холодной кулинарной продукции.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация подготовки к работе производственного помещения, соблюдение санитарных норм и правил.
---	--

**2.2 Перечень ОК, которые не могут быть оценены в ходе экзамена квалификационного и поэтому требуют отдельной формы проверки - портфолио.**

ПК/ОК	Основные показатели результата	Текущий контроль	Дополнительные формы контроля		Промежуточная аттестация по практике
			Портфолио	Курсовая работа	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	-выполнение домашних заданий; -посещение тематических выставок; -участие в конкурсах профессионального мастерства; -заниматься самообразованием	+		+
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач.	-работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; -заполнение технологических карт на блюда.	+		+
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка презентаций по темам МДК 02.01	+		+

**1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать** (проверяются в процессе освоения программы профессионального модуля)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

ПО 1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;

ПО 2- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 3-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 4 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО 5 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

У 1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 2 -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 3 -проводить расчеты по формулам;

У 4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У 5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У 6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У 7 -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

З 1 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З 2 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З 3 - классификацию овощей, условия и требования к качеству различных видов овощей; -классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З 4 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыров; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция) ; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

З 5 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З 6 -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3 7 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 3 8 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 3 9 - правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, разных типов сыров;
- 3 10 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 3 11 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 3 12 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 3 13 - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 3 14 - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3 15 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3 16 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3 17 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера ( массы) рыбных и мясных блюд
- 3 18 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3 19 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3 19 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3 20 - правила хранения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3 21 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3 22 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3 23 - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3 24 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и горячей сложной горячей продукции;

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03. 01	Экзамен
ПП 03	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля

#### Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01:

- 1) Правила подготовки продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции (тест).
- 2) Технология приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции (тест).
- 3) Составление технологической карты сложной горячей кулинарной продукции по заданным условиям.
- 4) Составления схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции по заданным условиям.
- 5) Выполнение расчета норм закладки сырья для сложной горячей кулинарной продукции по заданным условиям.

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК 03

#### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 03.01:

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3; У4; У5; У6; У7. 31;32;33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 310; 311; 312; 313; 314; 315; 316; 317; 318; 319; 320; 321.

#### Тест проверочный( теория)

На его выполнение отводится 40 минут.

#### Приготовление простых супов

##### 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
8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком
- А) московский      б) украинский      в) сибирский
9. Какой вкус должен иметь борщ
- А) кислый      б) сладковатый      в) кисло-сладкий
10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
- А) варка      б) припускание      в) тушение?
11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего
- А) соломка      б) шашки      в) долька

## 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<sup>0</sup>С      б) 70...75<sup>0</sup>С      в) 80.....85<sup>0</sup>С
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 и лук?
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.

### 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 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
Смакаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
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				
Молочны				
Сметанны				
Яично- масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

### Задание № 5

1. Опишите последовательность приготовления:

Костного бульона

Рыбного бульона

2. Что закладывают раньше?

А) Свежую капусту или картофель?

Б) Припущенные свежие огурцы или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления щей из свежей капусты с картофелем и щей без картофеля?

4. В чем отличительные особенности приготовления рассольника домашнего от рассольника ленинградского?

5. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с овощами?

Б) Картофельного с крупами?

6. Опишите технологию приготовления супа-пюре:

А) Из разных овощей

Б) Из картофеля

7. Опишите технологию приготовления и правила подачи сладких супов:

А) Из свежих плодов

Б) Из смеси сухофруктов

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

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Как подготовить крупу, если суп варится на цельном молоке?	1. Картофель, капуста, морковь, стручки фасоли, зеленый горошек	
2. Чем заправляют молочный суп с овощами?	2. Солью, сахаром, сливочным маслом	
3. как подготовить обработанную и нарезанную морковь?	3. Пассерованной мукой	
4. Каков перечень овощей для супа молочного с овощами?	4. Цельное молоко, молоко с водой	
5. Как долго варят крупу в воде?	5. 15-20 мин	
6. Что является жидкой основой молочного супа?	6. 5-7 мин	
7. Как нарезают картофель?	7. Перебрать, промыть	
8. Как нарезают капусту?	8. Шашками	
	9. Кубиками	

9. Чем заправляют рисовый молочный суп? 10. Как приготовить макароны для супа? 11. Как долго варят макаронные изделия в воде?	10. Ломтиками 11. Соломками 12. Перебрать, промыть, проварить в воде 13. Картофель, лук, зеленый горошек, морковь 14. Слегка пассеруют 15. Наломать длиной 2-3 см.	
---	---	--

9. Заполните таблицу

Наименование супа	Форма нарезки продуктов	Цвет	Вкус	Консистенция
Окрошка				
Свекольник				

10. По каким признакам классифицируют супы?

### 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 по смыслу фразу и запишите ее после многоточия.

Предложение	Концовка
У вареной птицы... Бобовые перед варкой.... У печени снимают.... Крупы перед варкой.... Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	Замачивают Отделяют мякоть от костей Просеивают Промывают Протирают 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? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как приготовить свежие яблоки для супа? 4. Как приготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа	1. Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян,	

из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как приготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевин 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 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»

### Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцам	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	Польски белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочно				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничн				
Сок лимонны				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

3. Как приготовить маринад овощной с томатом?

4. Перечислите требования к качеству соусов и сроки хранения.

5. Перечислите требования к качеству супов и сроки хранения.

#### Тесты по модулю 3 раздел 2

1. «Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом, а повар – соусом».

Почему повар исправляет свои ошибки соусом?

- улучшают внешний вид блюда
- придают сочную консистенцию
- разнообразят вкус или изменяют его
- изменяет цвет блюда

2. Дайте определение: Соусы – это:

- Дополнительный бал к блюду
- Дополнительный вкус
- Дополнительный компонент блюда

3. Допишите: Соусы классифицируют

По температуре подачи: горячие и холодные

По цвету: белые и красные

По консистенции: жидкие, густые, средней густоты.

4. Жидкие соусы используют для:

- Для фарширования и связующей основы
- Для тушения блюд
- Для поливки блюд

5. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

- На отварах: грибном
- На растительном масле
- На уксусе
- На сливочном масле

- На сметане
- На молоке
- На бульонах: мясном, рыбном

6. Две большие группы соусов:

1. с мукой
2. без муки.
3. с квасом
4. с селедкой

*Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов*

✚ Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

- Красная
- Белая
- Холодная
- Зеленая
- Синяя
- голубая

✚ Мясо – костный бульон бывает двух видов:

- Коричневый
- С овощами
- Белый
- С майонезом

3. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		Варка 3-4 часа
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка	Пассеруют при 120 С	
Холодная пассировка		

4. Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

- |                  |        |
|------------------|--------|
| 1) красная сухая | а) 120 |
| 2) белая жировая | б) 20  |
| 3) холодная      | в) 150 |

*Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные*

1. Перечислите, что является основой красных соусов?

- I. Белая мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
- II. Холодная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
- III. красная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон

Горячую мучную пассеровку разводят бульоном:

- A) холодным
- B) горячим

3. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус луковый			
Соус красный с луком и огурцами	Маринованные огурцы, соус южный, лук.		
Соус красный кисло - сладкий		Фрукты тушат.	

*Соусы белые на мясном и рыбном бульоне*

1. Перечислите, что является основой белых соусов?

1. белая мучная пассеровка
2. бульон мясной
3. бульон рыбный
4. бульон грибной

2. Назовите: К каким блюдам подают белые соусы?

- к говядине
- К отварному мясу и птице
- К баранине
- К свинине
- К рыбе

✚ Укажите: С какой целью «защипывают» соус маслом?

- Чтобы было вкуснее
- Чтобы не было пленки
- Чтобы не было видно лука

4. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус паровой			Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.
Соус белый с яйцом			
Соус томатный			
Соус белый		Варка 25-30 минут	

### Соусы грибные.

1. Укажите: Какой вид пассировки используют для приготовления соуса грибного?

- Красная
- Белая

2. Укажите: Использование грибных соусов.

- Подают к биточкам
- Подают к котлетам
- Подают к рулетам
- Подают к крупяным блюдам

### Соусы молочные

1. Допишите: Для приготовления молочных соусов используют посуду с толстым дном.

2. Установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

- |            |                      |
|------------|----------------------|
| 1) жидкий  | а) для фарширования  |
| 2) средний | б) для подливки блюд |
| 3) густой  | в) для запекания     |

3. Укажите: Какой вид пассировки используют для молочных соусов?

- Белая жировая
- Белая холодная
- Белая сухая

4. Соус молочный сладкий подают:

- к сырникам, пудингам, запеканкам из крупы творога.
  - к котлетам натуральным и к жареному мясу из баранины
- Подают к крупяным блюдам

5. При приготовлении соуса молочного с луком, лук:

- Протирают
- Отваривают
- Пассеруют

### Соусы сметанные

1. Укажите: На какие группы делят соусы сметанные по способу приготовления?

- Натуральные
- На основе белого соуса
- На основе красного соуса
- Ненатуральные
- Красивые

2. Назовите, что является основой сметанных соусов?

Сметана, белая пассеровка.

 3. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус сметанный с томатом		Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей
Соус сметанный		

*Приготовление соусов без муки.  
Соусы яично-масляные смеси*

1. Назовите, что является основой соусов, приготавливаемых без муки?

-  сливочное или растительное масло,
-  бульоны рыбные, мясные
-  кефир
-  ряженка
-  желе
-  уксус,
- фруктовые и ягодные отвары

3. Что собой представляют смеси масляные? Где их используют?

-----

3. Заполните таблицу:

Масляные смеси	ингредиенты
Масло зелёное	
Масло селёдочное	Масло сливочное, килька
Масло с горчицей	
Масло сырное	
Масло розовое	
Анчоусное масло	
Паста желтковая	
Паста из брынзы	
Масло из авокадо	

4. Заполните таблицу:

Отметь знаком X назначение различных видов масляных смесей:

Блюда	Зелёное масло	Селёдочное масло	Сырное масло	Розовое масло	Паста желтковая
Бутерброд		X	X	X	
Бифштекс					
Яйца фаршированные					
Закуска холодные					

*8. Соусы холодные и желе*

1. Перечислите, что относят к холодным соусам?

-  заправки,
-  маринады,
-  соус хрен,
-  майонез

2. Дайте характеристику с помощью кулинарного словаря. Что такое заправка?

3. Укажите: соусы холодные подают:

-  к мясным,
-  рыбным и овощным блюдам,
-  используют для приготовления салатов,
-  винегретов и бутербродов.

4. Определите название соуса по представленному набору продуктов:

Масло растительное, яйца (желтки), горчица столовая, сахар, уксус 3% -ный.( майонез)

5. Заполните таблицу: Производные соуса майонез.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус майонез со сметаной	Майонез, сметана	Все перемешивают	Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.
Соус майонез с корнионами			
Соус майонез с желе			
Соус майонез с хреном			

6. Перечислите приправы, добавляемые в овощной соус – маринад для улучшения аромата.

- ✓ гвоздику
- ✓ корицу
- ✓ кардамон
- ✓ беляну

### 9. Соусы сладкие

1. Укажите: Какие ингредиенты входят в состав сладких соусов?

- сахар
- лимонная цедра
- ароматические вещества
- ванилин
- какао
- шоколад
- загуститель крахмал или мука

2. Укажите, что является загустителем в сладких соусах?

крахмал

3. Укажите, что добавляют в соус абрикосовый, если он получился жидкий?

разведенный картофельный крахмал

разведенный кукурузный крахмал

4. основа соуса шоколадного.

Молоко сгущенное

Какао

Сахар  
Мыло  
ванилин

5. Где используют соусы сладкие?

Подают к котлетам,  
биточкам,  
запеканкам из круп, пудингам  
к бифштексу  
антрекоту

*Требования к качеству соусов. Сроки хранения.*

1. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	цвет	вкус
Красный соус	от коричневого до коричневатого - красного	кисло-сладким привкусом и запахом лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.
Белый соус		
Томатный соус		
Грибной соус	коричневый;	вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.
Молочный сметанный соус		
Соус майонез		

**Проверочные задания.**

**Вариант 1**

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

**Вариант 2**

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Вариант 3**

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.
2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.
3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

### **Вариант 4**

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
2. Технология приготовления коричневого бульона. Способы использования бульона.
3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Вариант 5**

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 килограмм квашеной капусты.

### **Вариант 6**

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного. Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

### **Вариант 7**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 грамм шпика

### **Вариант 8**

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п		Масса на 1000 г, г	Масса на 1 порцию, г	Масса на 50 порций, г
-------	--	--------------------	----------------------	-----------------------

	Сырье	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

### **Вариант 9**

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.
2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнишонами. Способы использования.
3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

### **Вариант 10**

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.
2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.
3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

### **Вариант 11**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

### **Вариант 12**

1. Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями
2. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином , если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

### **Вариант 13**

1. Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

- 2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
- 3.При приготовлении щей по уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

#### **Вариант 14**

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
- 2.Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять приготавливая отвар специально для соуса.

#### **Вариант 15**

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Щи по уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
- 3.При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **Вариант 16**

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща.Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.
- 2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **Вариант 17**

- 1.Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.
- 2.Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
- 3.При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **Вариант 18**

- 1.Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

#### **Вариант 19**

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 2.Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

### **Вариант 20**

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

### **Вариант 21**

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

### **Вариант 22**

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

### **Вариант 23**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Вариант 24**

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

### **Вариант 25**

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель. Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

### **Вариант 26**

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Вариант 27**

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.
3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Вариант 28**

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.
2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требования к качеству бульона.
3. При приготовлении маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

### **Вариант 29**

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении борща, борщ обесцветился. Какие Вы примете по исправлению дефекта?

### **Вариант 30**

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

*Тесты по модулю № 3 « Приготовление блюд из рыбы»*

*Тест №1 Рыба припущенная*

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?  
А) С нежной кожей и мякотью;  
Б) С черной кожей и белой мякотью;

- В) С высокой пищевой ценностью.
2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают
- а) мелкую целую без костей;
  - б) порционные куски с кожей;
  - в) порционные куски из филе;
  - г) звенья осетровых пород.
3. Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.
- Ни чем не отличаются.
  - Лучшие вкусовые качества.
  - Несохранившаяся форма.
  - Большая пищевая ценность.
4. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:
- а) от 25 – 50 мин.
  - б) от 5 – 10 мин.
  - в) 2 – до 5 мин.
  - г) от 10 – 15 мин.
5. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»
- а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты
  - б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
  - в) добавить приправы
  - г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
  - д) предварительно надрезать кожу
6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущенная		Соус белый	На рыбу укладывают

7. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?
- а) белое сухое вино или шампанское
  - б) сахар
  - в) горчицу
  - г) лимон
  - д.) маринад

### *Тест № 2. Рыба жареная*

- Укажите: Какую рыбу используют для жарки?
  1. Все виды рыб.
  2. Навага, серебристый хек.
  3. Осетр, судак, сом.
- Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?
 

А) из-за содержания аминокислот; Б) из-за поглощения жира; В) из-за сахара.
- Перечислите: Способы жарки рыбы .....
- Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?
  - Оливковое;
  - Пальмовое;
  - Подсолнечное;
  - Арахисовое;
  - Кулинарный жир.
- Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?

а) происходит фотосинтез; б) изменение тканевых волокон; в) изменение белков.

6. Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

7. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

- Сохранение питательных веществ.
- Для образования поджаристой корочки.
- Мука быстро впитывает влагу.

8. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?

- По свертыванию белков.
- По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков.
- По наличию сока в рыбе.

9. Подчеркните правильные ответы:

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:

- а) рыбу предварительно замачивают в молоке
- б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
- в) к растительному маслу добавляют свиной жир
- г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
- д) рыбу панируют в муке
- е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
- ж) рыбу предварительно охлаждают

10. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?

Приведите примеры:

- Рыбу опускают в шумовку. (пример: рыба жареная в тесте, зразы.)
- Рыбу опускают с лимоном.
- Рыбу опускают с красным вином.

### *Тест № 3 Рыба запечённая*

1. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?

- Речную
- Морскую
- Крупную океаническую.

2. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы
- Сметанный.
  - Молочный.
  - Паровой.
  - Масло зеленое.
  - Томатный.
  - Синий.
  - Маршак де Вин.
  - « Морней »
  - Белый.
3. Укажите: Температуру, и время для запекания
- 1-2 мин, при t- 120-130 °С
  - 15-30 мин, при t- 250-280 ° С
  - 3-4 мин, при t- 56-78°С
4. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:
- а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду
  - б) филе рыбы нарезать на порционные куски
  - в) подготовленный картофель выложить вокруг рыбы.
  - г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.
  - д) вылить на сковороду оставшийся соус
  - е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса
  - ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне
  - и) Картофель отварить в кожице, охладить, начистить и нарезать часть ломтиками, а часть кружочками.
  - к) Посыпать тертым сыром .
5. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?
- Для образования поджаристой корочки.
  - Для сохранения блюда.
  - Для вкуса.

*Тест № 4 Блюда из рыбной котлетной массы*

1. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей
- Мясистую ткань.
  - Жировую ткань.
  - Костную ткань.
2. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.

Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельк и	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

3. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»



- Зразы в форме полумесяца.
- Зразы в форме кирпичика.
- Зразы в форме биточка.

4. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»

- ❖ Соединяют замоченный хлеб с пропущенной рыбой и пропускают через мясорубку еще раз
- ❖ Хлеб без корок замачивают в жидкости
- ❖ Добавляют соль и молотый перец и хорошо вымешивают
- ❖ Обжаривают на противне основным способом
- ❖ Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку
- ❖ Заливают соусом сметанным или томатным и тушат 10-15 мин
- ❖ Тефтели формуют в виде шариков

## КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

(итоговый контроль Приготовление блюд из рыбы)

- По какому показателю мягкость рыбы считается лучше, чем мягкость мяса домашнего животного?
  - по степени усвояемости;
  - по химическому составу;
  - по минеральному составу.
- Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
  - разрушается;
  - улетучивается с паром;
  - переходит в клейкое вещество глютин.
- Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
  - улучшению цвета;
  - повышению калорийности;
  - возбуждению аппетита.
- Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее -----
- Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, \_\_\_\_\_

7. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют \_\_\_\_\_

8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе

9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

13. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

15. Как подразделяется рыба по размерам?

16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

17. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом .....°С, а для жаренья – под углом .....°С.

20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования –

22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют \_\_\_\_\_
23. Как определяют готовность кнельной массы?  
-----  
-----
24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы? \_\_\_\_\_
25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?  
-----
26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для-----
27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.
28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза? \_\_\_\_\_
29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?  
-----
30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?  
-----
31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу? \_\_\_\_\_
32. Тушат главным образом \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.
33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).
34. Как правильно охлаждать кальмаров? \_\_\_\_\_
35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении. Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки \_\_\_\_\_.
36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).
37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?  
а) котлеты, биточки  
б) зразы, тельное  
в) тефтели, фрикадельки.
38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?  
а) котлеты;  
б) зразы;  
в) тефтели.
39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?  
а) да;  
б) нет.
40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? \_\_\_\_\_  
-----
41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:  
а) жарка  
б) брезирование  
в) термостатирование  
г) пассерование  
д) тушение

- е) бланширование
- ж) запекание

### Тест по раздел 1

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки :
    - ✚ Отварные
    - ✚ Припущенные
    - ✚ Жареные
    - ✚ Запеченные
    - ✚ тушеные
  2. Укажите: Мясо содержит много:
    - Полноценных белков -14,5-23%,
    - жира - от 2 до 37,
    - минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
    - витамины А, D, РР и группы В.
  3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
    - а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
    - б. Это составные жировой и костной ткани рыбы
  4. Допишите: коллаген это:
    1. Полноценный белок
    2. Неполноценный белок
  5. **Костная ткань** состоит из особых клеток, основу которых составляет:
    - ✚ оссеин
    - ✚ эластин
    - ✚ коллаген
  6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:
    - грязные,
    - порционные,
    - мелкокусковые,
    - рубленые,
    - кусковые
    - средние.
    - крупнокусковые.
  7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
    1. сухую корочку,
    2. цвет - от бледно-розового до красного,
  3. Консистенцию - плотную, эластичную,
  4. синий цвет,
  5. запах несвежего мяса.
8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:
    - ✚ размораживание,
    - ✚ обмывание,
    - ✚ обсушивание,
    - ✚ кулинарная разделка и обвалка,
    - ✚ зачистка и сортировка мяса,
    - ✚ приготовление полуфабрикатов.
  9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:
    - ✚ деление куски
    - ✚ дуление на части
    - ✚ деление на отруба,
    - ✚ обвалка отрубов,

✚ жиловка и зачистка.

10. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

- ✚ отруба,
- ✚ крупнокусковые части,
- ✚ мелкокусковые части,
- ✚ лопаточную часть,
- ✚ шейную часть,
- ✚ грудинку,
- ✚ спинно - реберную часть.

11. **Что такое вырезка:**

- наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
- наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

12. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

- а) 15-18°C.      б) 15-23°C.      в) 7-8 °C.      г) 54-55 °C.

13. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

14. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

- ✚ лопаточную часть,
- ✚ корейку,
- ✚ грудинку,
- ✚ шейную часть,
- ✚ тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

15. Объясните: О б р е з к и используют:

- ❖ Для приготовления котлетной массы.
- ❖ Для приготовления бульонов.
- ❖ Для приготовления бифштекса.

16. В результате кулинарной разделки и обвалки (баранины) получают:

- ✚ Лопаточную,
- ✚ шейную часть,
- ✚ грудинку,
- ✚ тазобедренную часть.

17. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

- ✚ кур,
- ✚ гусей,
- ✚ индеек,
- ✚ уток,
- ✚ цыплят,
- ✚ утят.

18. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

- a. белки,
- b. минеральные вещества,
- c. жиры,
- d. экстрактивные вещества,
- e. витамины РР, А, D, группы В.

19. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

- I. степная,
- II. боровая,
- III. болотная,
- IV. водоплавающая.

20. Тушки птицы заправляют:

-  в брюки,
-  в три нитки,
-  "в кармашек",
-  в одну нитку,
-  в две нитки.

21. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

- нарезка (1)
- отбивание (2)
- подрезание сухожилий (3)
- панирование (4)
- шпигование (5)
- маринование (6)
- поедание
- выбрасывание

22. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем      б) солью, чесноком      в) аджикой

23. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

24. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

25. Ромштекс перед жаркой:

- не панируют
- панируют
- обрезают

26. Размер бефстроганов?

-  брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
-  порционные куски толщиной 1,5-2 см,
-  брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

27. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

- кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
- брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
- брусочки массой 10-15

28. Из баранины и свинины приготавливают:

-  крупнокусковые,
-  порционные,
-  мелкокусковые полуфабрикаты.

29. Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые

<i>Баранина</i>			
Корейка			Шашлыки
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка		–	
<i>Свинина</i>			
Корейка		Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудника	Для варки	–	
Шея		Свинина духовая	

30. Укажите: Рубленными бывают:

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Котлеты натуральные
5. Шницель натуральный
6. Ромштекс
7. Фрикадельки
8. Люля-кебаб.

31. Для приготовления котлетной массы берут:

-  хлеба пшеничного – 250, 350,
-  воды или молока – 300, 150,
-  соли – 20, 50,
-  перца молотого – 1.10.

32. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы:

1. Котлеты рубленые
2. Биточкирубленые
3. Шницель рубленый
4. Зразы рубленые
5. Тефтели
6. Рулет

33. Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты, какие:

-  целые тушки птицы (для варки и жарки),
-  порционные,
-  мелкокусковые,
-  рубленые.

34. Р а г у – э т о :

- куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.
- куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25-30 г каждый.

35. Заполните таблицу: **Полуфабрикаты из филе птицы и дичи.**

Название п/ф


36. Приготовленные П/Ф хранят при?

- ✚ температуре от 0 до 4°C.
- ✚ температуре от 12 до 23°C.
- ✚ температуре от 20-до 24°C.
- ✚

**Тест по модулю 3 раздел блюда из мяса и птицы**

А. Мясные блюда для человека являются важнейшим источником:

- ✚ Белка
- ✚ Мела
- ✚ Фосфора
- ✚ хрома

В. Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают какими?

- а. массой не более 2 кг.
- б. массой не более 20 кг.
- с. массой более 2-5 кг.

С. Объясните: Когда солят мясо?

- за 15-20 мин до готовности
- в самом начале варки
- солят мясо по середине

4. Укажите: Потери при варке мяса?

- а) 38-40%. б) 40-60%. в) 25-12%. г) 4-6%.

5. Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

- а) 60-65С б) 75С в) 85С г) 90С

6. В какую воду закладывают подготовленное мясо?

- Холодную
- Горячую.

7. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

- I. говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части),
- II. баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса).
- III. субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

8. Для варки мясо используют массой: \_\_\_\_\_

- а) 2-3 кг. б) 1-2 кг. в) не более 2 кг. г) 1,5 – 2 кг.

9. Готовое отварное мясо нарезают:

- а) поперек волокон б) вдоль волокон г) под углом 45

10. Гарниры к мясу отварному:

- а. каши рассыпчатые,
- б. картофель отварной,
- с. пюре картофельное,
- д. овощи отварные с жиром,
- е. овощи в молочном соусе,
- ф. капуста тушеная.

11. Объясните: почему сырокопченый окорок предварительно промывают и вымачивают в холодной воде 2,5—3 ч:

- Для уменьшения количества соли.
- Для способности быстрее сварится.
- Для придания вкусовых качеств.

12. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное		

13. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

- Молоке
- Бульоне
- Воде.

14. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

- а) да      б) нет      в) только после варки

15. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем      б) солью, чесноком      в) аджикой

16. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

- ✚ крупных (массой 1-2 кг),
- ✚ порционных (массой 40-270 г),
- ✚ мелких (массой 10-40 г) кусков.

17. какие существуют способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов:

- ✚ панирование в муке;
- ✚ смачивание в льезоне;
- ✚ панирование в сухарях;
- ✚ панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

18. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

- 1) выделяется бесцветный сок
- 2) выделяется кровяной сок
- 3) выделяется много жира

19. Заполните пропуски: Свиной окорок перед жаркой опускают в горячую воду, на 10 минут, для того чтобы кожа стала мягче.

20. Укажите: Степень готовности ростбифа

- с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),
- полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета);
- прожаренный (мясо внутри серого цвета).

21. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	
	Со строганым хреном, антрекот поливают мясным соком

	и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

22. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

- вырезку,
- толстый и тонкий края,
- внутреннюю и верхнюю части задней ноги.
- Лопаточную часть
- Шею.

23. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

- D. выделяется много сока
- E. не прожарится
- F. станет не вкусным.

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Компоненты для соуса	Подача блюда
Бефстроганов		на сковороде.		
	брусочками, массой 10-15 г	на сковороде.		
Шашлык из говядины			Соус южный.	

24. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

25. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками:

- ✚ крупными,
- ✚ порционными,
- ✚ мелкими кусками.
- ✚ полутушами.

26. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно.

27. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное					С гарниром 1-2 куса поливают соусом.
	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	
плов		тушат			

	брусочками массой 10-15 г,		15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

28. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для придания мясу остроты и размягчения соединительной ткани:

- томатное пюре,
- кислые соусы,
- маринованные ягоды и фрукты вместе с соком,
- квас.

29. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

1. мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
2. мясо посыпают горчицей, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
3. мясо посыпают чесноком, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.

30. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

- а) лопаточная
- б) подлопаточная
- в) грудинка
- г) покромка

31. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием:

- варят,
- припускают,
- тушат,
- Жарят.

32. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

- а) 220 – 250С      б) 250 – 280С      в) 250 – 300С      г) 280 – 300С

33. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

- а) соусом    б) растопленным сливочным маслом    в) сметаной    г) горчицей

34. Определите и отметьте знаком X в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макаронны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				

Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

35. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

- Наличием хлеба
- Отсутствием хлеба

36. Заполните таблицу: Блюда из рубленого мяса

Название блюда	Форма изделия	Подача блюда
Бифштекс рубленый		
Шницель натуральный рубленый		
Люля-кебаб		

37. Заполните таблицу:

Определите и отметьте знаком X в таблице гарниры и соусы, для данных блюд из котлетной массы:

Гарнир и соусы	Котлеты	Биточки	Шницель	Тефтели	Зразы
Сливочное масло					
Соус красный					
Соус луковый					
Соус красный с луком и корнитоном					
Соус сметанный					
Соус сметанный с луком					
Гречневая каша					
Рисовая каша					
Картофельное пюре					
Соус томатный					
Соус сметанный с томатом					

Рассыпчатый рис					
Мясной сок					

38. При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены. Напишите какие?

- ✚ Благоприятная среда для развития микроорганизмов
- ✚ Является средой для развития мух.

39. Заполните таблицу: Блюда из субпродуктов

Название блюда	Форма нарезки	Тепловая обработка	Подача блюда
Язык отварной	нарезают по 2—4 куска на порцию	варка	
Мозги отварные			
Мозги жареные			
Мозги фри			
Почки по - русски			
Печень по – строгановски			

40. Укажите мясные блюда по способу тепловой обработки и назовите их:



41. Установите соответствие между жареными порционными блюдами из мяса и видами подливок к ним

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| 1. бифштекс | а) соус            |
| 2. ромштекс | б) мясной сок      |
| 3. лангет   | в) сливочное масло |

42. Выберите из перечисленных полуфабрикатов мяса тот, который имеет округло-приплюснутую форму и который готовят из натуральной рубленой массы.

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

43. Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Они содержат большое количество чего?

- ✚ полноценных белков,
- ✚ легкоплавкий жир
- ✚ экстрактивные вещества.

44. В какую воду закладывают заправленные тушки?

1. Горячую
2. Холодную
3. Теплую.

45. Укажите: От каких показателей зависит продолжительность варки птицы?

- зависит от вида птицы,
- ее упитанности,
- Возраста.

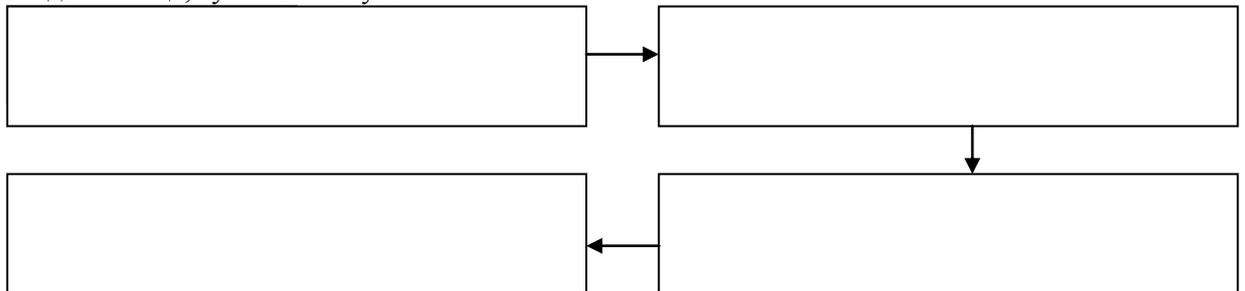
46. Продолжите предложение:

Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в грудку.

47. Заполните таблицу: Жареные блюда из птицы

Название блюда	Подача блюда
Птица жареная	
Котлеты натуральные из филе кур или дичи	
Котлеты из филе птицы или дичи панированные	
Котлеты по-киевски	
Птица, дичь по – столичному	

48. Укажите: Технологическую цепочку последовательности приготовления блюда « Птица, тушёная в соусе»



49. Укажите: Требования к качеству:

- ✚ Отварной птицы - из части тушки и части окорока.
- ✚ Жареной птицы - должна иметь румяную корочку.
- ✚ Котлеты из филе кур панированные - имеют золотистый цвет.
- ✚ Котлеты из кур рубленые - имеют на поверхности светло - золотистую корочки

## 2.3 Экзаменационные билеты

### Билет № 1

1. Общие сведения о супах
2. Технологический процесс приготовления щей.
3. Технологический процесс приготовления сладких соусов
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления щей.
5. Правила проведения бракеража блюда.

### Билет № 2

1. Дайте общую характеристику сладким соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления бульонов. Виды бульонов.
3. Технологический процесс приготовления грибных соусов.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бульонов.
5. Правила проведения бракеража соуса грибного.

### Билет № 3

1. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления суп- лапша домашняя. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления борщей.
5. Способы сервировки и варианты оформления супов.

### Билет № 4

1. Дайте общую характеристику соусам на уксусе. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления Борщей.
3. Технологический процесс приготовления соусов сметанных, его производные.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления соусов сметанных.
5. Правила хранения борщей.

### Билет № 5

1. Дайте общую характеристику супов пюре. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления Солянок
3. Технологический процесс приготовления голландского соуса. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления солянок.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей для солянок.

### Билет № 6

1. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления Рассольников.
3. Технологический процесс приготовления масляных смесей.
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления рассольников.
5. Температурный режим и правила приготовления масляных смесей.

### Билет № 7

1. Дайте общую характеристику овощных и крупяных супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления прозрачных супов.
3. Технологический процесс приготовления майонеза. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления майонеза
5. Правила проведения бракеража блюд.
- 6.

Билет № 8

1. Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супов овощных.
3. Технологический процесс приготовления соуса красного основного с грибами. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления супов овощных
5. Способы сервировки и варианты оформления супов.

Билет № 9

1. Дайте общую характеристику холодным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления крошки овощной. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления соусов молочных.
4. Перечислите оборудование для приготовления крошки овощей.
5. Правила хранения молочных соусов.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Билет № 10

1. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супов картофельных.
3. Технологический процесс приготовления маринада овощного. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления маринада овощного.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе.

Билет № 11

1. Дайте общую характеристику молочным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супов с крупами.
3. Технологический процесс приготовления соуса томатного с грибами. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супов с крупами.
5. Температурный режим и правила подачи супов.

Билет № 12

1. Технология приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
2. Технология приготовления рыбы отварной звеньями.
3. Технология приготовления рыбы припущенной: целиком.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
5. Правила хранения готовых рыбных блюд.

Билет № 13

1. Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями
3. Технологический процесс приготовления холодных соусов.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супов с макаронными изделиями.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей для щей.

Билет № 14

1. Дайте общую характеристику грибным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супов молочных.
3. Технологический процесс приготовления желе.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления желе.
5. Правила проведения бракеража желе.

Билет № 15

1. Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления соусов на уксусе.
3. Технологический процесс приготовления супа полевого. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления соусов на уксусе.

5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе.

Билет № 16

1. Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления белого соуса основного на мясном бульоне, его производные.
3. Технологический процесс приготовления солянки грибной.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления соусов.
5. Правила проведения бракеража солянок.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Билет № 17

1. Технология приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
2. Технология приготовления: рыба жареная с зеленым маслом.
3. Технология приготовления рыбы припущенной: звеньями.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
5. Способы минимизации отходов при разделки рыбы

Билет № 18

1. Дайте общую характеристику холодных супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления сладких супов.
3. Технологический процесс приготовления белого соуса основного на рыбном бульоне, его производные.
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления холодных супов..
5. Способы сервировки и варианты оформления сладких супов.

Билет № 19

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов.
2. Технология приготовления соуса красного с корнионами.
3. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления супа харчо.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила варки и приготовление бульона коричневого.
2. Технология приготовления соуса парового.
3. Технология приготовления солянки домашней.
4. Перечислите оборудование для приготовления супов.
5. Правила хранения супов.

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления супов.
2. Технология приготовления солянки рыбной.
3. Технология приготовления грибного отвара.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления солянок.
5. Температурный режим и правила хранения солянок.

Билет № 22

1. Ассортимент супов из круп.
2. Технология приготовления суп картофельный.
3. Технология приготовления солянки мясной.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления супов.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке мясных продуктов для солянок.

Билет № 23

6. Способы подготовки свеклы для борщей.
7. Технология приготовления соуса красного кисло-сладкого.
8. Технология приготовления борщ Московский.
9. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления борщей.
10. Правила хранения и подачи борщей

Билет № 24

1. Технология приготовления отваров крупяных.
2. Технология приготовления Щи из свежей капусты.
3. Технология приготовления соуса молочного.
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления щей.
5. Температурный режим и правила приготовления супов.

Билет № 25

1. Технология приготовления соуса сметанного.
2. Технология приготовления рассольник Ленинградский.
3. Технология приготовления бульона фюме.
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления супов.
5. Способы сервировки и варианты оформления рассольников.

Билет № 26

1. Приготовление рубленой мясной массы.
2. Технология приготовления бифштекса рубленого.
3. Технология приготовления почек по- русски.
4. Перечислите оборудование для приготовления бифштекса рубленого и почек по- русски.
5. Приемы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, маринование, шпигование.

Билет № 27

1. Приготовление мясной котлетной массы.
2. Технология приготовления котлет, биточков с гарниром.
3. Технология приготовления цыплят табака.
4. Перечислите оборудование для приготовления котлет, биточков с гарниром и цыплят табака.
5. Требования к качеству и срок хранения отварной птицы.

Билет № 28

1. Требования к качеству запеченных мясных блюд.
2. Технология приготовления печени по- строгановски.
3. Технология приготовления котлет по- киевски.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления печени по- строгановски и котлет по- киевски

Билет № 29

1. Требования к качеству тушеных мясных блюд.
2. Технология приготовления шницеля по- столичному.
3. Технология приготовления говядины в кисло-сладком соусе.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления шницеля по- столичному и говядины в кисло-сладком соусе.
  5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в мясном цехе.

Билет № 30

1. Ассортимент и товароведная характеристика субпродуктов птицы.
2. Технология приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по- казацки).
3. Технология приготовления гуляша из субпродуктов птицы.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по- казацки) и гуляша из субпродуктов птицы.
5. Правила проведения бракеража блюд.

## 2.4. Практические задания

### Билеты по практике

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Щи из свежей капусты  | <u>Билет № 1</u>  |
| 1. Щи из кислой капусты  | <u>Билет № 2</u>  |
| 1. Борщ Украинский.  | <u>Билет № 4</u>  |
| 1. Борщ Московский.  | <u>Билет № 5</u>  |
| 1. Солянка грибная   | <u>Билет № 6</u>  |
| 1. Солянка мясная.   | <u>Билет № 7</u>  |
| 1. Солянка домашняя.   | <u>Билет № 8</u>  |
| 1. Солянка рыбная.   | <u>Билет № 9</u>  |
| 1. Соус сметанный.   | <u>Билет № 10</u> |
| 1. Соус красный основной.  | <u>Билет № 11</u> |
| 1. Соус белый основной   | <u>Билет № 12</u> |
| 1. Соус грибной.   | <u>Билет № 13</u> |
| 1. Суп картофельный.   | <u>Билет № 14</u> |
| 1. Суп – лапша домашняя.   | <u>Билет № 15</u> |
| 1. Суп – харчо.  | <u>Билет № 16</u> |
| 1. Приготовлении отпуску мяса отварного, две порции.                 | <u>Билет № 17</u> |
| 1. Приготовление и отпуску мяса аренного крупным куском, две порции. | <u>Билет № 18</u> |

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального, две порции.

Билет № 19

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины, две порции.

Билет № 20

1. Приготовление и отпуск бефстроганов, две порции.

Билет № 21

1. Приготовление и отпуск поджарки, две порции.

Билет №22

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного, две порции.

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе, две порции.

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему, две порции.

Билет № 25

1. Приготовление и отпуск гуляша, две порции

Билет № 26

1. Приготовление и отпуск азу, две порции.

Билет № 27

2. Котлеты рыбные с гарниром.

Билет № 28

1. Биточки рыбные с гарниром.

Билет № 29

1. Зразы рыбные с овощами.

Билет №30

1. Рыбы отварная порционным куском с овощами.

Билет № 31

2. Рыбы припущенная в томате.

Билет № 32

1. Рыбы припущенная в белом соусе

Билет №33

2. Рыба жареная с луком по - ленинградски.

Билет № 34

2. Рыба жареная с зеленым маслом.

Билет №35

1. Рыба жареная целиком.

Билет № 36

2. Рыба жареная порционным куском с гарниром.

Билет № 37

1. Рыба жареная по Волжски

Билет № 38

2. Зразы донские.

Билет № 39

1. Рыба запеченная по русски.

Билет №40

1. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами.

#### 4.2.2. Производственная практика

**4.2.3.** Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/или аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Таблица 5

Виды работ <sup>1</sup>	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)

#### 4.3. Форма аттестационного листа

<b>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики</b>
ФИО _____,
Специальность 19.02.10 технология продукции общественного питания
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции
в объеме 108 час. С «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

<p>В организации _____</p> <p style="text-align: center;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>	
<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
<b>Общая характеристика предприятия</b>	
Знакомство с ПОП, с его производственной структурой, помещениями ПОП и их характеристика	
Ознакомление с инструкциями по ТБ и ПБ	
<b>Организация работы холодного цеха</b>	
Знакомство с горячим цехом и его взаимосвязь с другими цехами	
Организация рабочего места в горячем цехе.	
Подготовка сырья для приготовления продукции горячего цеха	
Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	
<b>Оборудование холодного цеха</b>	
Посуда и инвентарь горячего цеха , подготовка инвентаря перед началом работы	
Работа на машинах для обработки овощей и картофеля	
Работа на машинах для обработки мяса и рыбы	
<b>Общая характеристика предприятия</b>	
Знакомство с ПОП, с его производственной структурой, помещениями ПОП и их характеристика	
Ознакомление с инструкциями по ТБ и ПБ	
<b>Организация работы горячего цеха</b>	
Знакомство с горячим цехом и его взаимосвязь с другими цехами	
Организация рабочего места в холодном цехе.	
Подготовка сырья для приготовления продукции горячего цеха	
Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	

<b>Оборудование холодного цеха</b>	
Посуда и инвентарь горячего цеха , подготовка инвентаря перед началом работы	
Работа на машинах для обработки овощей и картофеля	
Работа на машинах для обработки мяса и рыбы	
Работа на машинах для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	
Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики Подпись ответственного лица организации

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Проверяемые компетенции - профессиональные (ПК) и общие (ОК):

#### Профессиональные компетенции:

ПК 3.1.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

#### Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **модуля организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № (1 – 9)

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.**

Время выполнения задания – **90 мин**

### **Задание (1/9)**

Приготовить сложное горячее кулинарное блюдо по заданным условиям.

Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.

Провести презентацию и бракераж блюда.

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Ша. УСЛОВИЯ

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 9**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 8-9 человек, на каждую подгруппу 90 мин.**

### **Оборудование:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

### **Литература для обучающегося**

#### **Учебники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.:, Издательский центр «Академия», 2007.

### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

### **Методические пособия:**

1. Инструкционно-технологические карты.

2. Методические рекомендации по проведению бракеража готовой продукции.
3. Методические рекомендации для практических занятий.
4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
5. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.

**Справочная литература:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

**ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания:
- ознакомление с заданием и планирование работы;*  
*получение информации;*  
*приготовление блюда;*  
*коррекция подготовленного продукта перед подачей;*  
*рефлексия выполнения задания.*

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное блюдо) и процесс деятельности (приготовление блюда) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

<b>Освоенные ПК</b>	<b>Показатели результата</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Оценка</b>
<b>ПК 1.</b> Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных супов	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН, инструкция по охране труда). Соответствие подготовки производственного	Соблюдение требований к внешнему виду	
		Соблюдение правил хранения полуфабрикатов	
		Использование безопасных приемов	
<b>ПК 2.</b>			

<p>Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных горячих соусов <b>ПК 3.</b> Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра <b>ПК 4.</b> Организовывать процесс приготовления и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <b>ОК 7.</b> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние <b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем <b>ОК 3</b> Анализировать</p>	<p>помещения к работе – требованиям организации рабочего места повара.</p>	работы	
		Соблюдение правил эксплуатации оборудования	
		Аккуратность в работе.	
	<p>Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования технологическим требованиям.</p>	Точность подбора посуды соответствующей емкости и размера.	
		Правильность использования инвентаря по назначению.	
	<p>Правильность проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.</p>	Точность органолептической оценки качества сырья	
		Точность органолептической оценки качества полуфабрикатов	
	<p>Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем: соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.</p>	Дисциплинированность	
		Выполнение рекомендаций и требований руководителя	
		Соблюдение алгоритма технологического процесса	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.</p>	Соблюдение режимов тепловой обработки	
		Соблюдение норм закладки сырья	
	<p>Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности. Ответственность за результаты своей работы</p>	Своевременность коррекции	
		Соответствие коррекции технологическим требованиям	

<p>рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>		Своевременность выполнения заданий	
	<p>Соблюдение правил подачи блюд в соответствии с технологической документацией.</p> <p>Проведение бракеража в соответствии с правилами.</p>	Соблюдение правил оформления блюда.	
		Соответствие качества блюда – требованиям к качеству.	
	<p>Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами.</p>	Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	
Соблюдение этических норм: уважение; вежливость и т. п.			

### Устное обоснование результатов работы

Оценка освоения: да/нет

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Творческий подход к выполнению задания.</p>	Содержательность презентации блюда.	
		Обоснованность оформления и подачи блюда.	
<p><b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Анализ рабочей ситуации.</p> <p>Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы.</p> <p>Ответственность за результаты работы</p>	Поэтапная самооценка результата.	
		Правильность проведения бракеража готового блюда	
	Рефлексивная оценка собственной деятельности,	Содержательность (рефлексия деятельности)	

	результата деятельности, эмоционального состояния (при выполнении работы и от результата работы).	Аргументированность (самооценка результата работы)	
		Адекватность (самооценка эмоционального состояния).	

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

\_\_\_\_\_

*код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО

\_\_\_\_\_

*код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0п.01 _____		
МДК 0п.0м _____		
УП		
ПП		

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом).

Тема « \_\_\_\_\_ »

Оценка \_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии

## 2.6. Пакет экзаменатора

### Критерии оценок тестовой работы –

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

### Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

## 5.3 Защита курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено)*

### 5.3.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1 \_\_\_\_\_

ПК 2 \_\_\_\_\_

ПК n \_\_\_\_\_

ОК 1 \_\_\_\_\_

ОК 2 \_\_\_\_\_

ОК n \_\_\_\_\_

ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК n+ ОК m	...

**5.3.1. Основные требования:**

- к структуре и оформлению проекта (работы): \_\_\_\_\_;
- к защите работы проекта (работы): \_\_\_\_\_.

**5.3.3. Критерии оценки**

**Оценка работы (проекта)**

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

**Оценка защиты работы (проекта)**

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

**5.4. Защита портфолио (если предусмотрено в составе экзамена (квалификационного))**

**5.4.1. Тип портфолио смешанный**

**Состав портфолио: Обязательны документы**

- Аттестационный лист по учебной практике;
- Аттестационный лист по производственной практике;
- Характеристика с предприятия, где обучающийся проходил практику;
- Отчет производственной практики;
- Ведомость выполнения практических и лабораторных работ.
- Квалификационная работа (пакет документов разработанных на фирменное блюдо ПОП)

**Дополнительные материалы:** Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения, Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях, Приказы о поощрениях и др.

**5.4.2. Проверяемые результаты обучения:**

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

**ОК 4.**

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.**

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.4.3. Критерии оценки: **Оценка портфолио**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка (да / нет)
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности. Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Активное участие в мероприятиях	Результаты обучения по периодам.	
		Участие/результаты в конкурсах профмастерства.	
		Участие/результаты в мероприятиях предметных недель.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Результативность поиска информации: анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе)	
		Фотоотчет.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность: использования информационных технологий в процессе обучения; освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске). Презентация. Фотоотчет.	
		Скриншоты (использование электронной почты).	
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	Своевременное получение приписного свидетельства. Участие в военно-патриотических	Копия приписного свидетельства.	
		Фотоотчет.	

профессиональных знаний (для юношей).	мероприятиях. Участие в военно-спортивных объединениях. Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Участие/результаты в военно-патриотических мероприятиях; спортивных объединениях.	
---------------------------------------	---	--	--

Вариант на подгруппу

Показатели результата освоения компетенций профессионального модуля (оценочный лист)

Подготовленный продукт/осуществленный процесс/устное обоснование/портфолио (оценка +/-)

№ п/п	ФИО Показатели результата	Иванова М.П.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>ПК 1 - 4 + ОК 7+ ОК 2</b>										
1	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).										
2	Правильность органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.										
3	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса.										
4	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).										
5	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01).										
6	Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.										
7	Своевременность выполнения заданий.										
8	Качество выполненных заданий.										
	<b>ПК 1 - 4 + ОК 7+ ОК 6 + ОК 1</b>										
9	Соблюдение норм деловой культуры.										
10	Соблюдение этических норм.										
11	Соблюдение правил по подготовке производственного помещения к работе (рабочее место повара).										
12	Аккуратность в работе.										
13	Демонстрация интереса к будущей профессии. Творческий подход к выполнению задания.										
14	Проведение самоанализа деятельности и корректировка рабочей ситуации. Ответственность за результаты работы										
15	Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального состояния										
	<b>ОК 1 + ОК 4 + ОК 5 + ОК 8 (портфолио)</b>										

16	Положительная динамика результатов учебной деятельности.										
17	Своевременность выполнения самостоятельной работы										
18	Качество выполненной самостоятельной работы.										
19	Участие (результаты) в мероприятиях предметных, спортивных, военно-патриотических										
20	Поиск и представление необходимой информации:										
21	Использование ИТ в процессе обучения.										
22	Освоение компьютерных программ, необходимых для профессиональной деятельности.										
23	Своевременное получение приписного свидетельства.										
24	Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.										
	<b>ИТОГО</b>										

Члены комиссии

## 1. Портфолио достижений

### 1.1. Учебно-профессиональная деятельность

№ п/п	Название профессиональных модулей	Оценка	Экзамен (квалификационный)	Подпись
1	ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»			
2	ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»			
3	ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»			
4	ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»			
5	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
6	ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»			

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине

\_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании отделения \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Заведующий отделением \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /