

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции

Сураж

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель специальных дисциплин

Содержание:

- 1 Введение
- 2 Тест
 - Тема 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок
 - Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»
 - Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»
 - Критерии оценки
- 3 Практическое занятие
 - Практическое занятие №1
 - Практическое занятие №2
 - Практическое занятие №3
 - Критерии оценки теоретических знаний
 - Критерии оценки практических навыков
- 4 Письменная контрольная работа
 - Вариант №1
 - Вариант №2
 - Вариант №3
 - Вариант №4
 - Вариант №5
 - Критерии оценки контрольной работы
- 5 Темы докладов
 - Критерии оценки докладов
- 6 Темы презентаций
 - Критерии оценки презентации
- 7 Экзаменационные материалы
 - Теоретические вопросы
 - Практические задания
 - Критерии оценки
- 8 Список литературы

Введение

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». 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 ОПОП в целом.

1 Тест

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

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

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) таралетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) таралетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) таралетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

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

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;

- в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
 - б) демиглас;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
 - б) венок;
 - в) стог;
 - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.

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

Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;

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

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

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

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

15. Соус луковый с горчицей носит название:

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

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

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

3. Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Практическое занятие №1.

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

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

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

Табл. №1

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

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

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошённый или в виде филе-мякоти)	0,046		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический	Масса брутто, кг.

			товар	
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029		
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04		
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1

3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04
----	---------------	----------------------	----	------

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026	
2.	Карбонад	0,102	
3.	Сыр «Голландский»	0,082	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольные вопросы

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

Практическое занятие №2.

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

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Задание для выполнения

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

Контрольные вопросы

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

Практическое занятие №3.

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

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

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

Табл. №5

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

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

Табл. №16

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

3. Решите задачи.

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

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

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

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

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

3. Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?

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

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

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

Задача №2

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

Задача №3

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

Задача №4

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

3. Ответьте на вопросы:

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

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
 - а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
 - а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
 - а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:
 - а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
 - а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:
 - а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

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

Задача №2

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

Задача №3

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

Задача №4

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

3. Ответьте на вопросы:

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

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

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

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

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

Задача №2

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

Задача №3

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

Задача №4

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

3. Ответьте на вопросы:

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

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
 - а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
 - а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
 - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
 - в) отключения машины после нарезания хлеба;
 - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
- а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

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

Задача №2

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

Задача №3

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

Задача №4

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

3. Ответьте на вопросы:

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

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
 - а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
 - а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
 - а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
 - а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
 - а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
 - а) гренки;
 - б) сэндвичи;

- в) тосты;
 - г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
- а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

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

Задача №2

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

Задача №3

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

Задача №4

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

3. Ответьте на вопросы:

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

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

5. Темы докладов

Темы докладов:

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

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

Шкала оценивания:

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

5. Темы презентаций

Темы презентаций:

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

Критерии оценки презентации:

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

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

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

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

6. Экзаменационные материалы

Экзаменационные материалы для проведения теоретического экзамена по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» представлены в виде теоретических вопросов и практических заданий:

I. Теоретические вопросы.

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

II. Практические задания.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнионами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Список литературы

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Качурина Т.А. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», М: Академия, 2018г.
3. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2018г.
4. А.И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2016г.
5. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2018г.
6. - интернет – ресурсы:
<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>
http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/
<http://gotovim-doma.ru/>
<http://www.vkysno.kiev.ua/>
<http://www.otveday.ru/>
<http://retsepty.org.ua/>