

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.03.
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Сураж, 2020

Комплект контрольно –оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного стандарта по **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчик: Савостина Т.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности:

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	Экзамен	Контрольная работа Тестирование Оценка выполнения практических заданий
УП. 04.	Дифференцируемый зачет	Оценка практических заданий
ПП. 04.	Дифференцируемый зачет	Оценка выполнения комплексных практических заданий

Формой аттестации по промежуточным курсам по учебной и производственной практики – дифференцируемый зачет.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

иметь практический опыт:

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

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- проводить расчеты по формулам;
	– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции-супов;
	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- принимать организационные решения по

	процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- проводить расчеты по формулам;
	– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции-соусов;
	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- проводить расчеты по формулам;
	– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра;
	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
	- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей

<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>кулинарной продукции;</p>
	<p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>- проводить расчеты по формулам;</p>
	<p>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>
	<p>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>

Таблица 2

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели результатов подготовки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-Демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством; -оценка эффективности и качества организации и управления;

оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством любой формы собственности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

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

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 3.3 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК3.4. + ОК 2, 3, 4, 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность в определении доброкачественности сырья – Точность выполнения расчетов и грамотность расчетов продуктов для приготовления блюд – Обоснованность выбора продуктов – Правильность организации рабочего места – Правильность владения инструментами и демонстрации рабочих приемов – Соответствие требованиям и культуре труда – Рациональное распределение времени на выполнение задания
<p>ОК 2. Организовывать собственную</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач:</p>

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	приготовление, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -оценка качества приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и управления сельскохозяйственным производством любой формы собственности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

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

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

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления

сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

- 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;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК.03.01.

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.03.01.

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции

Вариант 1

1. Дать определение «Пищевая ценность»
2. Найдите соответствие

1	<i>Кулинарное изделие —</i>	А	— воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
2	<i>Кулинарная готовность</i>	Б	--совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
3	<i>Кулинарная обработка</i>	В	— совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
4	<i>Кулинарная продукция</i>	Г	—изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира.
5	<i>Кондитерское изделие —</i>	Д	— пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

- 3.Перечислите этапы технологического цикла производства.
4. Дополните. К гидромеханическому способу обработки относятся....
5. Дать определение «Варка»
6. Перечислите разновидности жарки
7. Дать понятие «Бланширование»

8. **Дополните.** Наиболее эффективное взаимное обогащение белков достигается при их определенном соотношении, например:...

9. Дать понятие «Гидратация»

10. Перечислите жиры растительного происхождения

11. Дать понятие «Карамелизация»

12. Приведите примеры термостатирования блюд.

13. При каком способе жарки готовые продукты имеют специфический запах?

14. Чем отличается основной способ варки от припускания?

Вариант 2

1. Дать определение «Энергетическая ценность»

2. Найдите соответствие

1	<i>Маркетинг</i>	А	- составляют технологические схемы приготовления отдельных блюд, определяется последовательность операций, разрабатывается технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии в целом
2	<i>Проектирование и разработка продукции включают</i>	Б	— сохранение достигнутого уровня качества
3	<i>Планирование и разработка технологического процесса</i>	В	— это предвидение, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию.
4	<i>Упаковка, транспортирование, хранение</i>	Г	составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (техничко-технологических карт, технических условий — ТУ) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации.

3. Перечислите способы механической обработки

4. Дополните. К химическому, биохимическому и микробиологическому способу обработки относятся ...

5. Дать определение «Жарка»

6. Перечислите разновидности варки

7. Дать понятие «Пассерование»

8. **Дополните.** Наиболее удачными комбинациями белковых продуктов являются следующие:...

9. Дать понятие «Дегидратация»

10. Перечислите жиры животного происхождения.
11. Дать понятие «Дестринизация»
12. При каких процессах осуществляют жарку без жира?
13. Какой недостаток бывает при жарке продукта основным способом?
14. При какой температуре жарят продукты основным способом и почему?

Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции

Варианты ответов. Вариант 1

1. Пищевая ценность — это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.
2. 1-Д; 2-В; 3-А; 4-Б; 5-Г
3. Основными этапами его являются:
 - маркетинг;
 - проектирование и разработка продукции;
 - планирование и разработка технологического процесса;
 - материально-техническое снабжение;
 - производство продукции;
 - контроль качества (проверка);
 - упаковка, транспортирование, хранение;
 - реализация;
 - утилизация отходов.
4. К гидромеханическому способу обработки относятся: промывание и замачивание продукта, флотация продукта, осаждение и фильтрация продукта, эмульгирование продукта, пенообразование продукта.
5. Варка — тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде.
6. Жарка на нагретых поверхностях с жиром или без него (основным способом), жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, инфракрасными лучами в аппаратах ИК нагрева.
7. Бланширование (ошпаривание) — это тепловая обработка путем опускания в кипяток. Используется для удаления горечи (репа, капуста), для облегчения последующей механической очистки продуктов.

8. Наиболее эффективное взаимное обогащение белков достигается при их определенном соотношении, например:
- 5 частей мяса + 10 частей картофеля;
 - 5 частей молока + 10 частей овощей;
 - 5 частей рыбы + 10 частей овощей;
 - 2 части яиц + 10 частей овощей (картофеля) и т.д.
9. Гидратацией называется способность белков прочно связывать значительное количество влаги.
10. Жиры растительного происхождения- подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое и др. масла.
11. Карамелизация -это глубокий распад сахаров при нагревании с образованием темноокрашенных продуктов
12. Приведите примеры термостатирования блюд: поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке блюд к месту потребления (мармиты или другое оборудование)
13. Жарка на открытом огне.
14. При основном способе продукты погружают в жидкость, чтобы они полностью были покрыты ею, а при припускании продукт заливают жидкостью на 1/3 или варят в собственном соку.

Вариант 2

1. Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
2. 1-В; 2-Г; 3-А; 4-Б.
3. Способы механической обработки: сортировка, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, просеивание, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
4. К химическому, биохимическому и микробиологическому способу обработки относятся – сульфитация, маринование, фиксация, ферментирование.
5. Жарка – это широко распространённый способ термической обработки, при котором пища готовится в большом количестве жира или масла (или же в смеси жира и масла).
6. Варка с полным погружением в жидкость (Основной способ), с частичным погружением в жидкость (припускание), паром атмосферного и

повышенного давления, при пониженной температуре, при повышенной температуре, в СВЧ – аппаратах.

7. Пассерование – процесс нагревания продукта с жиром или без него при температуре 120^o С. без образования корочки.

8. Наиболее удачными комбинациями белковых продуктов являются следующие:

- мука + творог (ватрушки, вареники, пироги с творогом);
- картофель + мясо, рыба или яйцо (картофельная запеканка с мясом, мясное рагу, рыбные котлеты с картофелем и др.);
- гречневая, овсяная каша + молоко, творог (крупеники, каши с молоком и др.);
- бобовые с яйцом, рыбой или мясом.

9. Дегидратацией называется потеря белками связанной воды при сушке, замораживании и размораживании мяса и рыбы, при тепловой обработке полуфабрикатов и т.д.

10. Говяжий, бараний, свиной, свиное сало, сливочное масло и др.

11. Декстринизация» - это разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве его свыше 120^o С с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов.

12. При использовании посуды с антиадгезионным покрытием.

13. Односторонний прогрев изделий, в результате их приходится в процессе тепловой обработки переворачивать.

14. 140-200^o С

Контрольная работа по теме №1.3.

Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 1

1. Каким оборудованием должен быть оснащен горячий цех?
2. Какое оборудование включает рабочее место по приготовлению супов?
3. Какие требования предъявляют к блюдам горячего цеха?
4. Назвать микроклимат горячего цеха.
5. Производственная программа горячего цеха
6. Дополните. При поступлении на работу проводится ...
7. Что должны изучить работники приступая к работе?
8. Дополните. Повар перед началом работы обязан ...
9. Перечислите достоинства индукционной плиты.
10. Дать понятие технология «Термомиксинг»

Вариант 1

1. Дать характеристику горячего цеха.
2. Перечислите блюда, изготавливаемые в горячем цехе.
3. Назвать два специализированные отделения и дать им характеристику.
4. Перечислить все виды оборудования, используемые в суповом отделении.
5. Что применяют из инвентаря в соусном отделении.
6. Перечислите рабочие места в соусном отделении
7. Где располагают плиту при расстановке оборудования в горячем цехе?
8. С какой стороны должны находиться сырьё и полуфабрикаты, инструменты на рабочем месте повара?
9. Перечислите достоинства микроволновой печи.
10. Назовите отличие Стефан – гриля от традиционных грилей

Тема 2.1. Технология приготовления сложных супов

Вариант 1

1. На каких бульонах готовят заправочные супы?
2. Назовите сырье для приготовления рыбного бульона.
3. Дополните. Щи из квашеной капусты можно подавать ...
4. Установите правильно технологическую последовательность приготовления солянки «Домашней»:

1		Припущенные соленые огурцы
2		Пассерованный лук с томатом.
3		Посыпать измельченной зеленью петрушки
4		Бульон мясной
5		Добавить подготовленные мясные продукты: отварную говядину, окорок, сосиски или сардельки, почки говяжьи
6		Варить 5-10 минут
8		В солянку кладут маслины или оливки
7		Картофель
9		Добавить соль, специи

5. Какое сырье используют для осветления бульона оттяжкой?
6. Дать понятие «Супы-кремы»
7. Зарисовать схему приготовления супа-пюре из тыквы.
8. Дополните. В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют
9. Температура и срок хранения супов-пюре?
10. Перечислите приемы тепловой обработки сырья для приготовления рассольника.
11. Дайте определение: Бульон – это _____
12. Назовите: Что является обязательной составной частью рассольников: _____

Вариант 2

1. Назовите ассортимент заправочных супов.
2. Почему сырьё для приготовления бульона закладывают в холодную воду?
3. Дополните. Щи из свежей капусты можно подавать ...
4. Установите правильно технологическую последовательность приготовления борщ «Полтавский» «Домашней»:

1		Закладывают капусту
2		Тушение свеклы с томатным пюре с уксусом, жиром, бульоном.
3		Сметану, посыпать измельченной зеленью петрушки
4		Бульон из птицы
5		Добавить птицу, галушки

6		Варить 10-15 минут
7		Пассерование - моркови, петрушки
8		Закладывают картофель, доводят до кипения
9		Добавить соль, специи, варят до готовности
10		Закладывают тушеную свеклу
11		Закладывают пассерованные овощи
12		Заправляют шпиком , толченым с 1/3 лука

5. Какое сырье используют для осветления бульона обычным способом?
6. Дать понятие «Супы-шлемы»
7. Зарисовать схему приготовления супа-пюре из птицы.
8. Дополните. В качестве гарниров к супам – пюре используют
9. Температура и срок хранения солянки?
10. Перечислите приемы тепловой обработки сырья для приготовления борща.
11. Назовите: Жидкую основу щей: _____
12. Назовите: Способы приготовления свеклы

1		Закладывают капусту
2		Тушение свеклы с томатным пюре с уксусом, жиром, бульоном.
3		Сметану, посыпать измельченной зеленью петрушки
4		Бульон из птицы
5		Добавить птицу, галушки
6		Варить 10-15 минут
7		Пассерование - моркови, петрушки
8		Закладывают картофель, доводят до кипения
9		Добавить соль, специи, варят до готовности
10		Закладывают тушеную свеклу
11		Закладывают пассерованные овощи
12		Заправляют шпиком , толченым с 1/3 лука

Тема 2.2. Технология приготовления сложных соусов

Вариант 1

1. Основные горячие соусы хранят на водяной бане при температуре:

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

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

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

3. Основные горячие соусы хранят:

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

4. К жирным продуктам подают соусы:

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

5. Определите основное назначение соусов:

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

6. Для приготовления коричневого концентрированного бульона –фюме – сваренный бульон выпаривают (в посуде при открытой крышке):

- а) до 1/31/5 объема;
- б) до 1/6.....1/8 объема;
- в) до 1/8.....1/10 объема.

7. Дополните. Для белых соусов готовят бульон из

8. К каким блюдам подается молочный соус «Бешамель»?

9. Дополните. Соусы яично- масляные хорошо обогащают состав блюд из ...

10. Составить схему приготовления: Соус красный с эстрагоном

Вариант 2

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

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

2. Соус красный основной доводят до вкуса:

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

3. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

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

4. К жареной баранине подают соус:

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

5. Соусы используют с технологическими целями:

- а) улучшают внешний вид блюд;
- б) в соусах тушат продукты;
- в) под ними запекают;
- г) применяют при приготовлении фаршей.

6. Концентрированный бульон фюме хорошо сохраняется при 4...6°C:

- а) в течении 2-3 суток;
- б) в течении 3-5 суток;
- в) в течении 5-6 суток.

7. Дополните. Для красных соусов готовят бульон из

8. К каким блюдам подается соус белый с яйцом?

9. Дополните. В зависимости от использования соусы молочные приготавливают различной консистенции:

10. Составить схему приготовления: Соус красный с луком и огурцами «Пикантный»

Тема 2.2. Технология приготовления сложных соусов

Эталон ответа

Вариант 1

- 1. б
- 2. б
- 3. а
- 4. в.

5. в, д, е ;

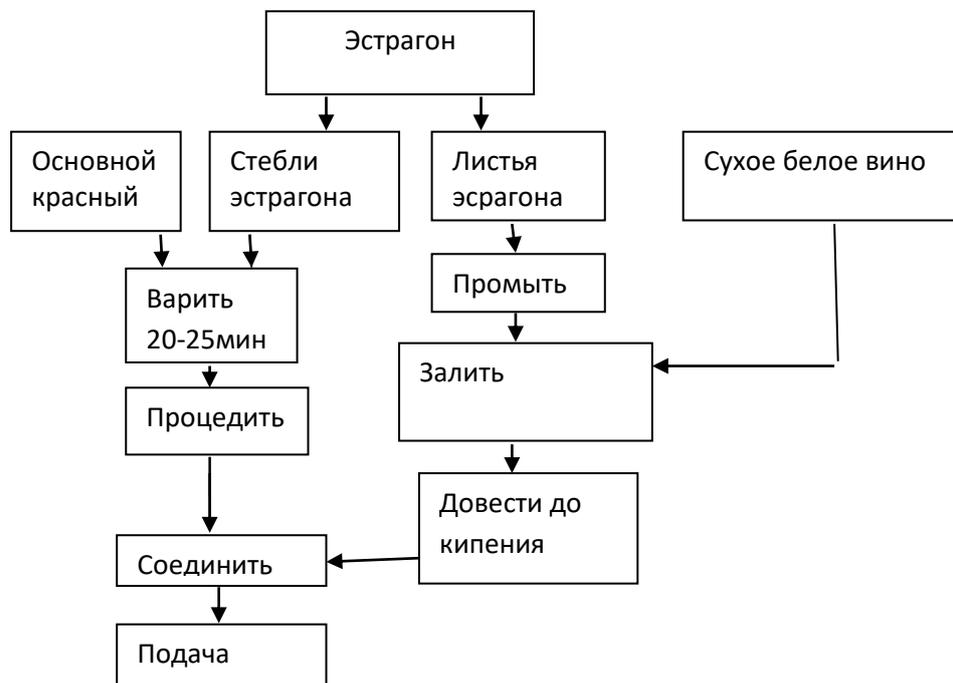
6.в

7. Для белых соусов готовят бульон из необжаренных костей.

8. Молочный соус «Бешамель» подается к овощным(отварная капуста, фасоль, кукуруза, спаржа и др.) и крупяным(котлеты, биточки рисовые, пшеничные и др.) блюдам.

9. Соусы яично- масляные хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески) нежирного мяса птицы.

10. Схема приготовления: Соус красный с эстрагоном



Вариант 2

1.в

2.б

3.в

4. в

5.б,в,г.

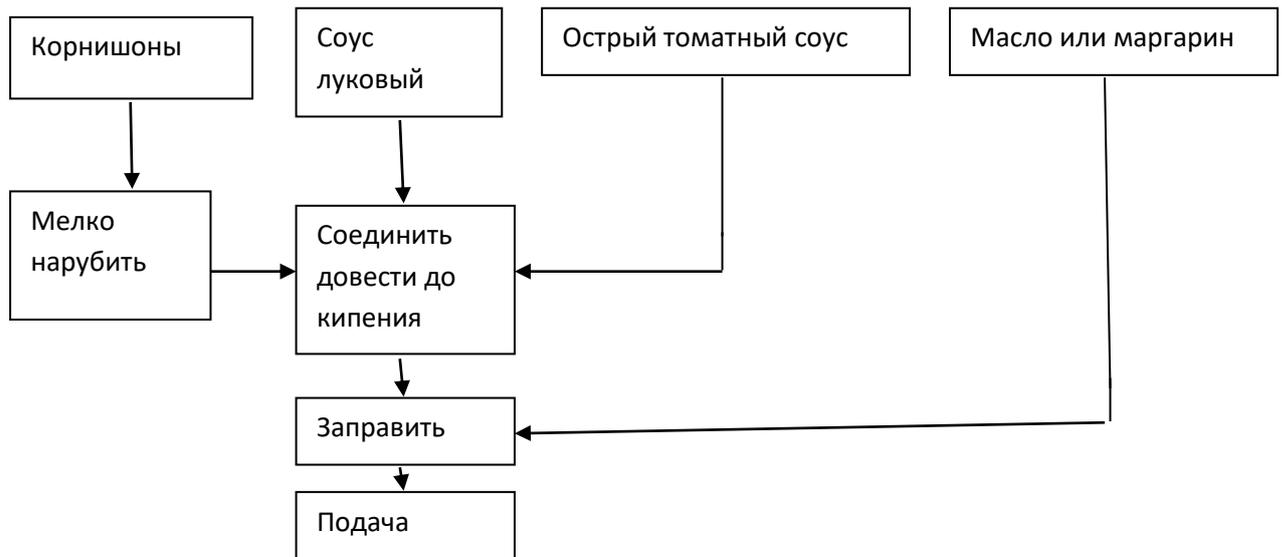
6.в

7. Для красных соусов готовят бульон из обжаренных костей.

8. Соус белый с яйцом подается к блюдам из припущенной и отварной телятины, курицы, цыплят, баранины.

9. В зависимости от использования соусы молочные приготавливают различной консистенции: жидкие –(50-г муки на 1 литр соуса) используют при отпуске овощных и крупяных блюд; средней густоты (100-110 гр муки на 1 литр соуса) –для запекания мяса, рыбы, овощей; густые –(130гр муки на 1 литр соуса) для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки

10. Схема приготовления: Соус красный с луком и огурцами «Пикантный»



Тема2.3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Вариант 1

1. Дополните. В зависимости от тепловой обработки овощей блюда различают: ...
2. Какие гарниры не подают к блюдам?
3. Какие гарниры больше подходят к блюдам из нежирного мяса:
 - А) тушеная капуста;
 - Б) картофель отварной;
 - В) овощи тушеные с томатным соусом;
 - Г) картофельное пюре;
 - Д) овощи в молочном соусе.
4. Дополните. Во время варки очищенных овощей в отвар переходят ...
5. К отварному мясу в качестве гарнира подают:
 - А) зеленый горошек;
 - Б) жареный картофель;
 - В) отварной картофель;
 - Г) сложные гарниры;
 - Д) картофельное пюре.
6. Как нарезают овощи предназначенные для припускания и тушения?
7. Кабачки, тыкву, помидоры припускают или тушат
 - А) с добавлением жидкости;
 - Б) без добавления жидкости.
8. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с ..., при этом рекомендуется добавить
9. При жарении в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них кладут в противень или сковороду с жиром предварительно нагретым
 - А) до 140-150^{0С};
 - Б) до 150-160^{0С};

В) до 160-170^{0С};

10. Перечислите ингредиенты блюда «Овощное ризотто».
11. Выполните схему приготовления блюда «Сморчки жареные в масле»
12. Дополните. При бракераже блюд из жареных проверяют правильность:
...
13. Как определяется оценка блюда (изделия) в баллах?

Вариант 2

1. Гарниры из овощей могут быть ...
2. Как подбирают овощи для сложных гарниров
3. Какие гарниры больше подходят к блюдам из жирного мяса:
 - А) тушеная капуста;
 - Б) картофель отварной;
 - В) овощи тушеные с томатным соусом;
 - Г) картофельное пюре;
 - Д) овощи в молочном соусе.
4. Дополните. Если картофель, морковь варить на пару, то ...
5. К жареному мясу в качестве гарнира подают
 - А) зеленый горошек;
 - Б) жареный картофель;
 - В) отварной картофель;
 - Г) сложные гарниры;
 - Д) картофельное пюре.
6. Как нарезают картофель для приготовления блюда картофель «Метродотель»
7. Свеклу, капусту, морковь припускают или тушат
 - А) с добавлением жидкости;
 - Б) без добавления жидкости.
8. Для припускания овощей с добавлением жидкости и жира на один 1кг овощей берут
 - А) в среднем 0,3-0,4 л воды или бульона 15-20г жира;
 - Б) в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона 20-30г жира;
 - А) в среднем 0,4-0,5 л воды или бульона 30-40г жира;
9. Температура жира при жаренье во фритюре
 - А) 150-160^{0С};
 - Б) 175-180^{0С};
 - В) 180-185^{0С};
10. Перечислите ингредиенты блюда «Овощной гратен»
11. Выполните схему приготовления блюда «Трюфели в мадере»
12. Дополните. Запеченные овощи должны иметь ...
13. По каким показателям оценивается качество приготовления блюда.

Тема: Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Эталон правильных ответов

Вариант 1

1. Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.
2. Из капусты, брюквы и репы.
3. б, г, д .
4. ряд ценных веществ, поэтому отвары целесообразно использовать для приготовления соусов и супов.
5. А,в,д.
6. Дольками, соломкой или кубиками.
7. Б
8. С добавлением соуса. Бульон или воду - 10-15% массы овощей.
9. Б
10. Рис, зеленый горошек, кукуруза, шампиньоны, чеснок , перец сладкий, морковь, лук репчатый, оливковое масло, соль, перец.
- 11.
- 12.нарезки овощей, готовность блюда, его вкус, цвет, соответствие рецептуре по массе.
13. Как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой.

Вариант 2

1. Простыми и сложными
2. Чтобы они сочетались по вкусу и цветовой гамме.
3. А,в
4. Пищевая ценность и вкусовые качества продуктов сохраняются лучше.
5. Б,г
6. крупным кубиком
7. а
8. б
9. б
- 10.Тесто слоеное, шпинат свежемороженый, масло оливковое, чеснок, сыр Рикотта, перец гриль (красный, желтый), орешки кедровые, уксус бальзамический, масло оливковое, кресс-салат, помидоры вяленые, перец маринованный, соль, перец.
- 11.
- 12.Равномерную золотистую корочку на поверхности, равномерно распределенный фарш по всему изделию или в отдельных экземплярах.
- 13.Внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции

Тема 2.4.Технология приготовления блюд из сыра

Вариант 1

- 1.Дать определение «Сыр»
- 2.Классификация сыров по твердости.
- 3.Какие витамины полностью переходят из молока в сыр?
4. В чем схожи сыр и мясо?
5. От чего зависит температура плавки сыра?
- 6.Назовите температуру плавления мягких сыров?
- 7.Сыр- обладает особенностью стремительно расплавляться, при этом
 - А) изменяет вкусовые свойства;
 - Б) не изменяя вкусовых свойств.
8. Назовите ассортимент сложных горячих блюд из сыра?
9. Выполнить схему приготовления блюда «Крокеты из сычужного сыра»
- 10.Определить блюда. Рецепт: сыр сычужный, молоко, мука, яйцо, масло растительное.

Технология приготовления блюд из сыра

Вариант 2

1. Как классифицируются сыры.
2. Классификация сыров по жирности
3. Какой группы витаминов происходит синтез при созревании сыра?
4. Дополните. Сыр можно включать во всевозможные блюда, он придет
....
5. Что необходимо контролировать при приготовлении блюд с сыром?
6. Назовите температуру плавления твердых сыров?
7. При приготовлении блюд чем мягче сыр
 - А) тем медленнее он плавится;
 - Б) тем быстрее он плавится.
8. Температура отпуска сырных горячих блюд?
9. Выполнить схему приготовления блюда «Суфле из сыра с яичными белками»
10. Определить блюда. Рецепт: сыр сычужный, ветчина, яйцо, сухари молотые, масло растительное.

Технология приготовления блюд из сыра

ОТВЕТЫ

Вариант 1.

1. Сыр — пищевой продукт, производится из молока с использованием ферментов, свёртывающих молоко и молочнокислых

бактерий или путём плавления и прессования сырья с последующим вызреванием

2. По твердости: твердые; полутвёрдые; мягкие; рассольные.
3. А,Д,Е.
4. Сыр и мясо имеют белковую природу, белки одинаково реагируют на температуру.
5. От количества влаги в сыре.
6. От 55° С
7. Б
8. Крокеты из сычужного сыра, рулетики с сыром, суфле из сыра с яичными белками, сыр, обжаренный в тесте.
- 9.
10. Сыр обжаренный в тесте.

Вариант 2

1. По твердости, по жирности, по внешнему виду.
2. По жирности обезжиренный, легкий, нормальный, двойной жирности, тройной жирности.
3. В
4. Пикантность и особенный аромат.
5. Контролировать температуру и продолжительность приготовления.
6. До 82°С
7. Б
8. 65-70 градусов.
- 9.
10. Рулетики с сыром

Тема 2.5. Технология приготовления блюд из яиц и творога

Вариант 1

1. Дать понятие «Творог»
2. Дополните. Творог обладает высокой пищевой ценностью, в нем содержится
3. Какой творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд?
4. Дополните. При приготовлении горячих блюд творог протирают через сито, при этом его потери составляют
5. Перечислите отварные блюда из творога.
6. Дополните. В целях уменьшения потерь массы при приготовлении блюд из творога используют загустители
7. Выполнить схему приготовления блюда «Вареники с творогом»
8. Перечислите виды тепловой обработки используемые при приготовлении блюд из творога.

Вариант 2

1. Дополните. В зависимости от массовой доли жира творог вырабатывают ...
2. При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут поваренной соли
А) 8г
Б) 10г
В) 12г
3. Какой творог рекомендуется использовать для подачи в натуральном виде?
4. Дополните. При нагреве жирного творога происходит плавление молочного жира и его масса приобретает
5. Перечислите жареные блюда из творога.
6. Чем пудинг отличается от запеканки?
7. Выполнить схему приготовления блюда «Сырники из творога».
8. При приготовлении какого блюда используют комбинированные способы тепловой обработки?

Технология приготовления блюд из творога

Ответы.

Вариант 1

1. Творог – это белковый кисломолочный продукт, получаемый из цельного, нормализованного или обезжиренного молока пастеризованного молока путем сквашивания чистыми культурами молочно кислых бактерий, сычужного фермента и отделением сыворотки от сгустка.
2. Значительное количество молочного жира (18%), белков (от 9 до 18%), много минеральных веществ и витаминов.
3. Полужирный и нежирный (80% влаги)
4. 1-2%
5. Вареники ленивые, пудинг вареный на пару.
6. Мука, манную крупу, манную кашу.
- 7.
8. Отварные, жареные, запеченные.

Вариант 2

1. Обезжиренный 1,8%, нежирный -2,3,3,8% жира; классический - 4,5,7,9,12,15,18% жира; жирный -19,20,23% жира.
2. Б
3. Творог жирный (18% жира, 65% влаги) и полужирный 99% жира, 73% влаги).
4. Пластичность
5. Сырники, творожные батончики, творожники «Пряженые»

6. Отличается большим количеством компонентов, а также более нежной консистенцией, т. к. в них вводят взбитые белки
- 7.
8. Орешки творожные по -российски

Тема 2.6. Технология приготовления блюд из мяса

Вариант 1

1. Дать понятие «Мясо».
2. Какие минеральные вещества и витамины содержатся в мясе?
3. Как подразделяется мясо по термическому состоянию?
4. Какова температура мясных блюд в момент подачи?
5. На каждое блюдо расходуется
 - А) соли -3г, зелени (лук, петрушка, укроп) -4г, по мере необходимости – перца 0,05г и лаврового листа- 0,02г.
 - Б) соли -4г, зелени (лук, петрушка, укроп) -4г, по мере необходимости – перца 0,05г и лаврового листа- 0,02г.
6. Как проверяется готовность отварного мяса?
7. Дополните. В среднем время варки говядины составляет....
8. На гарнир к отварным мясопродуктам рекомендуется подавать
 - А) жареный картофель, зеленый горошек и припущенная морковь;
 - Б) жареный картофель и строганный хрен;
 - В) картофельное пюре, тушеную капусту, припущенный рис,
 - Г) рассыпчатые каши, отварные и припущенные овощи
9. Дополните. Ростбиф (по заказу потребителя) можно поджарить до трех степеней готовности: ...
10. Рибай стейк готовят из
 - А) бескостной полосы поясничной части;
 - Б) из подлопаточной части туши имеющий большое количество жировых прожилок;
 - В) из поясничной части спины в области толстого края вырезки.
11. В чем отличие стейка от бифштекса?
12. Выполнить схему приготовления классической немецкой рульки «Айсбан»
- 13.Ассортимент блюд из рубленного мяса.

Вариант 2

1. Роль мяса для организма человека?
2. В чем заключается пищевая ценность мяса?
3. От чего зависит химический состав мяса?
4. Перечислите ассортимент мясных блюд по термической обработке.
5. При варки мяса соль и специи добавляют в бульон за
 - А) 10 – 15 мин до готовности;

Б) 15-20 мин до готовности.

6. Как проверяется готовность жареного мяса?
7. Дополните. В среднем время варки телятины составляет....
8. На гарнир к бифштекс рекомендуется подавать
 - А) жареный картофель, зеленый горошек и припущенная морковь;
 - Б) жареный картофель и строганный хрен;
 - В) картофельное пюре, тушеную капусту, припущенный рис,
 - Г) рассыпчатые каши, отварные и припущенные овощи.
9. Дополните. О степени прожаренности ростбифа судят по упругости мяса:
...
 - А) бескостной полосы поясничной части;
 - Б) из подлопаточной части туши имеющий большое количество жировых прожилок;
 - В) из поясничной части спины в области толстого края вырезки.
10. Стриплойн стейк (Нью-Йорк) готовят из
11. Дополните. Название стейков зависит от ...
12. Выполнить схему приготовления поросенок жареный.
13. Ассортимент тушеных блюд из мяса.

Варианты правильных ответов

Вариант 1

1. Мясо – это туша убойного животного, с которой снята шкура, отделены голова, нижние конечности и внутренние органы.
2. В мясе содержатся магний, железо, кальций, фосфор, витамины А, D, E, B.
3. По термическому состоянию мясо подразделяется на парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное.
4. Температура мясных блюд в момент подачи должна составлять 60 - 65° С
5. Б
6. Готовность отварного мяса проверяется поварской иглой, в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.
7. В среднем время варки говядины составляет 2,0-2,5 ч
8. В, Г.
9. С кровью (мясо жарят до образования поджаренной корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета), и прожаренный (мясо внутри серого цвета).
10. Б
11. Стейк вырезанный из туши коровы, чаще всего называют бифштексом.
- 12
13. Бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты натуральные рубленые, люля-кебаб

Вариант 2

1. Для организма человека мясо является поставщиком полноценных белков, необходимых для построения тканей органов и обеспечения физиологических процессов.

2. Пищевая ценность мяса определяется соотношением тканей, входящих в мясо, и, главным образом, наличием полноценных белков и животных жиров.
3. Химический состав мяса зависит от вида животного, пола, возраста, упитанности, предубойного состояния, обескравливания, и условий хранения мяса.
4. Из мяса приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных вторых блюд
5. Б
6. Готовность жареного мяса проверяется поварской иглой, в прожареное мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.
7. В среднем время варки телятины составляет 1,5 ч
8. А, Б
9. О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный — слабее, полностью прожаренный — почти не упругий.
10. А
11. Название стейков зависит от того, с какой части туши было вырезано мясо.

13. Мясо шпигованное овощами, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по домашнему...

Тема 2.9. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант 1

1. От чего зависит выбор тепловой обработки для различных видов рыб? _____

2. Какого витамина в рыбе содержится больше, чем в мясе? _____
3. Дополните. При тепловой обработки рыбы используют специи из следующего расчета на порцию _____
4. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки? _____

5. Какую жидкую основу используют при варки рыбы? _____
6. Технология приготовления пряного бульона для припускания _____

7. Какие виды рыбы рекомендуется использовать для тушения _____

8. Перечислите способы жарки рыбы: _____

9. На гриле и барбекю обычно жарят _____

10. Блюдо, полуфабрикат которого имеет форму восьмерки:

А) рыба, запеченная по-московски

Б) солянка рыбная

В) рыба, жаренная с зеленым маслом

11. Выполнить схему приготовления блюда «Косичка из рыбы на подстилке из шпината»

Тема 2.9. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант 2

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на

2. В каких видах рыб содержатся омега-3 жирные кислоты

3. Гарниры – горошек зеленый консервированный, спаржа, цветная капуста отпускают к рыбе массой _____

4. Сколько при варке рыбы в отвар переходит растворимых веществ в том числе минеральных и экстрактивных веществ? _____

5. Какую жидкую основу используют при варки копченой рыбы? _____

6. Перечислите ингредиенты для приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» _____

1. Для улучшения вкуса и аромата тушеной рыбы используют _____

2. Что необходимо сделать , чтобы при жарке рыбы сохранить форму кусков _____

3. Какие соусы рекомендуется использовать при запекании рыбы: сырой _____

Припущенной _____ обжареной _____

10 Поджарка из рыбы готовится из:

- А) пикши, трески, наваги, судака
- Б) севрюги, белуги, мерланга, ледяной рыбы

11. Выполнить схему приготовления блюда «Судак запеченный в соли»

Тема 2.9. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант 3

1. Какова норма гарнира для большинства рыбных блюд?
2. Какие минеральные элементы содержатся в рыбе
3. Ко всем рыбным блюдам в качестве гарнира дополнительно можно подавать _____

4. Чтобы блюда из отварной рыбы имели выраженный вкус рыбу лучше варить _____

5. Технология варки порционных кусков осетровых пород рыб _____

6. Назовите потери массы при припускивании рыбы _____
7. Для улучшения вкуса и аромата тушеной рыбы используют специи и пряности из следующего расчета _____

8. Технология жарки рыбы семейства осетровых _____

9. При открытом запекании сырой рыбы её необходимо приправить _____

10. При приготовлении блюда рыба в тесте кусочки филе маринуют _____

11. Выполнить схему приготовления блюда «Грибочки калевальские»

Тема 2.9. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант правильных ответов

Вариант 1

1. Выбор тепловой обработки для различных видов рыб зависит от их химического состава, специфических вкусовых особенностей, а также режима и продолжительности хранения после вылова.
2. Витамина А в рыбе содержится во много раз больше, чем в мясе
3. При тепловой обработки рыбы используют специи из следующего расчета на порцию: соль -3, перец черный -0,01, лавровый лист -0,01
4. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки- целые тушки с головой или без головы, порционные куски из непластованной и пластованной тушки (филе с кожей и реберными костями), нарезанными под углом 90⁰, осетровую рыбу варят со звеньями с подвернутой тешей
5. Какую жидкую основу используют при варки рыбы: воду, смесь воды с молоком, молоко.
6. Технология приготовления пряного бульона для припускания. Добавить в кипящую воду белое сухое вино, морковь, лук, букет гарни, соль и перец, проварить на медленном огне 15-20 мин без крышки, затем добавить уксус и проварить ещё 5 мин.
7. Какие виды рыбы рекомендуется использовать для тушения: рыбу с плотным мясом, которая сохраняет форму в процессе термической обработки(треска, пикша)
8. Перечислите способы жарки рыбы: на гриле, барбекю, основным способом, во фритюре.
9. На гриле и барбекю обычно жарят мелкую рыбу целиком, порционными кусками пластованную и непластованную рыбу
10. В

Вариант 2

1. Отварные, припущенные, тушеные, жареные и запеченные
2. Омега-3 жирные кислоты особенно большое содержание в жирных сортах рыб – семге, форели, сельди, скумбрии.
3. Гарниры – горошек зеленый консервированный, спаржа, цветная капуста отпускают к рыбе массой- 50,75,100г.
4. При варке рыбы в отвар переходит до 2% растворимых веществ в том числе до 0,5% минеральных и экстрактивных веществ

5. Какую жидкую основу используют при варки копченой рыбы: молоко или смесь воды с молоком
6. Перечислите ингредиенты для приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские»: котлетная масса, вареная морковь, лук репчатый, соль, перец.
7. Для улучшения вкуса и аромата тушеной рыбы используют овощи и ароматические корни и специи
8. Что необходимо сделать, чтобы при жарке рыбы сохранить форму кусков, на поверхности кожи делают два-три надреза ножом
9. Какие соусы рекомендуется использовать при запекании рыбы: сырой под белым соусом;
Припущенной под молочным соусом; обжаренной Под сметанным соусом или томатным с грибами.

10.Б

Тема 2.9. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант правильных ответов

Вариант 3

1. Норма гарнира для большинства рыбных блюд составляет 150г, но она может быть увеличена до 200-250 г.
2. Минеральные элементы содержатся в рыбе фосфор, кальций, калий, натрий, магний, сера, железо, медь, марганец, кобальт, цинк, молибден, йод, бром, фтор
3. Ко всем рыбным блюдам в качестве гарнира дополнительно можно подать огурцы, помидоры свежие, соленые или маринованные, также другие маринованные овощи, салат из капусты в количестве 50-70 г на порцию.
4. Чтобы блюда из отварной рыбы имели выраженный вкус рыбу лучше варить в бульоне, сваренном из рыбных отходов.
5. Технология варки осетровых пород рыб залить порционные куски кипящей водой или бульоном, чтобы сократить время варки и уменьшить потери пищевой ценности
6. Назовите потери массы при припускании рыбы 18-21%
7. Для улучшения вкуса и аромата тушеной рыбы используют специи и пряности из следующего расчета на порцию: соль 3, перец черный горошком-0,01, лавровый лист -0,01, гвоздика -0,01, корица – 0,01
8. Технология жарки рыбы семейства осетровых посыпают солью, укладывают на жарочную поверхность кожей вниз, поверхность кусков смазывают сметаной и жарят при температуре 160-170⁰ С в течении 30-40 мин, поливая сочком и жиром.
9. При открытом запекании сырой рыбы её необходимо приправить свежим имбирем и лимонным сорго, цедрой лимона, креветками с чесноком и петрушкой.
10. При приготовлении блюда рыба в тесте кусочки филе маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем и зеленью петрушки.

Контрольная работа по теме:

Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.

Вариант 1

1. Дополните. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия используются в условиях , когда

2. Какие операции включает в себя технология охлажденных блюд?

3. Перечислите ассортимент холодных закусок в функциональных емкостях

4. Технология приготовления голубцов

5. Сроки хранения охлажденных сладких блюд в пакетах (фруктовой основы)

- А) 4 суток при температуре 0.....4 °С
- Б) 6 суток при температуре 0.....4 °С
- В) 7 суток при температуре 0.....4 °С

6. Продолжительность разогревания гарниров , мин каши гречневой рассыпчатой

- А) 20
- Б) 30
- В) 50

7. В промышленных условиях готовые изделия замораживают в течении

- А) 1....3 часов
- Б) 1....4 часов
- В) 1....5 часов

8. Продолжительность хранения быстрозамороженных мясных полуфабрикатов и готовых изделий при температуре $-12-18^{\circ}\text{C}$? _____

9. Размораживание _____

«Крокеты» _____

10. Разогревание «Блюда из творога» _____

Контрольная работа по теме:

Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.

Вариант 2

1. Дополните. Производство охлажденной и быстрозамороженной продукции осуществляется _____

2. Назовите главную особенность технологии охлажденных блюд _____

3. Перечислите ассортимент первых блюд в функциональных емкостях _____

4. Технология приготовления запеканок и пудингов _____

5. Сроки хранения вторых охлажденных блюд в пакетах _____

А) от 2-х до 4 суток при температуре $0\dots4^{\circ}\text{C}$

Б) от 2-х до 6 суток при температуре $0\dots4^{\circ}\text{C}$

- В) от 2-х до 8 суток при температуре 0.....4 °С
6. Продолжительность разогревания гарниров , мин картофельного пюре
- А) 20
 - Б) 30
 - В) 50

7. В промышленных условиях готовые изделия замораживают при температуре
- А) - 20..... 25⁰ С
 - Б) -25.....30⁰ С
 - В) -30.....35⁰ С

8. Продолжительность хранения быстрозамороженных овощных котлет при температуре -12-18 °С? _____

9. Размораживание «Блинчики с начинками» _____

10. Разогревание «Мясные готовые блюда с гарниром или без гарнира»

Контрольная работа по теме:

Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия.

Вариант 3

1. Дополните. Главной особенностью технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции является

2. Назовите способы упаковки охлажденных блюд _____

3. Перечислите объемы фасовки в функциональные ёмкости

4. Технология приготовления птицы отварной _____

5. Сроки хранения вторых охлажденных блюд в пакетах: салатов и винегретов

А) 2- при температуре 0.....4 °С

Б) 3 при температуре 0.....4 °С

В) 4 при температуре 0.....4 °С

6. Продолжительность разогревания гарниров , мин капусты тушеной

А) 20

Б) 30

В) 50

7. В промышленных условиях готовые изделия замораживают до температуры

А) 20° С

Б) 15° С

В) 18° С

8. Продолжительность хранения быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля при температуре -12-18 °

С? _____

9. Размораживание «Котлеты крестьянские»

10. Разогревание «Блюда из мяса и печени с соусом»

Экзаменационные билеты

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 1 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
1. Заправочные супы. Ассортимент. Технологические процессы их приготовления и отпуска. 2. Дайте определение термину «Тепловая кулинарная обработка» 3. Задача: Рассчитайте, сколько следует заказать картофеля для приготовления 50 порций гарнира картофель фри, если масса 1 порции гарнира – 150 г. Сезон – зима (январь) <i>Рец. №762 (вар.2)</i> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</div>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 2 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
1. Бульоны. Характеристика. Общие принципы варки, отличительные особенности. Процессы, происходящие при варке бульонов. 2. Дайте определение термину «Фюме» 3. Задача: Рассчитайте, сколько потребуется баранины на 10 порц Люля-кебаб, если масса 1 порции составляет 150 г. <i>Рец. №678 (I)</i> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</div>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 3 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
1. Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие технологические приемы приготовления. 2. Дайте определение термину «Фритюр» 3. Задача: Рассчитайте, какое количество грибов белых свежих потребуется вместо грибов сушеных для приготовления 10 порций блюда « <i>Жаркое с</i>		

грибами по-русски», если масса 1 порции – 280 г. Рец. (I)

Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 4 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Дайте характеристику прозрачным супам. Составьте алгоритм приготовления прозрачных супов и гарниров к ним. Способы «оттяжки» бульонов. Гарниры для прозрачных супов2. Дайте определение термину «Припускание»3. Задача: Рассчитайте, сколько порций Бефстроганов получится, если на производство поступила полутуша говядины массой 150 кг. <i>Рец. №598 (I)</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 5 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Соусы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Технология приготовления красных и белых соусов, соусов на рыбном бульоне и грибном отваре2. Дайте определение термину «Панировка»3. Задача: Рассчитайте, какое количество свежих помидоров потребуется вместо томатного пюре для приготовления 100 порц. Щей из свежей капусты с картофелем (2 колонка), если выход одной порции 250 г. <i>Рец. №197 (II)</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 6 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Технология приготовления молочных и сметанных соусов.2. Дайте определение термину «Пассерование»3. Задача: Рассчитайте, сколько потребуется огурцов маринованных вместо		

огурцов соленых для приготовления 10 порц. *Рассольника*, если выход 1 порции – 250 г. *Рец. №206 (II)*

Экзаменатор _____

Савостина Т.Г.

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 7 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Технология приготовления яично-масляных соусов.2. Дайте определение термину «Оттяжка»3. Задача: Рассчитайте выход блюда «<i>Бифштекс с луком</i>», если масса полуфабриката составляет 340 г, выход гарнира 150 г, масса жареного лука – 40 г. <i>Рец. №654-655</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 8 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.2. Дайте определение термину «Льезон»3. Задача: Рассчитайте сколько порций блюда «<i>Говядина, запеченная в луковом соусе</i>» можно приготовить, если в наличии имеется 15 кг говядины (боковая и наружная части задней ноги). <i>Рец. №682 (I)</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 9 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов.2. Дайте определение термину «Меланж»3. Задача: Рассчитайте, какое количество яичного порошка потребуется для приготовления льезона для 10 порций блюда «<i>Птица по-столичному</i>». <i>Рец.</i>		

№722	Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.
------	----------------------------------

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 10 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сложных горячих блюд из сыра. 2. Дайте определение термину «Кляр» 3. Задача: Рассчитайте, количество сырья, требуемое для приготовления бульона на 20 порц. Солянки домашней <i>Рец. №251, №174 (I)</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 11 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика и ассортимент блюд из яиц и творога. 2. Дайте определение термину «Желе (ланспиг)» 3. Задача: Рассчитайте, какое количество моркови сушеной потребуется для приготовления 100 порц. «Зраз отбивных с кашей гречневой». <i>Рец. №630</i> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 12 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика блюд из отварного и припущенного мяса. Технология приготовления 2. Дайте определение термину «Бланширование» 3. Задача: Рассчитайте, какое количество порций получится при приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная», если на производстве имеется 20 шт яиц 		

по 2 колонке. Рец. №530

Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 13 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Характеристика блюд из жареного мяса. Технология приготовления.2. Дайте определение термину «Соте»3. Задача: Рассчитайте количество сырья для приготовления мясной оттяжки на 40 порций бульона, если выход 1 порции 300г. Рец. №279 (I) <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 14 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none">1. Характеристика блюд из тушеного мяса. Технология приготовления.2. Дайте определение термину «Брезирование»3. Задача: Рассчитайте количество сырья, требуемого для приготовления 10 порций блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные» (по 1 колонке), если выход 1 порции 100 г. Рец. №396 (I) <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 15 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
--	--	---

1. Характеристика блюд из запеченного мяса. Технология приготовления.
2. Дайте определение термину «Варка»
3. **Задача:** Рассчитайте, сколько потребуется сухого молока вместо цельного для приготовления 50 порций соуса молочного, если выход 1 порции блюда 137г *Рец. №859 (I)*

Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 16 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика блюд из рубленого мяса. Технология приготовления. 2. Дайте определение термину «Жарка (жарение)» 3. Задача: Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 90 порций <i>морковного суфле</i> с выходом 1 порции 100г. Сезон – февраль. <i>Рец. №384 (II)</i> <p>Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 17 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Технология приготовления. 2. Дайте определение термину «Запекание» 3. Задача: Рассчитайте, сколько порций <i>Плова с бараниной</i> получится, если на предприятие поступила туша баранины массой 45 кг. <i>Рец. №642 (I)</i> <p>Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 18 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
--	--	---

1. Характеристика блюд из тушеной птицы и дичи. Технология приготовления.
2. Дайте определение термину «Колерование»
3. **Задача:** Рассчитайте количество продуктов для приготовления 30 порций блюда «Кролик в маринаде», если на предприятии имеется уксус 9%. *Рец. №723 (I)*

Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 19 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика блюд из жареной и запеченной птицы и дичи. Технология приготовления. 2. Дайте определение термину «Тушение» 3. Задача: Рассчитайте, количество продуктов для приготовления 45 порций блюда «Говядина фаршированная грибами», если на предприятие поступили шампиньоны свежие. <i>Рец.</i> <p>Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 20 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика блюд из кролика. Технология приготовления. 2. Дайте определение термину «Фламбирование» 3. Задача: При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5 %, потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг. <p>Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p style="text-align: center;">Билет № 21 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Значение в питании человека блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Дайте определение термину «Подпекание»</p> <p>3. Задача: Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано. (<i>% отходов при мех. Обработке – 29,5</i>)</p> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p style="text-align: center;">Билет № 22 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Характеристика блюд из отварной рыбы. Технология приготовления.</p> <p>2. Дайте определение термину «Термостатирование»</p> <p>3. Задача: Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.</p> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p style="text-align: center;">Билет № 23 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления.</p> <p>2. Дайте определение термину «Деглясирование»</p> <p>3. Задача: Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени. (<i>отходы тепловая обработка -28%, механическая -7%</i>)</p> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p align="center">Билет № 24 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Характеристика блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления.</p> <p>2. Дайте определение термину «Папильот»</p> <p>3. Задача: Сколько порций блюда «Грудинка, фаршированная кашей» можно приготовить при наличии 65 кг баранины II категории в ресторане русской кухни?</p> <p align="right">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p align="center">Билет № 25 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Характеристика блюд из жареной рыбы. Технология приготовления.</p> <p>2. Дайте определение термину «Барбекю»</p> <p>3. Задача: Определите массу брутто свинины жирной (в кг) для приготовления 115 порций шницеля натурального и 25 порций котлет отбивных (1 колонка).</p> <p align="right">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	<p align="center">Билет № 26 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Характеристика блюд из запеченной рыбы. Технология приготовления.</p> <p>2. Дайте определение термину «Сушка фруктов, овощей»</p> <p>3. Задача: Определите количество баранины II категории (в кг), необходимой для приготовления 250 порций шашлыка в ресторане грузинской кухни.</p> <p align="right">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 27 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюд из морепродуктов. 2. Дайте определение термину «Шпигование» 3. Задача: Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по 3 колонке. <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 28 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции. 2. Дайте определение термину «<u>Аль-денте</u>» 3. Задача: При контрольной проверке в горячем цехе было 2 кг яиц без скорлупы, подготовленных для натурального омлета. Какое количество яиц в штуках было израсходовано поваром, если использовалось яйцо средней массой 42 г. <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 29 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей кулинарной</u> <u>продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. 2. Дайте определение термину «Водяная баня» 3. Задача: Произвести замену 150 шт. яиц меланжем, сухим яичным порошком. <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»	Билет № 30 для экзамена по МДК 03.01: <u>Технология приготовления сложной горячей</u> <u>кулинарной продукции</u> для специальности 19.02.10 <i>Технология продукции общественного питания</i>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР _____ Т. И. Панус
<p>1. Современные требования к дизайну блюд.</p> <p>2. Дайте определение термину «Распускание»</p> <p>3. Задача: При контрольной проверке в горячем цехе было 3 кг яиц без скорлупы, подготовленных для натурального омлета. Какое количество яиц в штуках было израсходовано поваром, если использовалось яйцо средней массой 46 г.</p> <p style="text-align: right;">Экзаменатор _____ Савостина Т.Г.</p>		

Перечень вопросов к билетам ПМ 03.

1. Заправочные супы. Ассортимент. Технологические процессы их приготовления и отпуска.
2. Бульоны. Характеристика. Общие принципы варки, отличительные особенности. Процессы, происходящие при варке бульонов.
3. Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие технологические приемы приготовления.
4. Дайте характеристику прозрачным супам. Составьте алгоритм приготовления прозрачных супов и гарниров к ним. Способы «оттяжки» бульонов. Гарниры для прозрачных супов
5. Соусы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Технология приготовления красных и белых соусов, соусов на рыбном бульоне и грибном отваре
6. . Технология приготовления молочных и сметанных соусов.
7. Технология приготовления яично-масляных соусов.
8. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.
9. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов.
10. Характеристика сложных горячих блюд из сыра.
11. Характеристика и ассортимент блюд из яиц и творога.
12. Характеристика блюд из отварного и припущенного мяса. Технология приготовления
13. Характеристика блюд из жареного мяса. Технология приготовления.
14. Характеристика блюд из тушеного мяса. Технология приготовления.

15. Характеристика блюд из запеченного мяса. Технология приготовления.
16. Характеристика блюд из рубленого мяса. Технология приготовления.
17. Характеристика блюд из отварной и припущенной птицы и дичи .
Технология приготовления.
18. Характеристика блюд из тушеной птицы и дичи. Технология приготовления.
19. Характеристика блюд из жареной и запеченной птицы и дичи .
Технология приготовления.
20. Характеристика блюд из кролика . Технология приготовления.
21. Значение в питании человека блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
22. Характеристика блюд из отварной рыбы. Технология приготовления.
23. Характеристика блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления.
24. Характеристика блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления.
25. Характеристика блюд из жареной рыбы. Технология приготовления.
26. Характеристика блюд из запеченной рыбы. Технология приготовления.
27. Технология приготовления блюд из морепродуктов.
28. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.
29. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции.
30. Современные требования к дизайну блюд.

Термины

1. Дайте определение термину «Тепловая кулинарная обработка»
2. Дайте определение термину «Фюме»
3. Дайте определение термину «Фритюр»
4. Дайте определение термину «Припускание »
5. Дайте определение термину «Панировка»
6. Дайте определение термину «Пассерование»
7. Дайте определение термину «Оттяжка»
8. Дайте определение термину «Лъезон»
9. Дайте определение термину «Меланж»
10. Дайте определение термину «Кляр»
11. Дайте определение термину «Желе (ланспиг) »
12. Дайте определение термину «Бланширование»
13. Дайте определение термину «Соте»

14. Дайте определение термину «Брезирование»
15. Дайте определение термину «Варка»
16. Дайте определение термину «Жарка (жарение)»
17. Дайте определение термину «Запекание»
18. Дайте определение термину «Колерование»
19. Дайте определение термину «Тушение»
20. Дайте определение термину «Фламбирование»
21. Дайте определение термину «Подпекание»
22. Дайте определение термину «Термостатирование»
23. Дайте определение термину «Деглясирование»
24. Дайте определение термину «Папильот»
25. Дайте определение термину «Барбекю»
26. Дайте определение термину «Сушка фруктов, овощей»
27. Дайте определение термину «Шпигование»
28. Дайте определение термину «Аль-денте»
29. Дайте определение термину «Водяная баня»
30. Дайте определение термину «Распускание»

Задачи

№ билета	Задача	Решение
1	Рассчитайте, сколько следует заказать картофеля для приготовления 50 порций гарнира картофель фри, если масса 1 порции гарнира – 150 г. Сезон – зима (январь) Рец. №762 (вар.2)	<p>Отх.- 35%. $150 \cdot 50 = 7500$ вых. 50 порц.</p> <p>Мн – 2000 на вых. 1000</p> <p>$Mб = Mn \cdot 100 / 100 - O = 2000 \cdot 100 / 100 - 35 = 3077$ г</p> <p>$3077 \cdot 1000$</p> <p>$x = 3077 \cdot 7500 / 1000 = 23077,5$ г</p> <p>X-7500</p>
2	Рассчитайте, сколько потребуется баранины на 10 порц Люля-кебаб, если масса 1 порции составляет 150 г. Рец. №678 (I)	<p>$Mб = 331$ г на вых. 170 г.</p> <p>$331 - 170$ $x = 331 \cdot 150 / 170 = 292$ Мб вых. 150 г</p> <p>X-150</p> <p>$292 \cdot 10 = 2920$ г Мб на 10 порц.</p>
3	Рассчитайте, какое количество грибов белых свежих потребуется вместо грибов сушеных для приготовления 10 порций блюда «Жаркое с грибами по-русски», если масса 1 порции – 280 г. Рец. (I)	<p>$8 \cdot 10 = 80$ г на 10 порц грибов сушеных</p> <p>Св суши</p> <p>1-0,27</p> <p>X-80</p> <p>$X = 1 \cdot 80 / 0,27 = 296,3$ г</p>

4	Рассчитайте, сколько порций Бефстроганов получится, если на производство поступила полутуша говядины массой 150 кг. Рец. №598 (I)	<p><i>Вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части</i></p> <p><i>Мб 1п.=216 г</i> 150-100</p> <p><i>Толст – 1,7%</i></p> <p><i>Тонк – 1,6%</i></p> <p><i>Верхн – 2,0%</i></p> <p><i>Внутр – 4,5%</i></p> <p style="text-align:right"> 9,8% X-9,8 =14,7 кг мяса </p> <p><i>14,7/0,216=68 порций</i></p>
5	Рассчитайте, какое количество свежих помидоров потребуется вместо томатного пюре для приготовления 100 порц. Щей из свежей капусты с картофелем (2 колонка), если выход одной порции 250 г. Рец. №197 (II)	<p><i>20 г томат. Пюре на выход 1000 г</i></p> <p><i>20/4=5 г. На выход 250 г 1 порция</i></p> <p><i>5*100=500 г на 100 порций по 250г</i></p> <p><i>Помид 1,0 - 0,46 томат пюре с сод 12%</i></p> <p><i>1-0,46</i></p> <p><i>X-0,5</i></p> <p><i>X=0,5/0,46=1,09 свежих помидоров</i></p>
6	Рассчитайте, сколько потребуется огурцов маринованных вместо огурцов соленых для приготовления 10 порц. Рассольника, если выход 1 порции – 250 г. Рец. №206 (II)	<p><i>67 г на выход 1000 г огурцов соленых</i></p> <p><i>67/4=16,75 на 1 п. 250 г</i></p> <p><i>16,75*10=167,5 на 10 п. по 250 г</i></p> <p><i>Сол 1,0 – 1,64 марин</i></p> <p><i>167,5 – x</i></p> <p><i>167,5*1,64 = 274,7 г. Огурцов маринованных</i></p>
7	Рассчитайте выход блюда «Бифштекс с луком», если масса полуфабриката составляет 340 г, выход гарнира 150 г, масса жареного лука – 40 г. Рец. №654-655	<p><i>n/ф жар</i></p> <p><i>125 - 79</i></p> <p><i>340 - x</i></p> <p><i>X=79*340/125 = 214,9 масса жар бифштекса</i></p> <p><i>214,9+150 (гарн)+40 (лук)=405 г выход</i></p>
8	Рассчитайте сколько порций блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе» можно приготовить, если в наличии имеется 15 кг говядины (боковая и наружная части задней ноги). Рец. №682 (I)	<p><i>1 п – 219 г</i></p> <p><i>По табл. 12</i></p> <p><i>Боковой кус – 4,0</i></p> <p><i>Наружн – 6,1</i></p> <p style="text-align:right"> } 10,1% </p> <p><i>15-100</i></p> <p><i>X-10,1</i></p> <p><i>X=15*10,1/100=1,5 кг</i></p> <p><i>1500/219=6 порц.</i></p>
9	Рассчитайте, какое количество яичного порошка потребуется для приготовления льезона для	<p><i>Яиц 20 г на 1 п.</i></p> <p><i>20*10=200г на 10 п (5 шт)</i></p> <p><i>Яйцо порошок</i></p> <p><i>1 -0,28</i></p>

	10 порций блюда «Птица по-столичному». Рец. №722	$200 - x$ $X = 200 * 0,28 = 56 \text{ г}$
10	Рассчитайте, количество сырья, требуемое для приготовления бульона на 20 порц. Солянки домашней Рец. №251, №174 (I)	$700 \text{ г} - 1000 \text{ г}$ солянки $700/4 = 175 \text{ г}$ на 1п 250 г $175 * 20 = 3500 \text{ г}$ на 20 п по 250 г Кости птицы – 1400 Морковь – 45,5 Петрушка – 38,5 Лук – 42 Вода - 4270
11	Рассчитайте, какое количество моркови сушеной потребуется для приготовления 100 порц. «Зраз отбивных с кашей гречневой». Рец. №630	На 1 п 8 г моркови Мн $8 * 100 = 800 \text{ г}$ на 100 порц По таблице нормы взаимозаменяемости $800 * 0,11 = 88 \text{ г}$ моркови сушеной
12	Рассчитайте, какое количество порций получится при приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная», если на производстве имеется 20 шт яиц по 2 колонке. Рец. №530	$40 * 20 = 800 \text{ г}$ яиц 1п-30 г X п-800 г $X = 800/30 = 26$ порций
13	Рассчитайте количество сырья для приготовления мясной оттяжки на 40 порций бульона, если выход 1 порции 300г. Рец. №279 (I)	$300 * 40 = 12000 \text{ кг}$ выход 40 порций 190 г – котлетного мяса берут на выход 1000г 190-1000 X -12000 $190 * 12000 / 1000 = 2280 \text{ г}$
14	Рассчитайте количество сырья, требуемого для приготовления 10 порций блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные» (по 1 колонке), если выход 1 порции 100 г. Рец. №396 (I)	Грибы бел св – 121,3 Шампиньоны-158 Грибы суш – 30 Сморчки – 142,7 Маргарин – 6,7 Соус – 50 Сыр – 3,6 Выход 100
15	Рассчитайте, сколько	$137 * 50 = 6850 \text{ г}$ соуса 50 п.

	потребуется сухого молока вместо цельного для приготовления 50 порций соуса молочного, если выход 1 порции блюда 137г. Рец. №859 (I)	1000г молока на выход 1000 г 1000-1000 X-6850 X=6850 г По табл нормы взаимозам – 1-0,09 сух 6850*0,09=616,5 г сухого
16	Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 90 порций морковного суфле с выходом 1 порции 100г. Сезон – февраль. Рец. №384 (II)	25% отходы с января Mб=Mн*100/100-О Морковь – 100/75 9000 Яйца 58 5220 Масло слив. 8 720 Творог 25 2250 Сахар 4,2 378
17	Рассчитайте, сколько порций Плова с бараниной получится, если на предприятие поступила туша баранины массой 45 кг. Рец. №642 (I)	Для плова – лопат часть – 7,6% + грудин – 8,7% = 16,3% 45/100*16,3=7,3 кг Iп-200г X-7300 X=7300/200=36 порций
18	Рассчитайте количество продуктов для приготовления 30 порций блюда «Кролик в маринаде», если на предприятии имеется уксус 9%. Рец. №723 (I)	Уксус I- 0,33 9% -ного Кролик – 176*30=5280 г Лук – 30*30=900 г Уксву 3% ный 15*30=450 г*0,33=148,5 9% ного Мвсло слив 10*30=300
19	Рассчитайте, количество продуктов для приготовления 45 порций блюда «Говядина фаршированная грибами», если на предприятии поступили шампиньоны свежие. Рец.	Грибы бел суш 10г на 1 п 10*45=450 г грибов бел суш на 45 п Св суш I - 0,27 X - 450 X=450/0,27=1666,7 г шампиньонов свеж
20	При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5 %, потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.	Решение: по формуле $M_{отх.} = M_{б} * O / 100$, M мякоти = 120*86/100 = 103,2 кг M отходов = 120*13,5/100 = 16,2 кг M пот. При разд. = 120*0,5/100 = 0,6 кг
21	Масса разделанной говядины II категории упитанности 140	Решение: по формуле $M_{б} = M_{н} * 100 / (100 - O)$

	кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано. (% отходов при мех. Обработке – 29,5)	$M_b = 140 * 100 / (100 - 29,5) = 198,6 \text{ кг}$
22	Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.	Решение: по формуле $M_n = M_b * (100 - O) / 100$ $M_n = 7 * (100 - 7) / 100 = 6,51 \text{ кг}$ По формуле $M_{\text{гот.}} = M_n * (100 - \Pi \text{ т.о.}) / 100$ $M_{\text{гот.}} = 6,51 * (100 - 47) / 100 = 3,5 \text{ кг}$
23	Масса говяжьей печени мороженной 17 кг. Определите массу жареной печени. (отходы тепловая обработка -28%, механическая -7%)	Решение: по таблицам определили отходы при механической обработке печени мороженной (7%) и тепловой обработке (для жаренья) (28%) По формуле $M_n = M_b * (100 - O) / 100 = 17 * (100 - 7) / 100 = 15,8 \text{ кг}$ По формуле $M_{\text{гот.}} = M_n * (100 - \Pi \text{ т.о.}) / 100 = 15,8 * (100 - 28) / 100 = 11,4 \text{ кг}$
24	Сколько порций блюда «Грудинка, фаршированная кашей» можно приготовить при наличии 65 кг баранины II категории в ресторане русской кухни?	Решение: По таблице «Нормы выхода крупнокусковых п/ф..» Грудинка с реберной костью 2 категории составляет 7,6% от массы мяса, следовательно $65 / 100 * 7,6 = 4,94 \text{ кг}$ – масса грудинки, которую можно использовать для приготовления блюда. $4,94 / 0,222 = 22 \text{ порции}$ Ответ 22 порции
25	Определите массу брутто свинины жирной (в кг) для приготовления 115 порций шницеля натурального и 25 порций котлет отбивных (1 колонка).	Решение: по табл. «Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий» на 1 порцию шницеля натур. расходуется свинины жирной массой бр. 168 гр, котлет отбивных – 168 г. (по 1 колонке). Следовательно: $168 * 115 = 19320 \text{ г} = 19,32 \text{ кг}$ масса бр свинины жирной для пригот. 115 п шницеля. $168 * 25 = 4200 \text{ г} = 4,2 \text{ кг}$ масса

		<p><i>бр свинины жирной необходимо для приготовления 25 п котлет отбивн.</i> $19,32+4,2=23,52$ кг свинины жирной необходимо для приготвл. <i>Ответ: 23,52 кг</i></p>
26	<p>Определите количество баранины II категории (в кг), необходимой для приготовления 250 порций шашлыка в ресторане грузинской кухни.</p>	<p><i>Из таблицы «Расчет расхода мяса, выхода п/ф и готовых изделий» на 1 порцию шашлыка (по 1 колонке-ресторан) используется 240 г баранины 2 категории массой брутто, следовательно для приготовления 250 порций:</i> $240*250=60000$ г=60 кг <i>Ответ: 60 кг</i></p>
27	<p>Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по 3 колонке.</p>	<p>на 1 порцию – 80 г яиц, $80*50=4000$ г, $4000*0,28=1120$ г яичного порошка</p>
28	<p>При контрольной проверке в горячем цехе было 2 кг яиц без скорлупы, подготовленных для натурального омлета. Какое количество яиц в штуках было израсходовано поваром, если использовалось яйцо средней массой 42 г.</p>	<p>$Mб = 2000$г, из формулы $Mн = Mб * K (0,87)$ следует $Mб = Mн / 0,87$, $Mб = 2000 * 0,87 = 1740$ г. , $1740 / 42 = 42$ шт</p>
29	<p>Произвести замену 150 шт. яиц меланжем, сухим яичным порошком.</p>	<p>масса 1 яйца без скорлупы – 40 г, $150*40=6000$ г, $6000*0,28=1680$ г яичного порошка, $6000*1=6000$ г меланжа.</p>
30	<p>При контрольной проверке в горячем цехе было 3 кг яиц без скорлупы, подготовленных для натурального омлета. Какое количество яиц в штуках было израсходовано поваром, если использовалось яйцо средней массой 46 г.</p>	<p>$Mб = 3000$г, из формулы $Mн = Mб * K (0,875)$ следует $Mб = Mн / 0,875$, $Mб = 3000 * 0,875 = 2625$ г. , $2625 / 46 = 57$ шт</p>

	Производственная ситуация	Ответ
1	«Щи суточные» оказались недостаточно острыми. Предложите меры по устранению данного недостатка.	Чрезмерно промыли квашеную капусту. Испр: добавить процеженный рассол квашеной капусты и довести до кипения
2	Зразы внутри сырые. Предложите меры по устранению данного недостатка.	Довести до готовности в жарочном шкафу
3	Люля-кебаб при жарке не держится на шпажке. Причина, как исправить.	Пр: фарш жидкий, неравномерно распределили на шпажке, в фарше был воздух, нанизывать мокрыми руками
4	Щи бледные, на поверхности отсутствуют блески жира. Причина? Как исправить?	Плохо спассеровали овощи, не правильное соотношение овощей и жира для пассерования
5	Шашлык сухой. Причина? Какие меры можно предпринять?	
6	Рассольник недостаточно острый. Причина. Предложите меры по устранению данного недостатка.	За 5-10 мин до окончания варки добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный
7	«Птица по-столичному» не прожарена. Укажите причину данного дефекта и способ его устранения.	Недостаточное время жарки или температура. Довести до готовности в жарочном шкафу
8	В блюде «Солянка сборная мясная» (жидкая) недостаточно острая. Укажите причину возникновения данного недостатка и способы его устранения.	Добавить каперсы, маслины, оливки, лимон
9	В процессе проведения бракеража блюда «Рыба в тесте жаренная» было выяснено, что консистенция теста не пышная. Укажите причину данного дефекта.	В тесто для пышности вводятся взбитые яичные белки. Недостаточно взбили белки, или не взбивали вообще. Тесто долго стояло
10	В процессе проведения бракеража было выяснено, что бульон мутный. Укажите причину возникновения данного дефекта и способы его устранения.	Не сняли пену, варили при сильном кипении. Сделать оттяжку

11	В блюде «Грибы в сметанном соусе запеченные» имеются комочки муки. Укажите причину данного дефекта.	Не правильно добавили в соус муку. Протереть соус через сито
12	В процессе проведения бракеража было выяснено, что консистенция стейка жесткая не сочная, выход не соответствует норме. Укажите причину возникновения данного дефекта.	Сильно пережарили, мясо потеряло сок
13	Суфле морковное после запекания не сохранило пышную консистенцию. Укажите причину возникновения данного дефекта и пути предупреждения.	Масса долго стояла до выпекания, белки добавили не правильно, массу в формы выложили до верха (нужно на 2 см до верха не докладывать), вытащили сразу из духовки (нужно чтобы постояли в духовке)
14	В готовом блюде креветки имеют жесткую консистенцию. Укажите причину возникновения данного дефекта и пути предупреждения.	Долго подвергали тепловой обработке, можно предварительно замариновать
15	В готовом плове рис имеет состояние «аль-денте». Укажите причину возникновения данного дефекта и способы его устранения.	Рис предварительно замочить в воде
16	В готовом блюде « Кролик в маринаде» мясо жесткое. Укажите причину возникновения данного дефекта.	Не замариновали мясо кролика предварительно (с коком лимона, уксусом или вином)
17	Щи имеют горьковатый привкус. Причины возникновения дефекта и меры предотвращения	Некоторые сорта капусты могут придать щам горьковатый вкус. Капусту перед закладыванием бланшируют

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: практического опыта и умений; профессиональных компетенций