**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум»**

**Задания для контроля и оценки усвоения программы**

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

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**МДК 02.01.**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**МДК.02.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Разработчик: преподаватель Дементьева Нина Евгеньевна**

**Урюпинск,2023**

 **ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Междисциплинарный курс МДК 02.01** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результаты освоения МДК 02.01, подлежащие проверке:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Коды, формируемых компетенций** | **Основные показатели оценки деятельности**  | **Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | ПК 2.1.ОК.1-7ОК. 9 - 11 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:****-наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**-наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- защиты отчетов по учебной и производственной практикам****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* |
| **Знать:**Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического обору-дования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных прибо-ров, посуды и правил ухода за ними; | ПК 2.1. | - правила личной гигиены и производственной санитарии- последовательность действий по проверке и безопасному использованию технологического оборудования, инструментов;- последовательность действий по проверке и безопасному использованию весоизмерительного оборудования;- правила ухода за оборудованием, инструментами, кухонной посуды. | ***Текущий контроль:****-ответы на вопросы,* *- письменное решение практических задач;**- тестирование**- оценка результатов**по составлению интеллект-карт по темам.**- оценка результатов**выполнения* *заданий по самостоятельной работе.****Промежуточная аттестация****:**-наблюдение и оценка выполнения:* *заданий на экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
|  |  |  |  |
| **Междисциплинарный курс МДК 02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Результаты освоения МДК 02.02, подлежащие проверке: |
|  |  |  |  |
| **Уметь:**- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | ПК2.2ПК.2.3ПК2.4ПК2.5ПК2.6ПК2.7ПК2.8ОК.1-7ОК.9-11 | - Адекватность, оптимальность выбора взаимозаменяемых продуктов - Соблюдение норм их закладки согласно заказа и сезонности- Оптимальность выбора методов, техник и приемов приготовления полуфабрикатов,  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.- Соблюдение технологической последовательности действий при их приготовлении;- Рациональность распределения времени на технологические операции по приготовлению блюд в соответствие с НТД. | ***Текущий контроль:****-наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**-наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- защиты отчетов по учебной и производственной практикам****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* |
| **Знать:**- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | ПК2.2ПК.2.3ПК2.4ПК2.5ПК2.6ПК2.7ПК2.8ОК.1-ОК10 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных,  вегетарианских, для диетического питания.Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов,горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;для подачи.Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски. Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;правила заполнения этикеток | ***Текущий контроль:****-ответы на вопросы,* *- письменное решение практических задач;**- тестирование**- оценка результатов**по составлению интеллект-карт по темам.**- оценка результатов**выполнения* *заданий по самостоятельной работе.****Промежуточная аттестация****:**-наблюдение и оценка выполнения:* *заданий на экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**- защиты отчетов по учебной и производственной практикам****Текущий контроль:*** *- Письменное решение практических задач;**- Решение ситуаций**- Тестирование**- Оценка результатов**по составлению интеллект-карт по темам.* |

**Текущий контроль.**

Текущий контроль представляет собой регулярно осуществляемую проверку усвоения учебного материала. Проводится в форме тестов, практических работ, контрольных работ.

**Перечень вопросов и заданий для текущего контроля знаний по МДК02.01:**

***Темы:***

1. Организация работы горячего цеха.

2. Организация работы супового отделения горячего цеха.

3. Организация работы соусного отделения горячего цеха.

4. Технологическое оборудование для приготовления блюд в горячем цехе.

5. Инвентарь, инструменты, посуда, используемые для приготовления горячих блюд.

**Типовые ситуации.**

1. Определить основные рабочие места горячего цеха, если в меню

предприятия включены следующие горячие блюда и закуски:

- Борщ «Московский»

- Грибной жульен

- Фаршированные шампиньоны

- Пицца в разных вариантах)

- Запеченная форель под чесночным соусом

- Свинина духовая.

Дать характеристику рабочих мест.

2. Как организовать рабочее место для приготовления заправочных супов?

3. Как оснастить рабочее место для приготовления соусов?

4. Вам поручено организовать рабочее место по приготовлению гарниров. Как это осуществить?

**Форма: Тест - подстановка**

1.Горячий цех предназначен для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, варки,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. В суповом отделении организуют 3 рабочих места: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Для приготовления бульонов используют сырье:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Оборудование для приготовления бульонов:\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_......

5.Варка бульонов состоит из операций:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Срок реализации бульонов: при t\_\_\_\_\_\_ не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Рабочее место повара супового отделения комплектуют из 2-х линий:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_.

8. В 1-ю линию устанавливают котлы, вместимостью\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ л,

или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_для варки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Вместимость котла для варки супов должна быть не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%

10 Во 2-ю линию устанавливают: производственные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Производственные столы оборудуют: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_для хранения жира, сметаны, зелени, \_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_для хранения посуды, инвентаря

12.Инвентарь, используемый в горячем цехе:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13 На рабочем месте повара должны быть весы, комплект\_\_\_\_\_\_,инструменты и \_\_\_\_-– справа, а\_\_\_\_\_\_– слева, специи и приправы – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14 Приготовление супов состоит из следующих операций:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15Горячие супы при раздаче должны иметь температуру не \_\_\_ град, супы-пюре\_\_, холодные супы не \_\_\_\_град

16.Срок хранения горячих супов в термосах при транспортировке не более \_\_\_\_

17. Оборудование соусного отделения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Электромеханическое оборудование: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19.Для приготовления соусов комплектуют 2 линии, в 1-й линии предусмотрены 3 рабочих места:

-для жарения и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Технологический процесс приготовления соусов состоит из двух стадий:\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_.

21. Наплитная посуда для приготовления соусов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22 Инвентарь:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22 Кейтеринг – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант 4

1. Горячий цех располагается\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Температура горячего цеха\_\_\_\_\_\_\_град, обеспечивается установлением\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Суповое отделение оборудуют механическим, тепловым, вспомогательным(производственным) оборудованием

- механическое (ПЕРЕЧИСЛИТЬ)

- тепловое

- ….

4. Суповое отделение должно иметь инвентарь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Для приготовления соусов используют наплитную посуду\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. В первой линии соусного отделения предусмотрены рабочие места: 1\_\_\_\_\_\_,2\_\_\_\_\_\_\_,3\_\_\_\_

7. Вторая линия предназначена для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Заготовку пассеровок проводят до\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. На раздаточном прилавке размещают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Молочные супы хранят при Температуре\_\_\_\_\_\_\_ не более, соусы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Пример индексации пищеварочных котлов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Пароконвектомат осуществляет работу в режимах:

1\_\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Алгоритм приготовления супов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задача 14 а

Какое количество капусты необходимо заказать для приготовления Щей,

 чтобы получить 13 кг нарезанного полуфабриката. Норма отходов составляет 18 %.

Вариант 3

1. Горячий цех состоит из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. В нем готовят такие блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Соусное отделение оборудуют механическим, тепловым, вспомогательным (производственным) оборудованием

- механическое (ПЕРЕЧИСЛИТЬ)

- тепловое

- ….

4. Разделочные доски маркируют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Для подсчета необходимого сырья необходимо использовать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Сотейники используют для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Принцип размещения оборудования горячего цеха \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Глубина секционного оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Оборудование соусного отделения сгруппировано в 2 технологические линии\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. На рабочем месте повара супового отделения располагают:\_\_\_\_\_\_\_-----------------------

11. Готовые супы хранят на мармите не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Кейтеринг - это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Задача 13а.

Масса полуфабриката капусты составляет 30кг. В предприятие поступило 35кг капусты. Определите количество отходов в %.

14. Алгоритм приготовления бульонов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тест- подстановка, тест -конструирование**

Вариант 4

1. Горячий цех включает отделения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Температура горячего цеха\_\_\_\_\_\_\_град, обеспечивается установлением\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Супы состоят из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Жидкой основой является\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. По способу приготовления супы бывают:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_------------------

6. В суповом отделении организуют 3 рабочих места:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Принцип расположения технологического оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Производственные столы располагают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, на них размещают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Черпаки, разливательные ложки , шумовки размещают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Бульоны варят в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. . На рабочем месте повара супового отделения располагают слева \_\_\_\_\_\_\_, справа\_\_\_\_\_\_\_\_,

перед собой\_\_\_\_\_\_\_, в глубине стола\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Для приготовления супов необходимо оборудование\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Для пассерования овощей используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для небольшого количества используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Кипяток готовят\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Температура подачи горячих супов не ниже\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, холодных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16. Санитарную одежду меняют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. Срок реализации бульонов не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, при температуре\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18 Блендеры, овощерезки относятся к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_оборудованию, производственные столы к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. Алгоритм приготовления супов:

Вариант 5

1. Горячий цех предназначен для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Он состоит из отделений:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Суповое отделение оборудуют механическим, тепловым, вспомогательным(производственным) оборудованием - механическое (ПЕРЕЧИСЛИТЬ) - тепловое

- ….

4. Разделочные доски маркируют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Для подсчета необходимого сырья необходимо использовать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Сотейники используют для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Принцип размещения оборудования горячего цеха \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Глубина секционного оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Оборудование супового отделения сгруппировано в 2 технологические линии\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. На рабочем месте повара супового отделения располагают слева \_\_\_\_\_\_\_, справа\_\_\_\_\_\_\_\_,

перед собой\_\_\_\_\_\_\_, в глубине стола\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11. Готовые супы хранят на мармите не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Для приготовления супов используют наплитную кухонную посуду\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13.Необходим инвентарь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Для пассерования овощей используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для небольшого количества используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Технология приготовления супов состоит из операций\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16 Горячие супы хранят на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17.Температура подачи горячих супов не ниже\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, холодных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Жарочные шкафы, электрические плиты относятся к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, производственные столы к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. Алгоритм приготовления бульонов:

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Тепловое оборудование.**

**Форма:** тест- подстановка, тест - соответствие

Вариант 1.

1. При жареньи на электросковороде котлет температура нагрева должна быть:

А. 110-120 град б. 160-180 град г. 150 – 160 град

2.Режимы работы пароконвектомата и операции которые он осуществляет при этом режиме (установите соответствие):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид режима | температура | Технологические операции |
| 1. горячий воздух | 1. 50 – 280 град | А. сушка |
| 2. паровой | 2. 30 – 280 град | Б. тушение |
| 3. комбинированный | 3. 30 -130 град | В. запекание |
|  | 4. 40 – 160 град | Г. размораживание |
|  |  | Д. варка на пару |
|  |  | Е. жарка на гриле |
|  |  | Ж. жарка мяса |

3. Выбор режимов на панели пароконвектомата:

А. жарка б. выпекание в. температурный режим г. время

4.Давление пара в пищеварочных котлах контролируется :

А манометр б. клапан-турбинка в. терморегулятор

5. Нагрев в пищеварочном котле осуществляется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. СЭСМ-0,2 применяют для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ЭП -4ЖШ означает\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Правила эксплуатации пароконвектомата с ручным режимом:

-сначала открывают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- включают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- выбирают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- вводят\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**2.1.2. Задания для контроля и оценки усвоения программы МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Задания для текущего контроля

Тема:**«Приготовление бульонов и супов»**

**Форма:** контрольная работа

Вариант 1

1.Особенности заправочных супов.

2.Щи. Виды, рецептура. Технология приготовления.

3.Составьте технологическую схему производства молочного супа с макаронами.

Вариант 2.

1.Особенности пюре-образных супов.

2.Рассольники. Виды. Технология приготовления.

3.Составьте технологическую схему производства рисового супа.

Вариант 3.

1.Особенности солянок.

2.Борщи. Виды. Технология приготовления.

3.Составьте технологическую схему производства картофельного супа.

Вариант 4.

1. Особенности рассольников.

2.Молочные супы. Технология приготовления.

3. Составьте технологическую схему производства щей из свежей капусты.

Вариант 5.

1.Супы, их классификация.

2.Супы-пюре. Технология приготовления.

3. Составьте технологическую схему производства борща украинского.

Вариант 6

1.Особенности прозрачных супов.

2.Щи. Ассортимент. Отличительные особенности отдельных видов.

3.Составьте технологическую схему производства окрошки .

Вариант 7.

1.Особенности рассольников.

2. Холодные супы. Виды. Технология приготовления.

3.Составьте технологическую схему супа горохового.

Вариант 8.

1.Особенности борщей. Ассортимент. Подача.

2.Супы на рыбном бульоне. Виды. Технология приготовления.

3.Составьте технологическую схему пюреобразного супа.

Вариант 9.

1. Особенности холодных супов. Виды.

2. Борщ московский .Технология приготовления.

3. Составьте технологическую схему супа-лапша домашняя.

Вариант 10.

1.Классификация супов по признакам группировки.

2.Супы картофельные. Технология приготовления.

3. Составьте технологическую схему приготовления щей из квашенной капусты.

**Тест по теме "Соусы".**

1. Какой соус приготавливают только на рыбном бульоне? а) соус луковый;

б)соус белый с рассолом; в) соус белый с яйцом.

2. Какой загуститель применяется при приготовлении сладких соусов? а) картофельный крахмал;

б) желатин;

в) мука.

3. Температура подачи горячих соусов а) 90 - 100;

б) 30 - 40;

в) 65 - 80.

4. Какую мучную пассеровку используют для приготовления соуса томатного? а) белую;

б) красную.

5. Какой соус готовят на концентрированном бульоне? а) соус молочный;

б) соус паровой;

в) соус белый основной.

6. Какой вид молочных соусов используют для запекания блюд? а) жидкий;

б) средней густоты;

в) густой.

7. Какие наполнители вводят в красный основной соус: а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре; б) белая мучная жировая пассеровка; в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья и лук?

8. Какой соус является производным красного соуса? а) соус луковый;

б) соус молочный;

в) соус голландский.

9. Этот соус используется для приготовления овощных фаршированных блюд. а) соус сметанный с томатом;

б) соус сухарный;

в) соус польский.

10. Для какого соуса необходим коричневый бульон? а) соус грибной;

б) маринад овощной;

в) соус красный.

Эталоны ответов:

1 - б;

2 - а;

3 - в;

4 - а;

5 - б;

6 - б;

7 - в;

8 - а;

9 - а;

10 - в.

Рубежный контроль

Тема: Супы и соусы

**Форма**: тест- подстановка, тест- соответствие, решение типовой задачи.

Вариант 1

 Выберите правильный ответ (правильный ответ 2 бала)

1.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

 а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

2. Для чего настаивают супы после окончания варки? а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче.

3. Какую солянку подают без сметаны? а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовят солянки?

а) костных; б) концентрированных; с)бульонных кубиках

6.Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

7.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

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

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

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая; б) жировая; в) холодная.

11. Производным какого соуса является соус томатный?

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

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

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

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

 14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления (4 бала)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Название супа* | *Рецептура*  |
| *1* | «Московский» | *А* | фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками; |
| *2* | «Украинский» | *Б* | в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками; |
| *3* | «Флотский» | *В* | форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;  |
| *4* | «Сибирский» | *Г*  | готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов,в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом. |

15. Определите продукты необходимые для приготовления: (6 балов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 Соуса польского | А |  яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;  |
| Б |  масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная; |
| В |  яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон; |
| Г |  масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль. |
| 2 Соуса сметанного с луком | А | сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп |
| Б |  сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук |
| В | сметана, мука, бульон, лук, кетчуп |
| Г | сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп |

16. Задание ( по вариантам 1-4) Произведите расчёты сырья для приготовления блюда.

Задача 1

Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций блюда:

Борщ холодный, рецепт № 148. Масса порции 350 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса, г. | На 1 порцию,Г. | На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_порций, г. |
| Брутто | Нетто |  |  |
| Свекла | 150 | 120 |  |  |  |
| Лук зеленый |  63 | 50 |  |  |  |
| Огурцы свежие | 75 | 60 |  |  |  |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |  |  |  |
| Вода | 800 | 800 |  |  |  |
| **Выход** | - | **1000** |  |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |  |

Задача 2

Рассчитать количество продуктов для приготовления 70 порций блюда:

Свекольник холодный, рецепт № 150. Масса порции 400 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса, г. | На 1 порцию,Г. | На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_порций, г. |
| Брутто | Нетто |  |  |
| Свекла | 200 | 160 |  |  |  |
| Лук зеленый |  63 | 50 |  |  |  |
| Огурцы свежие | 75 | 60 |  |  |  |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |  |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |  |
| Квас хлебный | 700 | 700 |  |  |  |
| **Выход** | - | **1000** |  |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |  |

Задача 3

Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций блюда:

Борщ холодный мясной , рецепт № 149. Масса порции 500 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса, г. | На 1 порцию,Г. | На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_порций, г. |
| Брутто | Нетто |  |  |
| Говядина | 110 | 81 |  |  |  |
| Свекла | 150 | 120 |  |  |  |
| Лук зеленый |  63 | 50 |  |  |  |
| Огурцы свежие | 75 | 60 |  |  |  |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |  |  |  |
| Вода | 800 | 800 |  |  |  |
| **Выход** | - | **1000** |  |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |  |

Задача 4 Рассчитать количество продуктов для приготовления 40 порций блюда:

Щи зеленые с яйцом, рецепт № 151. Масса порции 300 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса, г. | На 1 порцию,Г. | На \_\_\_\_\_\_\_порций, г. |
| Брутто | Нетто |  |  |
| Картофель | 206 | 150 |  |  |  |
| Лук зеленый |  63 | 50 |  |  |  |
| Огурцы свежие | 75 | 60 |  |  |  |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
| Уксус 3%-ный | 16 | 16 |  |  |  |
| Щавель | 132 | 100 |  |  |  |
| Шпинат | 135 | 100 |  |  |  |
| Вода | 750 | 750 |  |  |  |
| **Выход** | - | **1000** |  |  |  |
| Сметана | 30 | 30 |  |  |  |

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ по теме: Бульоны и супы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | ЗАДАЧА |
| 1 | б | а | в | б | б | а,б | а | в | г | б | а | в | б | 1-г2-в3-б4-а | 1-г2-в |  |

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

***Типовые задачи:***

 **Форма:** Кейс-задания (проблемные ситуации)

***Типовые задачи:***

1. Консистенция рыбной котлетной массы, приготовленной поваром, оказалась слишком рыхлой. Как этот недостаток может повлиять на качество полуфабриката? Как можно исправить этот дефект рыбной котлетной массы?
2. Вам предстоит приготовить рыбный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каковы правила отпуска готового блюда?
3. Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?
4. В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

5. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

 6. Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

 7. В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

***Решение ситуационных задач с использованием Нормативных документов: Сборника Рецептур***

1. Сколько рыбы необходимо для приготовления 100 порций котлет рыбных

2. Необходимо приготовить 90 порций макарон запеченных с яйцом

3. Сколько порций поджарки можно приготовить по колонк , если в наличии 100 кг свинины обрезной?

4. Нужно приготовить 40 порций супа овощного, но нет свежей капусты, поступили сушеные овощи. Ваши действия?

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи:**

На 5 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

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

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

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

***Типовые задачи на взаимозаменяемость:***

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

30 х 500 г. = 15000 г. = 15 кг борща

2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом, m Н = 0,160 кг х 15 кг = 1,4 кг

 Норма отходов картофеля в апреле составляет 40% по таблице №24 (32)

m БР = 1,4 кг х 100% = 2,3 кг

100% - 40%

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

0,030 х 15 = 0,45 кг

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где = 0,3, по формуле:

х = а х с х , где

х - масса заменяющего продукта

а - масса заменяемого продуктов на 1 порцию

с - количество порций

- коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

х = 0,45 х 0,3 = 0,135 кг

Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

2. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

**Тема: Блюда из овощей и грибов.**

**Форма:** Кейс-задания (проблемная ситуация)

**Решение ситуационных задач**

***Задание № 1***
На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?
***Задание № 2***
На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?
***Задание № 3***

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?
***Задание № 4***

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?
***Задание № 5***

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?
***Задание № 6.***

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?
***Задание № 7***

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.
***Задание № 8***

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?
***Задание № 9***

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?
***Задание № 10***

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?
***Задание № 11***

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?
***Задание № 12***

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.
***Задание 13***

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?
***Задание 14***

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?
***Задание № 15***

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.
***Задание № 16***

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.
***Задание № 17***

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.
***Задание № 18***

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?
***Задание № 19***

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?
***Задание № 20.***

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?
***Задание № 21***

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

**Время выполнения задания – 20 минут.**

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи:**

На 5 баллов оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

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

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

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

**Тема: Блюда из овощей и грибов.**

**Форма:** тест
**Задание 1**: «Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов»

Текст задания:

* + 1. **В группах овощей найдите лишние:**

а/корнеплоды, клубнеплоды
б/капустные, луковые
в/зерновые, десертные
г/чесночные, ягодные

* + 1. **В группу корнеплодов входят овощи:**

а/лук репчатый, зелёный, порей
б/укроп, эстрагон, мята
в/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон

* + 1. **Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:**

а/позеленевшие
б/покрытые плесенью
в/имеющие дефекты развития
г/в овощах до 5% механических повреждений

* + 1. **По назначению на какие хозяйственно – ботанические сорта делится картофель:**

а/столовые, универсальные
б/вегетативные, ботанические
в/ранний, поздний, средний

* + 1. **По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:**

а/по накладной,
б/по качеству, количеству и сверяют с данными накладной
в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

**Критерии оценки**:
5 баллов – 5
4 балла – 4
3 балла – 3
2 балла – 2
1 балл – 1

**Задание 2:** «Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов»
Текст задания:

1. **К каким блюдам используют перец черный и белый:**

а/к мясу, рыбе, овощам
б/к творогу, сырам
в/добавляют в сдобное тесто, сладкие начинки

1. **Подберите приправу к картофелю отварному:**

а/анис, тимьян
б/гвоздика, корица
в/перец черный, перец белый

1. **Какой соус промышленного производства можно использовать для запекания блюд из овощей**

а/джемы,
б/майонез, томатный
в/горчица

1. **Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:**

а/горчицу
б/тимьян, анис, базилик
в/куркуму, паприку
г/бульон «Ролтон»

1. **Решите ситуационную задачу**: у вас закончился черный молотый перец, но в наличии есть различные виды перца горошком, а также молотый красный. Чем можно заменить черный молотый перец?

а/красным молотым перцем
б/любым другим видом перца, это принципиального значения не имеет
в/черный перец горошком нужно всего лишь измельчить и добавить к блюду

**Критерии оценки**:

5 баллов – 5
4 балла – 4
3 балла – 3
2 балла – 2
1 балл – 1

**Задание 3:** «Последовательность обработки овощей и грибов»
Текст задания:

1. **С какой операции начинают обработку овощей:**

а/ очистка, доочистка;
б/ сортировка, калибровка;
в/мытье овощей;
г/фигурная нарезка

1. **Картофель обрабатывают в следующем порядке:**

а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют
в/сортируют, очищают, моют

1. **Лук-порей промывают так:**

а/в ванной 2 раза
б/2-3 раза в ванной и 1 раз в проточной воде
в/1 раз в проточной воде
г/не промывают

1. **Для минимизации отходов морковь очищают следующим образом:**

а/ в летний период – скребут
б/счищают кожицу до сердцевины
в/ в зимний период эффективно использовать приспособление для очистки овощей
г/ в зимний период кожицу моркови счищают на 1 см

1. **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
б/ удаляют только корневища
в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
г/ удаляю донце и шейку, очищают чешуйки

1. **Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
б/ очищают, нарезают, проваривают
в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
г/ проваривают в соленой воде

1. **Зачем свежие грибы промывают в воде:**

а/ для удаления слизи
б/ для удаления песка, грязи, листьев
в/ для удаления горького привкуса
г/ для набухания

1. **Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:**

а/ обрабатывают раствором пищевой соды
б/ обрабатывают перманганатом калия
в/ обрабатывают бисульфитом натрия
г/ обрабатывают сульфатом бихлорида

1. **Какого вида нарезки картофеля не существует:**

а/брусочки, ломтики
б/дольки, соломка
в/кружочки, чесночки
г/колечки, звенья

1. **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

а/соломка, кружочки
б/спиральки, чесночки
в/звездочки, цветочки
г/бочоночки, ленточки.

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 4:** «Способы тепловой обработки блюд из овощей и грибов»
Текст задания:

 **1. К основным способам тепловой обработки не относят:**

а/ варку б/ жарку в/пассерование

1. **Варка основным способом производится так:**

а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта
б/ варка осуществляется с небольшим количеством воды
в/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей

1. **Припускание характеризуется:**

а/ доведением продукта до готовности с помощью пара
б/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости
в/ доведение продукта до готовности в жарочном шкафу

1. **Жарка основным способом производится так:**

а/ жарка продукта производится с небольшим количеством жира при 130-150ºС на жарочной поверхности сковороды или противня до образования на поверхности поджаристой румяной корочки со всех сторон
б/ жарку осуществляют в СВЧ-аппаратах
в/жарка на поверхности с антипригарным покрытием без жира

1. **Продолжите фразу:** Охлаждение **–** это …….температуры до…, используется с целью…….
2. **К комбинированным способам тепловой обработки не относят:**

а/ тушение, запекание
б/ варку, жарку основным способом
в/ варка с последующей обжаркой; брезирование

1. **Пассерование- это:**

а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки
б/ припускание предварительно обжаренного продукта
в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

1. **При тепловой обработке с белками происходят следующие изменения:**

а/ они переходят в отвар, частично разрушаются
б/ происходит процесс дымообразования
в/ происходит свертывание или денатурация белка

1. **Жир при тепловой обработке:**

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты
б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта
в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

1. Наилучший способ замораживания нарезанных овощей и грибов при температуре:

а/ -1 - 4 град.

б/ -25 -35 град.

в/ -15 – 18 град

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 5:** «Приготовление блюд из отварных овощей»
Текст задания:

**1.В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой склеивающим веществом:**

а/ протопектином
б/пектином
в/клейстером

**2. Крахмал, содержащийся в овощах при температуре 55-70 ºС :**

а/ образует кармелен
б/образует хлорофилл
в/ клейстеризуется

**3. При тепловой обработке (варке) масса овощей:**

а/увеличивается

б/ уменьшается
в/ не изменяется

**4. Овощи варят следующим образом:**

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;
б/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;
в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

**5. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:**

а/ вода, молоко, яйца, соль
б/ вода, молоко, соль,
в/ молоко, сливочное масло

1. **Картофель отварной отпускают:**

а/поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист
б/поливают подливой, посыпают панировочными сухарями
в/поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью

1. **Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»**

а/варят в воде
б/варят только в молоке
в/варят в бульоне
г/варят сначала в воде, а затем в молоке

1. **Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков**

а/в молоке
б/в воде
в/на пару
г/в бульоне

1. **Продолжите фразу**: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его…………….
2. **Продолжите фразу**:вода должна прикрывать овощи при варке на …………сантиметра**.**

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 6:** «Приготовление блюд из жареных овощей»
Текст задания:

1. **Для жарки чаще используют овощи:**

а/вареные
б/сырые
в/тушеные
г/запеченные

1. **Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:**

а/ нарезают, обсушивают
б/ нарезают, промывают, обсушивают
в/ нарезают, жарят

1. **Картофельная масса состоит из следующих компонентов:**

а/ протертого картофеля и яиц
б/ протертого картофеля, молока и яиц
в/ протертого картофеля, муки и сметаны

**4**.**Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:**

а/ формой
б/ формой и наличием фарша
в/ только наличием фарша

**5**. **Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:**

а/ картофельную масс
б/ картофельное пюре
в/ картофель отварной

6.**Продолжите фразу:** на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем …… см , жарят, периодически помешивая до образования…………………………..

7. **Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:**

а/пассерованию
б/припусканию
в/панированию в муке

8.**Определите название блюда по его ингредиентам**: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/котлеты морковные
б/рагу овощное
в/суп из овощей

9.**Выберите правильный способ приготовления крокет:**

а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом
б/приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом
в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

10.**Решите задачу. Сколько нужно взять жира для фритюра, чтобы пожарить 20 кг картофеля. Разовая доза закладки 2 кг.**

а/80кг
б/180 кг
в/8 кг

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 7:** «Приготовление блюд из запеченых овощей»
Текст задания:

 1.**Запекание продолжают до:**

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции
б/ слегка сырого хруста
в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

1. **Продолжите фразу:** перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают …… или …….., а овощи запеченые с соусами посыпают тертым …………..или ………………………..
2. **Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:(количество не ограничено)**

а/томатный
б/сметанный
в/грибной
г/фруктово-ягодный
д/молочный сладкий
е/томатно-сметанный

1. **Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:**

а/с мукой
б/без муки
в/с яйцами
г/без яиц

1. **Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:**

а/плотные помидоры наполняю фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

1. **Определите название блюда**: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу

а/помидоры фаршированные
б/капуста запеченная под соусом
в/перец фаршированный
г/голубцы овощные

1. **Выберите правильный способ отпуска голубцов овощных**

а/при отпуске капусту поливают сливочным маслом, подают в посуде, в которой запекалась
б/при отпуске нарезают на порции, поливают соусом
в/ укладывают на тарелку по 2 шт на порцию, поливают соусом , в котором запекались

1. **Какой способ предварительной тепловой обработки применяют для помидоров и перцев фаршированных запеченных:**

а/бланширование
б/припускание
в/пассерование

1. **Какие из грибов чаще применяют на ПОП:**

а/белые, шампиньоны, вешенки
б/соленые
в/губчатые и пластинчатые

1. **Дополните:**

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не более ………часов
б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более……..часов
в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более …………часов

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 8:** «Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения»
Текст задания:

**1.Вареные овощи должны сохранить:**

а/форму и цвет
б/консистенцию
в/ровную поверхность с румяной корочкой

**2. Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:**

а/плотная, слегка водянистая
б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха
в/рыхлая

**3. Какие дефекты не допускаются у вареного картофеля:**

а/рыхлая консистенция
б/покраснение или потемнение клубней
в/привкус пареной капусты

4.**Выберите правильные требования к качеству картофельного пюре:**

а/вкус-кисло-сладкий, цвет-темно-вишневый, консистенция плотная
б/консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков, цвет- кремовый, без темных включений
в/полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка, фарш распределен равномерно

5.**Какой вкус имеют припущенные овощи:**

а/кисло-соленый
б/кисло-сладкий
в/слегка соленый с ароматом молока и овощей

6.**При припускании форма нарезки у овощей:**

а/должна быть сохранена
б/полностью разварены
в/часть овощей разварена в пюре, а часть практически сырая

7.**Выберите оптимальное время хранения овощей в отваре после варки:**

а/10 минут
б/ не более 30 минут
в/ можно хранить до полного остывания

8.**Продолжите бракеражную оценку:**

Оценку «………» получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии. Оценку «…………» дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки. Оценку «……» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно румяная корочка, неполный набор сырья и т. д. Оценку «……..» получают блюда и кулинарные изделия с посторонними вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные

**9. Если блюдо с раздачи снимают и направляют на переработку или исправление, следовательно:**

а/ составляют акт, на основании которого с повара, приготовившего блюдо, взыскивают стоимость испорченного сырья
б/повар не несет никакой ответственности за испорченной блюдо
в/ всю ответственность нужно переложить на зав.столовой, т.к он не в достаточной мере контролировал процесс приготовления пищи

**10.Кто имеет право проводить бракераж готовых блюд:**

а/медицинские работники и другие назначенные приказом лица только в присутствии повара, готовившего блюда
б/только медработник и никто другой
в/бракераж проводит только директор предприятия

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задание 9:** «Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого для обработки овощей и грибов и приготовления блюд из них»»
Текст задания:

1. **Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов**

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

1. **Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):**

а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный
г/машина для приготовления картофельного пюре
д/протирочная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель
з/миксер и/сковорода электрическая

1. **Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:**

а/ОС, ОВ
б/МС,МВ
в/РС,РВ

1. **Для жарки овощей можно использовать:**

а/сковороды электрические
б/фритюрницы
в/котлы пищеварочные
г/сковороды наплитные

1. **Выберите тепловое оборудование для приготовления блюда из запеченных овощей:**

а/плита электрическая
б/шкаф жарочный
в/шкаф конвекторный
г/шкаф пекарский

1. **Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:**

а/глазомерная проверка заземления и электропроводки
б/включение
в/нагрев г/санитарная обработка
д/технологическое использование
е/выключение

1. **Что сигнализирует лампочка на сковороде электрической, если она горит желтым цветом:**

а/сковорода готова к работе
б/сковорода нагревается
г/ сковорода выключена

1. **Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:**

а/ лотки для овощей
б/металлические сетчатые корзины
в/шкаф жарочный

1. **Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке**

а/сотейник или сковорода с толстым дном
б/эмалированная кастрюля
в/дуршлаг

1. **Какую посуду запрещено использовать на ПОП:**

а/алюминиевую
б/ из нержавеющей стали
в/эмалированную

**Критерии оценки**
10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Тема: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий**

**Форма:** тест - подстановка

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; в) молоко меняет цвет.

2. Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?

а) чтобы молоко не пригорело; б) чтобы не образовались комки; в) чтобы молоко не изменило цвет.

3. Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50... 100 г на 1 кг крупы)?

а) чтобы не образовались комки; б) для улучшения вкуса и внешнего вида; в) чтобы каша не подгорела.

4. Сколько воды и соли используют при варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом)?

а) 6 л воды, 50 г соли; б) 5 л воды, 40 г соли; в) 4 л воды, 30 г соли.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Почему пшенная каша горчит?

а) каша подгорела; б) плохо промыли пшено; в) кашу пересолили.

2. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы; б) засыпая крупу, плохо размешивали; в) добавили много сахара.

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

а) переварили; б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости; в) засыпали в холодную воду.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

а) рисовую; б) пшенную; в) гречневую.

2. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

а) 300 г; б) 400 г; в) 450 г.

3. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

а) 2,2...3 л; б) 3...4 л; в) 4...5 л.

4. Сколько получается вареных бобовых из 1 кг сухих?

а) 2,1 кг; б) 3 кг; в) 4 кг.

5. Сколько из 1 кг крупы гречневой ядрицы получается готовой каши рассыпчатой?

а) 3 кг; б) 2,1 кг; в) 1,5 кг.

ТЕСТ № 4

Выберите правильный вариант ответа.

1.Какая крупа варится дольше всех?

а)манная; б) рисовая; в) перловая.

2. Какая крупа перед варкой не промывается?

а) манная; б) рисовая; в) пшено.

3 Какую крупу не надо варить?

а) манную; б) пшенную; в) толокно.

4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

а) манная; б) гречневая; в) пшено.

5. Какое количество воды используют для приготовления гречневой рассыпчатой каши из 1 кг крупы?

а) 2 л; б) 1,5 л; в) 2,5 л.

ТЕСТ № 5

Укажите причины возникновения дефектов крупяных гарниров и каш.

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

а) нарушение рецептуры; б) нарушение правил варки каш; в) долго не сливали воду.

2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

а) не перебрали крупу; б) плохо промыли; в) использовали для варки грязную посуду.

5. Горьковатый привкус каши: а) не промыли крупу; б) добавили много соли; в) каша пригорела.

4. Рассыпчатая крупа недоварена:

а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы); б) рано сняли с сипы; в) не промыли.

5. Кислый и затхлый привкус каши:

а) использовали некачественное сырье; б) использовали некачественную воду; в) использовали грязную посуду.

ТЕСТ № 6

Выберите правильный вариант ответа.

I. С каким соусом подают котлеты рисовые?

а) с красным; б) с грибным; в) с молочным.

2. С каким соусом подают биточки манные?

а) со сладким; б) с молочным; в) со сметанным.

3. Как лучше использовать кашу гречневую рассыпчатую, если она имеет бледный цвет, плохо отделяющиеся друг от друга зерна, которые частично разварены?

а) на гарнир; б) с молоком; в) для запеканок.

4. В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши?

а) в горячем состоянии; б) пока она теплая; в) охлажденную.

5. В каком случае получается малопористый рисовый пудинг?

а) плохо взбили белок; б) не добавили изюм; в) не добавили ванилин.

ТЕСТ № 7

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова продолжительность варки макарон?

а) 10... 15 мин; б) 20...25 мин; в) 20...30 мин.

2. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?

а) сгибаются, но не полностью; б) падают с вилки; в) слегка деформированы.

5. Каково количество (%) привара макаронных изделий при варке несливным способом для запеканок и макаронников?

а) 150...200; б) 200...300; в) 300...400.

ТЕСТ № 8

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова причина наличия комков в приготовленных гарнирах из макарон?

а) не заправили маслом; б) переварили; в) неправильно варили (не перемешивали).

2. Каковы причины того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся?

а) переварены; б) плохо откинуты; в) нарушили технологию приготовления.

3. Каковы причины того, что сваренные макаронные изделия имеют привкус и запах затхлости, осаленного жира?

а) недоброкачественный жир; б) недоброкачественные макароны; в) нарушена технология варки.

4. В каких случаях лапшевник или макаронник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон?

а) очень высокая температура в духовке; б) преждевременно вытащили из духовки; в) добавлено много сахара.

ТЕСТ № 9

Выберите правильный вариант ответа.

1. Во сколько раз увеличивается масса бобовых при варке?

а) в 1...2 раза; б) в 2 раза; в) в 2,5...3 раза.

2.За счет чего происходит увеличение массы бобовых, круп, макаронных изделий при варке?

а) поглощения воды клейстеризующимся крахмалом; б) увеличения температуры варки; в) карамелизации сахара.

3. От чего зависит количество поглощенной жидкости в крупах при варке?

а) от вида крупы; б) от содержания водорастворимых веществ; в) от распада крахмальных зерен.

4. За счет чего происходит размягчение бобовых и круп при варке?

а) протопектин переходит в растворимый в горячей воде пектин; б) за счет добавления жира; в) за счет добавления сахара.

5. Что замедляет процесс варки бобовых?

а) высокое содержание клетчатки; б) соль, томат и кислые соусы; в) примеси и неполноценные зерна.

ТЕСТ № 10

Выберите правильный вариант ответа.

1. В какой воде замачивают бобовые и перловую крупу для ускорения разваривания?

а) в холодной; б) в теплой; в) в горячей.

2. Для чего проводится замачивание бобовых и круп?

а) улучшить вкус; б) сократить продолжительность варки; в) сохранить форму в процессе варки.

3. Во сколько раз увеличивают массу при замачивании бобовые?

а) в 2 раза; б) в 3 раза; в) в 4 раза.

4. Какова продолжительность варки бобовых при слабом кипении при закрытой крышке?

" а) 1,5...2 ч; б) 2...3 ч; в) 3...4 ч.

5. Почему зернобобовые варят без соли?

а) ухудшается их вкус; б) замедляется процесс варки; в) изменяется цвет бобовых.

6. Что переходит в отвары цветной и темной фасоли, которые следует слить?

а) ядовитые вещества; б) вещества, обладающие неприятным вкусом и запахом; в) вещества, ухудшающие цвет блюд.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых.**

**Форма:** тест- конструирование

**Вариант 1.**

1. *На какие группы подразделяют каши по консистенции?*

*1\_\_\_\_\_\_, 2. \_\_\_\_\_\_, 3. \_\_\_\_\_*

1. *За счет чего при варке увеличивается масса круп, бобовых и макаронных изделий?*
2. *Следует ли придерживаться нормами закладки воды и крупы?*
3. *Почему рис варят сначала в воде, а затем в молоке?*
4. *Когда кладут соль при приготовлении каш?*
5. *От чего зависит консистенция каш?*
6. *Почему пшенную крупу промывают 3-4 раза горячей водой?*
7. *Составить схему приготовления запеканки рисовой*

1

7

6

5

4

3

2

9

8

1. *Составить схему приготовления бобовые с жиром и луком*

7

6

5

4

3

1

2

1. *Составить технологическую схему варки макаронных изделий сливным способом*

5

4

3

2

1

1. *Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий несливным способом*

|  |
| --- |
| *Последовательность несливного способа варки* |
| 1. *Для 1 кг. изделия берут 2…3 л воды, 30 г. соли, жир*
 |
| 1. *Отпускают в кипящую подсоленую воду.*
 |
| 1. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
 |
| 1. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
 |
| 1. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
 |
|  *Привар составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  |
| *Используют для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

Оценка «3» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 7 вопросы.

Оценка «4» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 10 вопросы.

Оценка «5» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 11 вопросы.

***Эталон ответа к контрольной работе***

***Вариант 1***

1. Вязкие, жидкие, рассыпчатые.
2. За счет поглощения большого количества воды.
3. Да
4. Рис в молоке плохо разваривается
5. До засыпания крупы.
6. От количества воды.
7. Для удаления горечи
8. Приготовить вязкую кашу, охладить до 60градусов, добавить сырые яйца и сахар, перемесить, выложить на противень, поверхность смазать смесью яиц и сметаны, запекать, охладить , нарезать на порции
9. Нарезать шпик и обжарить, нарезать лук, пассируют на жире от шпика, сваренные бобовые соединить с луком, положить соль, перец, проварить 5-7 мин., при отпуске посыпать зеленью
10. В кипящую подсоленную воду засыпать подготовленные изделия, варить до размягчения, откинуть на сито, переложить в посуду с растопленным маслом, перемешать
11. Варят до загустения, добавляют жир, накрывают крышкой, доваривают до готовности.

 Привар 200-300%

 Используют как самостоятельное блюдо и гарнира.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» (% от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Блюда из круп, яиц, творога и теста**

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что содержит яйцо, сваренное всмятку? а) жидкий белок и жидкий желток;

б) полужидкий белок и жидкий желток;

в) свернувшийся белок, жидкий желток.

2. Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?

а) белок свернувшийся, желток жидкий;

б) у скорлупы свернувшийся желток жидкий;

в) жидкий белок и жидкий желток.

3. Каковы желток и белок у яйца, сваренного вкрутую?

а) белок свернувшийся, желток полужидкий;

б) белок свернувшийся, желток полностью загустевший;

в) плотный белок и желток.

4. Как хранят яйца, сваренные вкрутую, после промывания холодной водой?

а) в холодной подсоленной воде;

б) в скорлупе сухими;

в) в лоточке под крышкой.

5. Как хранят яйца, сваренные в «мешочек»?

а) в холодной подсоленной воде;

б) в скорлупе сухими;

в) в лоточке под крышкой.

ТЕСТ №2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют яйца, сваренные всмятку?

а) в горячем виде на завтрак;

б) для фаршей;

в) для салатов.

2. Что произошло, если в сваренном яйце вкрутую, не охлажденном в холодной воде, потемнел верхний слой желтка?

а) разрушение жира;

б) соединение сероводорода белка и железа желтка;

в) разрушение витаминов.

3. Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?

а) белки распадаются;

б) хуже усваиваются;

в) белки уплотняются, теряя жидкость.

4. В каком соотношении перед приготовлением яичный порошок просеивают и соединяют с холодным молоком?

а) 1:3,5;

б) 1:5;

в) 1:6.

5. Какова продолжительность набухания смеси яичного порошка и молока?

а) 1 ч;

б) 2 ч;

в) 30 мин.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. В чем причина, если у яичницы на поверхности желтка белые пятна, белок вздулся, есть разрывы?

а) высокая температура жаренья;

б) желток посыпали солью;

в) пересолили.

2. Что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?

а) белок и желток смешались;

б) во время жаренья сковороду накрыли крышкой;

в) пережарили.

3. Какова толщина (см) слоя запекаемых смешанных омлетов?

а) 3;

б) 4;

в) 2.

4. Почему не подлежит хранению приготовленная драчена?

а) теряет внешний вид и вкусовые качества;

б) изменяет цвет;

в) выделяется влага.

5. Какова толщина (см) смеси для драчены, которую выливают на сковороду с маслом для жаренья?

а) 2;

б) 1;

в) 3.

ТЕСТ № 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова продолжительность варки яйца в «мешочек»?

а) 2,5 мин;

б) 4...5 мин;

в) 8... 10 мин;

г) 10... 12 мин.

2. Что можно приготовить из яиц?

а) яичницу;

б) омлет;

в) кулебяку;

г) гоголь-моголь.

3. Для приготовления омлета используют:

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло;

б) меланж, молоко, соль, сливочное масло;

в) яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло;

г) яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану.

4. Каково должно быть соотношение для замены одного яйца яичным порошком?

а) 1:1;

б) 1:3;

в) 1:11,2;

г) 1:15

5)Какие продукты используют для яичной кашки?

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло;

б) яйца, молоко, муку, сливочное масло;

в) меланж, зеленый горошек, молоко, сливочное масло;

г) яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» (% от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Блюда из круп, яиц, творога и теста**

**Решение ситуационных задач**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить крупеник. Но на предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как подготовить яичный порошок для приготовления блюда?

Задание № 4

 Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

Задание № 5

 Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

Задание № 6.

Приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?

Задание № 7

 Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступил меланж (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать его для замеса теста. Как проверить замороженный меланж на доброкачественность? Как подготовить меланж к производству изделий из теста?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Яичница-глазунья»: отделил яйцо от скорлупы, перемешал, влил на разогретую с жиром сковороду. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Яичница-глазунья»?

Задание № 1

Вам предстоит приготовить лапшевник с творогом. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Задание № 11

На раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?

Задание № 12

 В поступившей на предприятие общественного питания муке обнаружены червячки и их личинки. Можно ли использовать такую муку для приготовления блюд и изделий? Перечислите условия и сроки хранения муки.

Задание 13

Вам предстоит приготовить пирожки с капустным фаршем. Назовите вид используемого теста для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

Задание 14

 При жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Сырники из творога». Каково кулинарное использование данного блюда?

 Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Вареники ленивые». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от вареников с творогом. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется изделие «Пирог с капустой». Выяснив у повара, что изделие приготовлено со свежей капустой, посетитель просит приготовить ему изделие с квашеной капустой. Изменится ли состав фарша при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Макаронник». Посетитель удивлен, он знает только запеканки, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления макаронника. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пудинг рисовый». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пельмени с мясным фаршем». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

 Задание № 20

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций блинчиков с мясным фаршем. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить оставшееся блюдо на следующий день?

 Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите крупяные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

 Задание № 22

Вы работаете поваром, готовите яичные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 23

Вы работаете поваром, готовите блюда из бобовых. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 24

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы несколько порций незаправленых макарон отварных. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить оставшееся блюдо на следующий день?

 Задание № 25

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить вареные яйца на следующий день?

**Тема: Блюда из творога и теста.**

Форма: тестирование

Вариант 1

**1.Установите соответствие между видом теста и способом рыхления:**а).дрожжевое к)механическое
б).песочное л)биологическое
в).бисквитное м)химическое

**2. Какую форму имеет полуфабрикат вареников ленивых:** 1. кружочки и квадратики шириной 2-2.5см
 2. ромбика или прямоугольника шириной 2-2.5см
 3. кружков 3см диаметром
 4. квадратики с ребром 2-2.5см
**3. Установите последовательность приготовления запеканки из творога:**
 1. Разравнивают, смазывают сметаной
 2. Добавляют сахар яйца соль
 3. Протертый творог соединяют с манкой
 4. Выкладывают массу на противень
 5. Запекают в жарочном шкафу
**4. Омлеты делят на**:

А) натуральные, смешанные с гарниром, запеченные;

Б) смешанные с гарниром, взбитые, из яичного порошка;

С) фаршированные с гарниром; натуральные, смешанные с гарниром;

Д) взбитые, рулеты яичные, драчены.

***5.* Какое тесто приготовляют для вареников с творожным фаршем?**

а) бездрожжевое;

б) дрожжевое;

в) сдобное.

**6. Какова продолжительность варки вареников?**

а) 4...5 мин;

б) 5...8 мин;

в) 8... 10 мин.

**7. В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились** **трещины и вареники раскрылись?**

а) тонко раскатали тесто;

б) не смазали тесто сырыми яйцами;

в) нарушен режим варки.

**8. Какие способы тепловой обработки используют для приготовлении пудинга из творога?**

а) жаренье;

б) запекание;

в) варку.

**9. Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?**

а) способом тепловой обработки;

б) введением взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов;

в) формой.

**10. В каких случаях готовые вареники с творогом имеют горьковатый привкус?**

а) использовали старый творог;

б) хранили фарш без холодильника;

в) добавили больше нормы ванилина.

**11. Установите вид теста и набор сырья для него:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо (на 1 кг муки) | Жидкость | Вид теста |
| 1. Оладьи | а) 2,5 л; б) 1л;в) 1,5л | а) Дрожжевое;б) бездрожжевое; в) заварное |
| 2. Блины |
| 3. Блинчики |

**12. По какой причине тесто получилось кислое?**

а) тесто перебродило;

б) недостаточная обминка;

в) нарушение рецептуры.

 13. **Установите соответствие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос | Варианты ответов |
| 12 3 | Какие изделия относятся к мучным блюдам?Какие изделия относятся к мучным кулинарным изделиям?Какие изделия относятся к мучным гарнирам? | а) Клецки, профитроли, корзиночки, лапша домашняя;б) вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики;в) пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги |

 **14. Укажите последовательность приготовления расстегаев.**

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Тесто приготовляют опарным способом более густой консистенции (влажность 38 %) |
| **2** | Расстаивают в течение 5... 10 мин |
| **3** | Разделывают на порции по 45, 120, 150 г |
| **4** | Формуют шарики |
| **5** | Расстаивают в течение 20... 30 мин |
| **6** | Раскатывают на лепешки |
| **7** | Края теста соединяют так, чтобы часть фарша в центре оставалась открытой |
| **8** | Кладут фарш на середину |
| **9** | Укладывают на смазанный маслом кондитерский лист |
| **10** | Смазывают меланжем |
| **11** | Выпекают в течение 8... 15 мин при температуре 230...240°С в зависи­мости от размера |
| **12** | Соединенные края защипывают «елочкой» или «веревочкой» |

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.**

**Форма: тест**

**Вариант 1.**

1. Какое рыбное филе не используется для варки?
1. с кожей без костей;
2. с кожей и реберной костью;
3. чистое филе .

2. Какое рыбное филе не используется для припускания?
1. с кожей и реб. костью;
2. с кожей без костей;
3. чистое филе;

3. Каков угол нарезки филе на порц. куски для варки?
1. 30;
2. 90; 3. 45.

4. Каков угол нарезки филе с кожей, позвоночником и реберными костями для жарки?
1. 30;
2. 45;
3. 90;

5.Каков угол нарезки филе с кожей без костей и чистого филе для жарки?
1. 30;
2. 45;
3. 90.

6. Количество жидкости на 1 кг. рыбы при варке -
1. 3 л;
2. 1,5 л;
3. 2 л.

7. Способ панирования рыбы для жаренья во фритюре -
1. в муке;
2. в сухарной массе;
3. двойной (мука, льезон, красная или белая панировка);

8. Температура жидкости, которую заливают порционные куски рыбы для варки -
1. горячая;
2. теплая;
3. холодная;

9. Температура жидкости, которую заливают для варки целой рыбы -
1. холодная;
2. теплая;
3. горячая.

10. Какой соус используют при приготовление рыбы запекания "по- русски"?
1. молочный;
2. томатный;
3. белый.

11. Какой соус используют при приготовление рыбы запекания "по-московски"?
1. сметанный;
2. молочный;
3. белый;

12. Количество жидкости для припуска на 1 кг рыбы -
1. 150-250;
2. 300-500;
3. 600-700.

13. Готовность жареной рыбы определяют -
1. по времени;
2. по наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков;
3. по корочке.

14. При какой температуре жарят рыбу на сковороде?

1. 120-130;
2. 140-160;
3. 180-200.

15. Общее время жарки рыбы -
1. 3-5 мин.;
2. 5-10 мин.;
3. 10-20 мин..

16. «Тельное из рыбы», это-
1. зразы, в виде полумесяца;
2. зразы в виде кирпичика;
3. маленькие рулетики.

17. Какой полуфабрикат из рыбы котлетной массы имеет овально – приплюснутую форму с 1 заостренным концом?
1. зразы;
2. котлеты;
3. биточки.

18. В чем панируют рыбные тефтели?
1. сухарная. панировка;
2. мука;
3. красная панировка.

19. Срок хранения отарной и припущенной рыбы на мармите в бульоне -
1. 15-20 мин.;
2. 45 мин. - 1 час;
3. не более 30 мин..

20. Температура подачи горячих рыбных блюд -
1. 50-60;
2. не ниже 65;
3. 90-95.

21. Гарнир к отварной рыбе -
1. гречневая каша;
2. отварной картофель;

3. фасоль в томатном соусе.

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Рыбные блюда отварные, жареные и запеченные**

**Форма:** тест: тест-подстановка, тест -соответствие

ТЕСТ № 1

*Из приведенных вариантов ответов выберите* **неверный.**

Нарезание порционных полуфабрикатов.

1. Для жаренья основным способом:

*а)* порционные куски круглой формы под прямым углом; б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе; в) филе *без* гостей под углом 30° на широкие плоские куски; г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

2. Для жаренья во фритюре:

а) порционные куски круглой формы (кругляши); б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°; в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см; г) чистое филе рыбы в форме ромба.

3. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

а) чтобы не теряла жидкость; б) для образования поджаристой корочки; в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

4. Для варки:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом; б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями; в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах; г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

5. Для припускания;.

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе; б) порционные куски круглой формы под прямым углом; в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей; г) некрупные звенья.

Тест 2.

Укажите соответствие ингредиентов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукт |  | Количество, г |
| 1 | Рыбное филе | 1 | 350 |
| 2 | Перец | 2 | 10 |
| 3 | Вода (молоко) | 3 | 1000 |
| 4 | Соль | 4 | 1 |
| 5 | Пшеничный хлеб | 5 | 250 |

**Тест 3**

1. Крупную рыбу готовят при температуре:

А. 200град б. 220град в.230 град

2.Жареную рыбу хранят при температуре 6…8 град не более

А. 12 час б. 14 час в. 3 часа

3. Котлеты, биточки, зразы хранят на мармите не более:

 А. 1 часа б.30 мин в. 3 часов

**ТЕСТ № 4**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

а) котлеты, биточки; б) зразы, тельное; в) тефтели, фрикадельки.

2. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

3. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да; б) нет.

4. С какой целью можно добавлять для приготовления рыбной котлетной массы 15...30 % вареной рыбы?

а) для создания рыхлой консистенции; б) для сочности, в) для создания поджаренной корочки изделий.

5. Рыба, жаренная в тесте:

А) орли

Б) кольбер

В) миньер

**ЗАДАНИЕ №5**

1. Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

Последовательность приго­товления (ответы дать цифрами).(например: 1, 6, 9,и т. д.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технология приготовления | Последовательность приго­товления (ответы дать цифрами) |
| 1 | Рыбу разделывают на чистое филе |  |
| 2 | Хлеб замачивают (используют 1 -й сорт — 2-, 3-дневный) |  |
| 3 | Массу тщательно выбивают |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4 | Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку |  |
| 6 | Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку |  |
| 7 | Замоченный хлеб слегка отжимают |  |
| 8 | Добавляют воду или молоко |  |
| 9 | Добавляют соль, перец |  |
| 10 | Хлеб пшеничный зачищают от корочки |  |
| 11 | Массу тщательно перемешивают |  |
| 12 | Формуют полуфабрикаты |  |
| 5 | Массу порционируют |  |

2. Укажите количество продуктов для приготовления котлетной массы на 1 000 г рыбного филе:

хлеба

3. Укажите количество (%) вареной рыбы, которое добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости.

А) 25-30; б) 30-35;в) 40-50

4.Сколько жидкости нужно взять на 670 г.меланжа для приготовления льезона?

А) 230 г.; б) 340г.; в) 150г.

**ЗАДАНИЕ №6**

*Составьте соответствие панировок*

|  |  |
| --- | --- |
| 1) сухарная | А)мучная |
| 2)мука пшеничная 1 сорта | Б) белая |
| 3) мелкотертый хлеб пшеничный | В) красная |

**ЗАДАНИЕ №7**

Двойная панировка это:

А) мука, затем льезон, сухари

Б)льезон, мука, сухари

В)мука, льезон, белая панировка

***ЗАДАНИЕ №8***

1. В состав кнельной массы на 1 кг филе рыбы входят:

А. хлеб пшеничный – 100 г, молоко или сливки – 500 г, белки яиц

Б. хлеб пшеничный – 100 г, сливки – 500 г, желток яиц

В .сухари пшеничные- 100 г., молоко или сливки – 500 г, белки яиц

2.В чем панируют рыбные тефтели?
а. сухарная; б. мучная, в. красная.; г. двойная

 **ЗАДАНИЕ №9**

1. Сколько масла нужно взять при жарке 3 кг рыбы основным способом:

А.300 – 350 г б. 180 – 240г в. 120 – 150 г.

2. При жарке основным способом филе рыбы нототения на воздухе потери составляют 40%. Определите количество потерь в кг, если рыбы было 120 кг:

а) 0,48 кг ; б) 30 кг; в) 48 кг, г) 40 кг

**ЗАДАНИЕ №10**

Укажите соответствие по форме:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Котлеты | А. Овально-заостренная |
| 2. Биточки | Б. Шаровидная |
| 3. Тефтели | В. Округло-приплюснутая |
| 4. Зразы | Г. Прямоугольная |
| 5. Тельное | Д. Цилиндрическая |
| 6. Рулет | Е. Полумесяц |

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Горячие блюда из мяса, мяса домашней птицы, кролика**

**Форма: тест**

Вариант 1

1. Масса мяса для варки -
1. до 2 кг; 2. 2-2,5 кг; 3. 2,5-3 кг.

2. Количество жидкости для варки на 1 кг. мяса -
1. 2-2,5 л; 2. 1,5-2 л; 3. 1-1,5 л.

3. Как (относительно волокон) нарезают отварное мясо?
1. вдоль; 2. поперек; 3. по диагонали.

4. Какое отварное мясо лучше сосчитается с белым соусом?
1. говядина; 2. свинина; 3. баранина;

5. Срок хранения отваренных сарделек и сосисок в отваре –

1. в течение 1 часа; 2. 30-40 мин.; 3. не более 20 мин..

6. Какой ростбиф пружинит и имеет внутри к центру мясо розовый цвет?
1. полностью прожарены; 2. полу прожаренный; 3. с кровью.

7. Чем поливают при отпуске ростбиф?
1. бульоном;
2. мясным "соком";
3. маслом.

8. Для варки используют мясо -
1. 3с; 2. 2с; 3. 1с.

9. Для сохранения сочности мясо варят -
1. при бурном кипении; 2. при слабом кипении; 3. без кипения.

10. При варки мясо солят -
1. в начали варки 2. в середине; 3. в конце варки.

11. Для придания вкуса и аромата мясу при тушение кладут овощи (лук в количестве на 1 кг. мяса) -
1. 50 г; 2. 100 г; 3. 150 г.

12. Пряности и зелень кладут во время тушения -
1. в начале; 2. за 15-20 мин. до конца; 3. за 35-40 мин. до конца.

13. Как используют бульон оставшийся после тушения?
1. варят соус; 2. добавляют в фарш; 3. не используют.

14. Полуфабрикат для гуляша -
1. брусочки m 10-150г; 2. кубики m 20-30г; 3. кубики m 30-40г.

15. Азу готовят - 1. из свинины; 2. из баранины; 3. из говядины.

16. Для приготовления фарша для голубцов используют мясо -
1. 3с; 2. 2с; 3. 1с.

17. Шашлык по кавказки готовят -
1. из говядины ; 2. из баранины; 3. из свинины.

18. Бефстроганов - это
1. брусочки m 5-7г; 2. кубики m 10-15г; 3. кубики m 15-20г.

19. Какой соус используют при приготовлении бефстроганов?
1. сметанный с томатом;
2. томатный;
3. сметанный.
20. Температура подачи горячих мясных блюд -
1. 60-65; 2. не ниже 65; 3. 75-80.

21. Порционные полуфабрикаты, получаемые из вырезки: 1. бифштекс, ромштекс, филе 2. бифштекс, лангет, филе
3. антрекот, бифштекс , филе

22. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины:

1. гуляш, азу, бефстроганов, шашлык

2. бефстроганов, рагу , азу, шашлык
3. мясо для плова , рагу ,гуляш , шашлык

23. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины:

1. буженина, свинина шпигованная, эскалоп

2. грудинка фаршированная, буженина, свинина шпигованная

3. карбонат, буженина, свинина шпигованная

24 Сроки хранения, отметить соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Крупнокусковые полуфабрикаты | А. 48 час |
| 2. Мелкокусковые полуфабрикаты бескостные | Б. 24 час |
| 3. Порционные полуфабрикаты без панировки | В. 36 час |

25. Установите последовательность операций механической обработки мяса:
 1. Обмывание
 2. Разделка
 3. Размораживание
 4. Обсушивание

26 Установите соответствие панировок:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Готовится из просеянной пшеничной муки 1 сорта | А. двойная  |
| 2. Из черствого хлеба нарезанного соломкой | Б. мучная |
| 3. Из просеянных молотых сухарей | В. белая |
| 4. Из черствого пшеничного хлеба, путем протирания через сито | Г. красная |
| 5.Изделие панируют в муке, льезоне и в белой или красной панировке | Д. фигурная |

27 Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. котлеты | а) округло-приплюснутая |
| 2. биточки | б) овально-приплюснутая с заостренным концом |
| 3. тельное | В) овально-прямоугольная |
| 4. зразы | Г) полумесяц |

28. Блюда из крупнокусковых полуфабрикатов из говядины:
 1. Ростбиф, ромштекс, говядина духовая
 2. Тушеное мясо, шпигованное, ростбиф
 3. Грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное
 4. Вырезка, антрекот, мясо тушеное

29. Укажите последовательность приготовления мясных полуфабрикатов

1. Замораживание

2. формовка

3. упаковка

4. размораживание

5. хранение

6. приготовление фарша

7. панировка

8.разделка на куски

9. прием

***30.*** Соотношение частей для приготовления рубленной мясной массы:

120 - ? 80 - ? 800 - ? 16 -? 0,8 - ?

**Критерии оценивания тестовых заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Тема: Блюда из птицы, кролика**

**Форма: Типовые задачи:**

1. Масса полуфабриката из кур составляют 70%. от поступившего куриного сырья = 50кг

Определите какое количество порций п/ф можно получить , если 1 порция п/ф = 70г.

2. Отходы при приготовлении полуфабрикатов из индеек составляют 40%.

Определите количество порций п/ф ( 1 порция = 60г.), если поступило 200 кг мяса кур.

3. Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 10 кг тушек кур 1 категории упитанности.

Вариант 1

1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением

жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120 С, называется…

а. припускание

б. жаренье

в. пассерование

2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью

дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

а) вспомогательный

б) основной

в) комбинированный

3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых

продукт доводится до готовности:

а. брезирование

б. жаренье

в. пассерование

4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью

а) вкладыша

б) овоскопа

в) пашотницы

5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:

а) не более 1-2 ч

б) не более 2-3 ч

в) не более 3-4 ч

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью

которых продукт доводится до готовности:

а. припускание

б. бланширование

в.пассерование

г. жаренье

д. запекание

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха

составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:

а) да

б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех,

доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:

а) да

б) нет

9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным

оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный

моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это: а) да

б) нет

10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое

оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с

функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной

ванной, так ли это:

а) да

б) нет

11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место,

оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный

моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм, так ли это:

а) да

б) нет

12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф,

варочный котел, конвекционную печь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри,

когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется

способ тепловой обработки:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места

повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическое и холодильное

оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии, режимом

его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать

23°С: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант № 2

1. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку, при плотно

закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется:

а) припускание.

б) запекание

в) брезирование

2. Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продукт доводится до

готовности:

а) вспомогательный

б) основной

в) комбинированный

3. При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем

припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:

а) припускание.

б) запекание

в) брезирование

4. Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу:

а) технологической линии

б) технологического процесса

в) правильно а) и б)

10

5. Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем

должны быть обеспечены все рабочие места:

а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами

б) мерной посудой, линейками-котломерами, производственным инвентарем

в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых

продукт доводится до готовности:

а) припускание

б) обжаривание

в) пассерование

г) бланширование

д) брезирование

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается

рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:

а) да

б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование

можно только после остановки машины:

а) да

б) нет

9. Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его

специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенный моечной

ванной, жарочный шкаф, так ли это:

а) да

б) нет

10. Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое

оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с

функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной

ванной, так ли это:

а) да

б) нет

11. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные

вентиляционные системы для удаления паров, так ли это

а) да

б) нет

12. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места

повара для термостатирования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13. Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160 -180°С, чтобы при погружении его в

жир нагрев и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

14. При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей,

обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при

неполном сгорании древесного угля – это: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15. Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным,

механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами,

электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также

производственными столами и стеллажами: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11

16. Производственная программа какого цеха составляется на основании ассортимента блюд,

реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты

и предприятия розничной сети: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **1 вариант** |  | **2 вариант** |
| № | ответы | № | ответы |
| 1 | В | 1 | А |
| 2 | А | 2 | Б |
| 3 | Б | 3 | В |
| 4 | Б | 4 | Б |
| 5 | Б | 5 | Б |
| 6 | Б | 6 | А, б |
| 7 | А | 7 | А |
| 8 | Б | 8 | Б |
| 9 | Б | 9 | Б |
| 10 | Б | 10 | А |
| 11 | А | 11 | А |
| 12 | пароконвектомат | 12 | Мармиты |
| 13 | Варка с последующим обжариванием | 13 | Жарка в жире-фритюре |
| 14 | Электроплиты (газ) | 14 | Жарка на открытом огне |
| 15 | Горячий | 15 | Горячий |
| 16 | Горячий | 16 | Горячий |

**Критерии оценивания:**

1.                 100% - 90% – «5» ( % от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

**Промежуточная аттестация**

**Форма:** комплексный экзамен МДК.02.01 и МДК.02.02

**Экзаменационные вопросы и задания по МДК:**

**Список вопросов к комплексному экзамену по МДК.02.01, МДК. 02.02:**

1. Организация работы горячего цеха.

2. Организация работы супового отделения горячего цеха.

3. Организация работы соусного отделения горячего цеха.

4. Технологическое оборудование для приготовления блюд в горячем цехе.

5. Правила эксплуатации теплового оборудования.

6. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение техники безопасности

при работе с технологическим оборудованием.

7. Инвентарь, инструменты, посуда, используемые для приготовления горячих блюд.

8. Тепловая обработка продуктов, характеристика.

9.Значение бобовых, круп и макаронных изделий в питании, первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий к варке.

10. Технология приготовления заправочных супов, оформление, подача.

11.Технология приготовления горячих соусов.

12.Правила варки бобовых, технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы, оформление, подача.

13. Технология приготовления запеканок из круп, оформление, подача.

14.Технология приготовления блюда «Биточки манные со сладким соусом», оформление.

15. Технология приготовления пудингов.

16. Основные способы варки макаронных изделий (сливной способ, несливной способ).

17.. Технология приготовления блюда «Крупеника гречневого», оформление, подача.

18. Технология приготовления блюда «Макароны запеченные с сыром», оформление, подача.

19. Технология приготовления блюда «Макаронника», «Лапшевника», оформление, подача

20. Значение яиц, творога в питании, классификация блюд, первичная обработка яиц, творога.

21. Технология приготовления блюд «Яйца всмятку, в мешочек, в крутую», «Яичница-глазунья натуральная», « Омлет натуральный и смешанный, фаршированный», оформление, подача.

22. Технология приготовления блюд: «Творог со сметаной», «Сырники со сметаной», «Запеканка из творога со сладким соусом», «Пудинг из творога», «Вареники» оформление, подача.

23. Технология приготовления блюда «Пельмени с мясным фаршем».

24.Технология приготовления блюд из отварной рыбы.

25.Технология приготовления блюд из жареной рыбы.

26. Технология приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре.

27.Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: зразы, котлеты, биточки.

28. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы.

30.Технология приготовления блюд из отварных овощей.

31. Технология приготовления запеченных блюд из овощей.

32. Технология приготовления блюд из тушеных овощей.

33. Технология приготовления картофеля жареного основным способом и других овощей.

34. Технология приготовления фаршированных запеченных овощей с мясным фаршем

35. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре и других овощей.

36.Технология приготовления овощных блюд из овощных масс: котлет морковных, зраз и

37.Технология приготовления блюд из грибов: жареных, запеченных.

38.Технология приготовления блюд из отварного мяса.

39.Технология приготовления блюд из жареного мяса.

40. Технология приготовления запеченных блюд из мяса различных видов .

41.Технология приготовления блюд из мясной рубленной и котлетной массы.

42. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.

43.Технология приготовления блюд из отварного мяса птицы

39.Технология приготовления блюд из жареного мяса птицы

40. Технология приготовления запеченных блюд из мяса птицы различных видов .

41.Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы из птицы домашней

42. Технология приготовления тушеных блюд птицы.

43. Технология приготовления блюд из кролика

 **Типовые задания для оценки освоения**

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих

блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

1 вариант

1. Производство – это......

а) часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного

процесса;

б) более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в

крупных цехах;

в) это крупное подразделение, которое объединяет цехи

2. При организации рабочего места учитывается

а) размеры производственного оборудования;

б) антропометрические данные строения тела человека;

в.) достаточная площадь в зоне рабочего места

3. Рабочие места в цехе располагаются

а) во всех удобных для этого местах

б) по ходу технологического процесса

в) не зависимо от технологического процесса

4. По требованиям научной организации труда температура воздуха в горячем цехе

не должна превышать

а) 32 0 С

б) 20 0 С

в) 23 0 С

5. Бульон- это:

а) комбинированный способ тепловой обработки

б) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

в) отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов

г) смесь молока и яиц

6. К заправочным супам относят:

а) окрошку сборную мясную, свекольник, прозрачные супы

б) супы-пюре, сладкие супы, супы молочные

в) щи, борщи, рассольники, солянки

г) супы-пюре, рассольники, солянки

7. Обязательной составной частью борщей является

а) капуста

б) солѐные огурцы

в) свѐкла

г) картофель

8. Норма отпуска мяса при подаче 500 г супа по 3 колонке сборника рецептур

а) 25 г

б) 35 г

в) 50 г

г) 15 г

9.Фрикадельки, фасоль, свѐкла являются основными продуктами для

приготовления борща

а) украинского

б) полтавского

в) сибирского

г) обыкновенного

10.Со свино-копчѐностями подают борщ

А) московский

Б) флотский

В) сибирский

7. Выбери правильную технологию приготовления щей:

А) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут,

заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло,

тщательно перемешивают и подают

Б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают

картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят

нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

В) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут

петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные

огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

8. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:

А) сразу в молоке

Б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в

кипяченое молоко

В) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют

кипяченое молоко

9. Температура подачи горячих супов:

А) 50-60 oС

Б) 55-65oС

В) 65-70oС

Г) 60-170oС

10. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:

А) кукурузным крахмалом

Б) растопленным желатином или агаром

В) разведенным картофельным крахмалом

Г) холодной пассеровкой

11. Подберите правильную технологию приготовления сладкого супа с

сухофруктами:

А) в кипящий сироп закладывают подготовленные сухофрукты, варят около 20 минут,

добавляют лимонную кислоту, охлаждают, настаивают 10-12 часов

Б) яблоки соединяют с подготовленным сиропом и доводят до кипения, яблоки

раскладывают в подготовленные креманки или стаканы и заливают охлажденным

сиропом

В) подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, затем кладут

остальные фрукты, вводят сахар и варят до готовности, добавляют разведенный

картофельный крахмал, доводят до кипения, по необходимости вводят лимонную кислоту

Г) подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, вводят сахар и

варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, по необходимости

вводят лимонную кислоту

12. Дополните предложение: При варке супов с квашеной капустой, солеными

огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают............................. и варят

почти до ......................................, так как в кислой среде ................

13. Температура подачи холодных супов:

А) 12-14oС

Б) 14-16oС

В) 50-60oС

14. Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда,

придают сочную консистенцию, повышают

15. Загуститель для красных соусов

А - крахмал

Б - мука

В - желатин

16.Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус,

соль, сахар, перец.

А - польский

Б - майонез

В - заправка салатная

17.Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон

А - красных;

Б - белых;

В - сметанных.

18.Производный соуса красного

А - луковый

Б - голландский

В - томатный

19.Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки

А - 120 градусов

Б - 200 градусов

В - 300 градусов

20.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка

применяют прием:

А) стерилизации

Б ) защипывания

В) процеживания

21.Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную

муку нагревают при температуре:

А) 90oС

Б) 120oС

В) 150oС

22.Дополните предложение. Основой красных соусов является \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_.

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

А) кубиками

Б) дольками

В) соломкой

24 Загустителем сладких соусов является

А) мука

Б) картофельный крахмал

В) кукурузный крахмал

25.Производным какого соуса является соус томатный

А) белого

Б) красного

В) молочного

26. Блюда из круп высоко ...............

27. Рис .............. варят в мясном или курином бульоне, лучше на пару:

28. В вязкую рисовую кашу для приготовления биточков кладут:

1. крахмал

2. муку

3. сырые яйца

4. манную крупу

29. Гречневую крупу:

1. просеивают

2. поджаривают

3. промывают

4. измельчают

30. Соответствие блюда его форме:

1. Запеканка манная а) Порционным куском

2. Биточки рисовые б) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом

3. Котлеты манные в) Округло-приплюснутая

31. Количество воды, необходимое для приготовления 1 кг макаронных изделий

сливным способом:

1. 2-3

2. 3-4

3. 4-5

4. 5-6

32. Набор ингредиентов для приготовления лапшевника:

лапша, ....... , сырое яйцо, сахар, соль, сухари, масло, сметана.

33. .............. при длительном хранений каш ослабевает:

34.Бобовые варят:

1) при открытой крышке;

2) при бурном кипении;

3) при закрытой крышке и слабом кипении;

4) при умеренном кипении.

35. Наиболее ценным, в пищевом отношении, являются ............... яйца:

36. ..........-это замороженная смесь белков и желтков яиц:

37. Соответствие времени варки блюду из яиц:

Всмятку 10-12

В мешочек 4,5-5

Вкрутую 2,5-3

38. Отпускают яичницу-глазунью на порционной ............. и

поливают ............ маслом:

39. К жареным творожным блюдам относят:

1. вареники

2. пудинг

3. сырники

4. вареники ленивые

40. Блюдо из творога, в состав которого обязательно входят взбитые яичные

белки, называется ..............

41. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

1) 35-40o С

2) 45-50o С

3) 20-25o С

4) 50-55o С

42.Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

1) добавление аммония углекислого

2) добавление соды

3) взбивание

4) добавление дрожжей

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

1) 1:1

2) 1:1,5

3) 1:2

4) 1:3

44. Цель обминки дрожжевого теста

1) для удаления избытка углекислого газа

2) для прекращения брожения

3) для равномерного распределения дрожжей

4) для удаления этилового спирта

45.Установить последовательность операций при приготовлении

дрожжевого опарного теста:

1) брожение теста

2) брожение опары

3) замес теста

4) приготовление опары

46. Выберите правильный ответ

При варке рыбы на 1 кг берется вода

а) 2,5 л

б) 2 л

в) 3 л

г) 1,5 л.

47. Выберите правильный ответ

Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60oС:

а) 2 ч

б) 1 ч

в) 30 мин

г) не хранят, а готовят по мере спроса

48.Выберите правильный ответ

Для припускания рыбы на 1 кг берется жидкости

а) 2- 2,5 л

б) 1-2 л;

в) 0,5 - 0,3 л

г) 1- 0,5 л

49.Установите последовательность операций технологии приготовления блюда

«Рыба припущенная»:

1. рыбу залить бульоном на 1/3 высоты

2. припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке

3. добавить приправы

4. куски рыбы уложить кожей вниз на противень

5. предварительно надрезать кожу

50. Дополните:

Для приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» Картофель варят в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, охлаждают, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, нарезают кружочками и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с обеих

сторон.

51. Выберите правильный ответ

Для приготовления блюда «Рыба, запечѐнная с картофелем по-русски» картофель

используют

а) в сыром виде

б) в отварном виде

в) в жареном виде

г) в припущенном виде

52. Дополните:

Для жаренья основным способом рыбу используют в целом виде,

звенья,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

53. Дополните:

Способы жарки рыбы: основным способом, во\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

54. Дополните:

Для образования поджаристой корочки перед запеканием рыбу посыпают тѐртым

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Для приготовления блюда «Рыба в тесте жареная» подготовленную и нарезанную рыбу

предварительно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с добавлением лимонной кислоты или

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, зелени и специй.

55. Дополните:

При жарке рыбы основным способом жир на сковороде разогревают до \_\_\_\_\_ градусов.

56.. Перед началом работы на электроплите -

а) переключатели устанавливают на максимальный нагрев;

б) переключатели устанавливают на слабый нагрев;

в) переключатели устанавливают на средний нагрев.

57. В 3-х секционном жарочном шкафу электротены установлены в каждой секции:

а) сверху;

б) снизу;

в.) сверху и снизу.

58. Это есть у электроплит:

а) бортовая поверхность, металлические поручни;

б) маховик;

в) абразивные сегменты.

59. Для варки 1 кг мяса воды требуется:

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

60. Температура отпуска мясных горячих блюд

а)65° - 70°С; б)80° - 85°С; в)70° - 75°С; г)75° - 80°С;

61. При запекании рулета на поверхности образуются трещины............................

62. Вставьте пропущенные слова. Приготовление блюда «мясо отварное»

Подготовленное для варки мясо (говядина, баранина, козлятина, свинина или телятина)

кладут в .....................воду, быстро доводят до ................., снимают .............. и

варят без кипения (при температуре 90 градусов) до готовности.

Для ароматизации мяса за ........ минут до окончания варки кладут сырые морковь,

репчатый лук, петрушку, за 10-15 минут – .......... Можно положить лавровый лист и

перец горошком.

Готовое мясо нарезают.................. волокон на порционные куски по 1-2 шт. на порцию

(выход: 50, 75, 100 г), заливают горячим..................., доводят до кипения и хранят

на............, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало

63.Блюдо из мяса в состав которого входят: капуста свежая, говядина, крупа

рисовая, лук репчатый, жир, соус:

а) говядина в луковом соусе запеченная.

б) голубцы с мясом и рисом

64.Дополните предложение: для жарки используют такие части мяса, которые содержат

нежную ........................ ткань и неустойчивый ..............

65.Определите наименование блюда: Подготовленный и выдержанный в холодильнике

полуфабрикат жарят во фритюре 5—7 мин до образования золотистой корочки, затем

кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2—3

мин......................................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ответ | № | ответ |
| 1 | А | 34 | Диетические |
| 2 | В | 35 | Меланж |
| 3 | В | 36 | Всмятку-2,5 -3«в мешочек»- 4,5 – 5«вкрутую» - 10-12 |
| 4 | А | 37 | Сковороде, сливочным |
| 5 | В | 38 | Сырники |
| 6 | А | 39 | Пудинг |
| 7 | Б | 40 | 1 |
| 8 | В | 41 | 1 |
| 9 | В | 42 | 3 |
| 10 | В | 43 | 1 |
| 11 | В | 44 | 1 |
| 12 | Картофель, до готовности плохо разваривается | 45 | 4,2,3,1 |
| 13 | А | 46 | Б рыба |
| 14 | Калорийность | 47 | В |
| 15 | Б | 48 | В |
| 16 | В | 49 | Г |
| 17 | А | 50 | 5.4.1.3.2 |
| 18 | А | 51 | Кожице, очищают, обжаривают |
| 19 | А | 52 | Б |
| 20 | Б | 53 | Порционными кусками |
| 21 | В | 54 | Фритюре |
| 22 | Коричневый бульон. Красная панировка | 55 | Сыром, сухарями |
| 23 | В | 56 | А |
| 24 | Б | 57 | В |
| 25 | А | 58 | А |
| 26 | Калорийны | 59 | А |
| 27 | Припущенный | 60 | А |
| 28 | 3 | 61 | Перед запеканием не сделаны проколы |
| 29 | 2 | 62 | -кипящую воду,- до кипения,- пену,- 30-40мин-соль,- поперек |
| 30 | 1-а 2-в 3-б | 64 | Соединительную, коллаген |
| 31 | 4 | 65 | Котлета по-киевски |
| 32 | творог |  |  |
| 33 | запах |  |  |

2 вариант

1. Технология приготовления бульонов складывается из следующих операций:

А) растворение кубиков в воде

Б) подготовка продукта, доведение до кипения, удаление пены, варка от 1 до 4 часов

В) подготовка продукта, погружение в воду и варка при среднем кипении до полной

готовности продукта

2. Характерной особенностью заправочных супов является:

А) подготовленные продукты закладываются в определенной последовательности,

провариваются в жидкой основе и заправляются пассерованными овощами

Б) продукты закладывают только в воду и заправляются пассерованными овощами

В) продукты закладываются в отвар из овощей или грибов и заправляются

пассерованными овощами

3.Чесноком, растѐртым со шпиком, заправляют борщ

А) московский

Б) украинский

В) сибирский

4.В состав, какого борща входит сладкий перец

А) украинского

Б) полтавского

В) сибирского

5.Цель удаления пены при варке бульона

А) для улучшения вкуса

Б) чтобы не менялся вкус бульона

В) бульон был прозрачным

6. Последовательность технологических операций при подаче заправочных супов

А) кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы

Б) посыпают мелко нарезанной зеленью укропа петрушки или лука

В) подогревают суповую тарелку или миску

Г) кладут в тарелку с супом сметану или подают отдельно в соуснике

Д) наливают суп

Е) отдельно на пирожковой тарелке подают расстегаи

7. Выберите правильную технологию приготовления борща:

А) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают

картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят

нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

Б) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут

петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные

огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

В) в кипящий бульон закладывают капусту, варят 8-10 минут кладут пассерованные

овощи, тушеную свеклу и продолжают варить; в конце варки добавляют соль, сахар,

специи и доводят до готовности;

8. Можно ли для варки молочных супов использовать овощи:

А) да

Б) нет

В) не знаю

9. Что является отличительной особенностью приготовления супов-пюре:

А) в состав входят взбитые яичные белки

Б) для их приготовления продукты протирают

В) продукты варят только в молоке с добавлением сливочного масла

10. В чем отличие сладких супов от компотов:

А) в супах много ароматизаторов и цедры цитрусовых

Б) супы имеют кисловатый вкус и более густую консистенцию жидкой основы

В) отличительных особенностей нет

11. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации

витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

Г) повышения калорийности супа

12. Что является жидкой основой для приготовления окрошек:

А) хлебный квас, свекольный отвар, отвар из овощей, кефир

Б) квас, простокваша, кефир, кислое молоко, сыворотка

В) принципиального значения жидкая основа не имеет, главное- состав гарнира

13. Температура подачи горячих супов:

А) 45 - 50oС

Б) 65- 70 oС

В) 50 - 65oС

Г) 60 - 65oС

14.Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную

муку нагревают при температуре:

А) 90oС

Б) 120oС

В) 150oС

Г) 160oС

15. Жидкие основы используют для приготовления холодных соусов...

А) бульон, сливки, уксус и растительное масло

Б) сметана, бульон и растительное масло

В) сливки, сметана и уксус

Г) растительное масло и уксус

Д) растительное масло и сливочное масло

16. Соусы используемые при приготовлении супов-пюре

А) молочные

Б) белые

В) сметанные

Г) разные

17.Дополните предложение. Жидкой основой горячих соусов является \_\_\_\_\_\_\_\_.

18.Дополните предложение. Основой красных соусов является \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

19.Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с

томатом»:

А) кубиками

Б) дольками

В) соломкой

Г) брусочками

20.Мучная пассировка используемая для приготовления молочного соуса

А) сухая

Б) жировая

В) холодная

Г) красная

20. Производным какого соуса является соус томатный

А) белого

Б) красного

В) молочного

Г) сметанного

21. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом

А) овощей жареных

Б) рыбы жареной

В) мяса отварного

Г) птицы отварной

23. Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда,

придают сочную консистенцию, повышают.............................

24.Производный соуса белого

А) паровой

Б) луковый

В) сухарный

25. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка

применяют прием:

А) стерилизации

Б ) защипывания

В) процеживания

Г) перемешивание

26. Консистенция каш зависит:

1) от соотношения крупы и воды

2) от вида крупы

3) от способа варки

4) от вида жидкости

27 В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными

и легко отделяющимися друг от друга:

1) вязкая

2) рассыпчатая

3) жидкая

4) вязкая на молоке

28.Какую по консистенции кашу используют для приготовления запеканок,

биточков:

1) жидкую

2) рассыпчатую

3) вязкую

29.Рассыпчатую кашу можно варить тремя способами

1) рисовую

2) гречневую

3) перловую

4) пшенную

30.Когда солят бобовые:

1) в начале варки

2) в конце варки

3) вообще не солят

31. Способы варки макаронных изделий:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

32.Сколько воды берут для варки макаронных изделий сливным способом:

1) 5-6л на 1кг макаронных изделий

2) 3-4л на 1кг макаронных изделий

3) полную кастрюлю

4) 1-2 л на 1кг макаронных изделий

33.Восстановите последовательность приготовления лапшевника с творогом:

а) творог протирают, добавляют соль, сахар

б) отпускают со сметаной или жиром

в) лапшу отваривают до готовности

г) подготовленный творог соединяют с лапшой

д) запекают до образования золотистой корочки

е) поверхность лапшевника смазывают сметаной и сбрызгивают жиром

ж) выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями

34.Что такое меланж:

1) смесь яиц, молока и муки

2) смесь яиц и молока

3) замороженная смесь белков и желтков

4) смесь яиц и сметаны

35. Блюда из яиц по способу тепловой обработки

1. 2. 3.

36. Какие способы варки яиц вы знаете:

1. 2. 3.

37.Согласны ли вы со следующим утверждением:

при приготовлении яичницы-глазуньи солят только белок

1) да

2) нет

38. Соответствие времени варки блюду из яиц:

Всмятку 10-12

В мешочек 4,5-5

Вкрутую 2,5-3

39.Восстановите последовательность приготовления вареников ленивых:

а) готовую массу выкладывают толщиной 1см на посыпанный мукой стол, нарезают на

полоски шириной 2-2,5см, которые нарезают ромбиками или прямоугольниками

б) при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану

в) отваривают при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 минут

д) протертый творог соединяют с сырыми яйцами, солью, сахаром, мукой,

перемешивают до образования однородной массы

40. Какое блюдо из творога не относится к отварным:

1) вареники

2) вареники ленивые

3) пудинг из творога (на пару)

4) запеканка из творога

41. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления

творожного пудинга:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

42.По способу приготовления дрожжевое тесто может быть:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

43.Для чего производят обминку теста:

44.Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов:

45. Температура для развития дрожжей:

46.Дополните:

Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в \_\_\_\_\_\_\_\_\_ кожей

\_\_\_\_\_\_\_ и заливают \_\_\_\_\_\_\_\_ водой так, чтобы она была на 2-3 см выше уровня рыбы.

47. Дополните:

Для приготовления блюда Рыба жареная с зеленым маслом. Подготовленный полуфабрикат,

имеющий форму \_\_\_\_\_\_\_\_ и скрепленный металлической \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, опускают

в разогретый жир, жарят до образования румяной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, затем вынимают из жира,

удаляют шпажку, а рыбу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в жарочном шкафу

48. Дополните:

В зависимости от тепловой обработки блюда из рыбы делят на: отварные, припущенные,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, запеченные, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

49. Выберите правильный ответ

Готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре

а) образование коричневой корочки на поверхности

б) появление пузырьков на поверхности

в) уменьшение размеров кусков рыбы

г) белый цвет на разрезе рыбы

50. Выберите правильный ответ

Соус при приготовлении блюда запеченную по – московски

а) красным основным

в) сметанным

г)белым основным

д) молочным

51. Установите соответствие:

Укажите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы, гарниру и соусу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Рыба, запеченная по-русски | А | картофель в молоке; |
| 2 | Рыба, запеченная по-московски | Б | картофель отварной, нарезанный кружочками; |
| 3 | Рыба, запеченная под молочнымсоусом | В | картофель жареный из отварного |

52. Установите последовательность операций технологии приготовления блюда

«Тефтели рыбные»:

1 панируют в муке

2 тушат в жарочном шкафу

3 заливают соусом томатным

4 формуют полуфабрикат в виде шариков

5 гарнируют, оформляют, подают

6 обжаривают основным способом

7 полуфабрикат укладывают на противень с

жиром

53. Выберите правильный ответ

Время варки кальмаров

а) 10мин

б) 7мин

в) 5мин

г) 20 мин

54. Выберите правильный ответ

Температура подачи рыбы отварной

а) 75...80°С

б) 7О...75°С

в) 65...70°С

г) 50...65°С

55. Выберите правильный ответ

Запеченные рыбные блюда хранят

а) 2 ч

б) 1 ч

в) не хранят, а готовят по мере спроса;

г) 1,5 ч.

56.Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью,

полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом

укладывают ..................., поливают мясным соком, сверху можно положить лук фри или

яичницу-глазунью.

57.Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_длиной \_\_\_\_\_\_\_\_ мм, кладут на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_жиром

сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают \_\_\_\_\_\_\_мин. Обжаренное мясо

соединяют с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ репчатым луком, заливают

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ соусом, добавляют соус Южный и доводят до кипения. В

качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

58.Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой

обработке (варят, а затем жарят или тушат

59.Опишите: От чего зависит продолжительность варки мяса.........................

60. Способ жарки полуфабриката котлета «по-киевски»

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в

жарочном шкафу 2...3 мин;

б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

61. Способ жарки перед подачей шницель «по-столичному»

а) во фритюре;

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в

течение 3...5 мин;

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

62.Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, чтобы

образовать более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

63. Составьте последовательность приготовления блюда: Бифштекс рубленый.

1.шпик нарезают мелкими кубиками,

2. порционируют

3. соединяют с рубленой массой,

4. подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,

5. придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,

6. ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,

7.обжаривают с двух сторон,

8. бифштекс, поливают его мясным соком

9. на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,

64.Температуа подачи горячих блюд из мяса:

а) 75oС -80 oС;

б) 65oС-70 oС ;

г) 80oС-85 oС ;

в) 55oС-60 oС.

65.Блюдо из мяса в состав которого входят: говядина, жир, томатное пюре, лук

репчатый, мука, огурцы солѐные, картофель, чеснок:

а) азу; б) гуляш; в) поджарка; г) бефстроганов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ответ | № | ответ |
| 1 | Б | 34 | 3 |
| 2 | А | 35 | Отварные, жареные, запеченные |
| 3 | Б | 36 | Всмятку«в мешочек»«вкрутую»  |
| 4 | А | 37 | 1 |
| 5 | В | 38 | Всмятку-2,5 -3«в мешочек»- 4,5 – 5«вкрутую» - 10-12 |
| 6 | В,А,Д,Г,Б.Е | 39 | Д.а,в,б |
| 7 | В | 40 | 4 |
| 8 | А | 41 | В пудинг вводят взбитые белки |
| 9 | Б | 42 | Опарное. безопарное |
| 10 | Б | 43 | обминка создает болеемелкую и равномернуюпористость теста(удаляется избытокуглекислого газа, тестообогащаетсякислородом, дрожжевыегрибки равномернораспределяются повсему объему теста) |
| 11 | А | 44 | тесто для блиновдрожжевое, дляблинчиков –бездрожжевое |
| 12 | Б | 45 | 35-40 |
| 13 | Б | 46 | В один ряд вверхгорячей |
| 14 | В | 47 | Восьмерки, шпажкой,корочки, доводят доготовности |
| 15 | Г | 48 | Жареные, тушеные |
| 16 | Б | 49 | 5 |
| 17 | бульон | 50 | В |
| 18 | Коричневый бульон, красная пассеровка | 51 | 1-б 2-в 3- а |
| 19 | В | 52 | 4,1,7,6,3,2,5 |
| 20 | Б | 53 | В |
| 21 | А | 54 | В |
| 22 | Б | 55 | В |
| 23 | Калорийность | 56 | Бифштекс |
| 24 | А | 57 | Брусочками, 30-40 мм,разогретую с, 3-5 мин.,пассированным,сметанным |
| 25 | Б | 58 | субпродукты относятсяк группе скоропортящихсяпродуктов, так как ониимеют влажнуюповерхность и большуюобсемененностьмикроорганизмами |
| 26 | 1 | 59 | От вида мяса,количествасоединительной ткани,величины куска |
| 27 | 2 | 60 | А |
| 28 | 3 | 61 | б |
| 29 | 1 | 62 | Сметаной, болеерумяная корочка |
| 30 | 2 | 63 | 132547698 |
| 31 | Сливной и несливной | 64 | Б |
| 32 | 1 | 65 | А |
| 33 | В,а,г.ж,е,д,б |  |  |

**Инструкция к выполнению работы экзамена:**

Экзамен проводится в форме теста, по вариантам.

Вопросы теста состоят из вариантов: тест – подстановка, тест – соответствие.

Ответы на вопросы теста – письменные на проштампованной бумаге.

На выполнение заданий отводится 60 минут.

**Критерии оценивания:**

1. 100% - 90% – «5»

2. 89% - 75% – «4»

3. 74% - 51% – «3»

4. 50% и менее – «2»