

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс, 2019

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК сферы
общественного питания

Протокол № 01

От «19» августа 20 19 г.

Председатель ЦМК сферы
общественного питания

Горбатова Г.В.

Фонд оценочных средств ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

Заместитель директора по учебно -
производственной работе

Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР

Фелотова Н.В.

Составитель (и)
(автор)

Конаныхина Е.Г. преподаватель ГАПОУ СО
«МПК», первой квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний

Федоренко Н.В. преподаватель ГАПОУ СО «МПК»,
высшей квалификационной категории

Внешний

директор ГАПОУ СО «МПК»
Роза Розмубратова



ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; □ разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; □ организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 	ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и	МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Тема 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих	2-3	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам 1-5, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК Аттестационный лист по учебной практике Аттестационный лист по производств

<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> □ подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; □ упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; □ контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; □ контроле хранения и расхода продуктов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; □ обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное 		<p>способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, 	<p>блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3 Классификация и ассортимент супов</p> <p>Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и</p>		<p>калькуляционные карты, работа со сборником рецептов)</p>	<p>енной практике</p> <p>Экзамен по модулю</p>
---	--	---	---	--	---	--

<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> □ оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; □ организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; □ организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; □ соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	<p>макаронных изделий разнообразного Ассортимента</p> <p>Тема 6</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 03.02</p> <p>Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>			
--	--	--	---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> □ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; □ ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; □ рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; □ актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; □ способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; □ правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; □ виды и формы обслуживания, 		<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, 	<p>Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>			
--	--	--	---	--	--	--

<p>правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>		<p>методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы</p>				
---	--	---	--	--	--	--

		<p>ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных</p> <ul style="list-style-type: none">- операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие времени выполнения работ нормативам;- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;- адекватность оценки				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none">- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:- соответствие температуры подачи виду блюда;- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)- гармоничность вкуса,				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> <ul style="list-style-type: none">- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none">- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;- соблюдение баланса жировых и вкусовых				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>компонентов;</p> <ul style="list-style-type: none">- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; <p>соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; <p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none">- правильность				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none">– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>				
--	--	---	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элементы ПМ.03	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.03.01						экзамен		
МДК.03.02						экзамен		
УП. 03						Зачёт (с оценкой)		
ПП. 03						Экзамен (по модулю)		

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ФОС по профессиональному модулю включает материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

ФОС разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, для ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические карты, схемы, калькуляционные карты)	<p>Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы</p> <p>Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты</p>	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК 03.01; экзамена по МДК 03.02		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК 03.01; МДК 03.02
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Отчет по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
4	Аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике
5	Экзамен (по модулю)		Материалы для проведения экзамена (по модулю)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля
МДК. 03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

Тема 1

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 2

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 3

Классификация и ассортимент супов

Тема 4

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента

Тема 5

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 6

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК. 03.01 - 6 тем

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

Тема 1

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 2

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по, МДК. 03.02 - 2 темы

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
2. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
3. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
4. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
5. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
6. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
7. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
8. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
9. В чем сущность пассерования пищевых продуктов?
10. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
11. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?

Тема 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
2. Перечислите виды основного оборудования горячего цеха.
3. Какие рабочие места выделяются в горячем цехе? Дайте их характеристику.
4. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для варки, и дайте их краткую характеристику.
5. Перечислите оборудование и инвентарь, необходимые для жарки, и дайте их краткую характеристику.

Тема 3 Классификация и ассортимент супов

1. Почему бульон в процессе варки может стать мутным? Как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2...2,5 ч до окончания варки?
5. Как сохранить естественную окраску свеклы при варке борща?
6. Какова цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки?
7. Почему соленые огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?
8. Объясните последовательность закладки продуктов в суп крестьянский.
9. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
10. Назовите виды оттяжки, используемые для приготовления мясного, рыбного, куриного прозрачных бульонов и бульона из дичи. Опишите технологию приготовления таких оттяжек.
11. Объясните, как обеспечить устойчивость суспензии при изготовлении супов-пюре.
12. Какие продукты используют для приготовления холодных супов?

Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соус пассерованными?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы защищают сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соусы красные?
7. Как производные можно приготовить из основных соусов? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите сроки их хранения.
9. Как подают соусы к блюдам?
10. Соус томатный недостаточно острый. Что можно добавить в него для остроты?
11. К каким блюдам подают производные белого соуса?
12. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?
13. Перечислите производные от сметанного соуса.
14. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
15. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?

Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

1. Какие полуфабрикаты готовят из сырых очищенных или нарезанных клубней картофеля, из сырых корнеплодов и других овощей?
2. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
3. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Каков ассортимент таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?
4. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из жареных овощей. Каков ассортимент таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?
5. Назовите общие технологические приемы, применяемые при изготовлении блюд из запеченных овощей. Каков ассортимент таких блюд и соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?
6. Опишите способы варки каш различной консистенции.
7. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?
8. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
9. Как правильно подготовить массу для крупяных котлет?
10. Почему бобовые замачивают только в холодной воде?
11. Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.

Тема 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

1. Каково пищевое значение блюд из яиц?
2. Перечислите ассортимент блюд из яиц.
3. Какие требования предъявляют к обработке и качеству яиц?
4. Охарактеризуйте способы варки яиц. Объясните процессы, происходящие с белковыми веществами при варке яиц.
5. Перечислите правила приготовления и отпуска яичницы-глазуньи.
6. Перечислите правила приготовления и оформления омлетов.
7. Как подготавливают творог для приготовления горячих блюд?
8. Перечислите правила варки вареников.
9. Объясните причину увеличения белковой массы в объеме.
10. Как подготавливают формы для приготовления запеченного и парового пудингов?
11. На какие группы и по какому признаку подразделяют сыры?
12. Дайте определение следующим терминам: «опара», «опарное тесто», «безопарное тесто».
13. Почему дрожжевое тесто называют кислым? Каково значение углекислого газа (диоксида углерода) в дрожжевом тесте?
14. Дайте определение следующим терминам: «клеястеризация крахмала», «денатурация белка», «декстринизация крахмала», «карамелизация сахара».
15. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?
16. Как определяется готовность выброженной опары?
17. Что такое обминка теста? Для чего она необходима?
18. Перечислите сырье для блинного теста.
19. Какие дефекты возможны при приготовлении блинного теста?
20. Какие правила существуют при приготовлении блинов?
21. Чем отличается тесто для оладий от теста для блинов?
22. Какие процессы происходят при выпечке оладий?
23. Рассчитайте количество сухих дрожжей, необходимое для замены 0,6 кг прессованных дрожжей.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд.
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

1. Каковы основные правила варки мяса для вторых блюд?
2. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
3. В чем заключаются технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса?
4. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
5. Какие жиры рекомендуется использовать для жарки мяса?
6. Перечислите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
7. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Комплект тестовых заданий

по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр _____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

Тема 1

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 2

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 3

Классификация и ассортимент супов

Тема 4

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента

Тема 5

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного Ассортимента

Тема 6

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект тестовых заданий, включает по МДК 03.01 - 6 тем

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Комплект тестовых заданий

по МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр_____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

Тема 1

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 2

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект тестовых заданий, включает по МДК. 03.02 - 2 темы

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

МДК 03.01

Тест по теме1: Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:

а) трех

б) двух

в) одного

2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:

а) по количеству

б) по качеству

в) по усвояемости

г) другое

3. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

а) неохлаждаемые кладовые

б) охлаждаемые камеры

в) торговые помещения

г) технические помещения

4. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

а) заготовочном

б) доготовочном

в) кондитерском

г) другое

5. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

а) увеличивается в массе

б) обеззараживается

в) повышается её усвояемость

г) другое

6. К основным способам тепловой обработки относят:

а) пассерование

б) варка

в) тушение

г) жаренье

7. К механическому способу обработки продуктов относят:

а) маринование

б) измельчение

в) нагревание

г) другое

8. Температура при варке основным способом составляет:

а) 110...120⁰С

б) 80...90⁰С

в) 100...102⁰С

г) 90...95⁰С

9. Очищенные корнеплоды хранят при температуре от 0 до 4⁰С не более:

а) 12 часов

б) 6 часов

в) 24 часов

г) 2 часов

10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы хранят:

а) 24 часа

б) 6 часов

в) 12 часов

г) 2 часа

Тест по теме 2: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:
 - а) заготовочных
 - б) доготовочных
 - в) с полным циклом производства**
 - г) другое

2. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:
 - а) государственных стандартов**
 - б) технологическим картам**
 - в) калькуляционных карточек
 - г) другое

3. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:
 - а) 23-25⁰С**
 - б) 16-18⁰С
 - в) 19-21⁰С
 - г) другое

4. Для получения концентрированного бульона на 1 кг продукта берут:
 - а) 3,5 л воды
 - б) 4 л воды
 - в) 1,25 л воды**
 - г) 2 л воды

5. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
 - а) холодной**
 - б) теплой
 - в) горячей
 - г) кипяченой

6. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:
 - а) 2 часа
 - б) 1 час
 - в) 3 часа
 - г) 4 часа**

7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:
 - а) холодном
 - б) суповом**

- в) соусном
- г) другое

8. Оборудование для горячего цеха подбирают:

- а) от места функционирования предприятия
- б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием**
- в) от характера производства предприятия
- г) другое

9. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают:

- а) островным способом**
- б) в виде технологических линий**
- в) в шахматном порядке
- г) другое

10. Для приготовления бульонов используют оборудование:

- а) пароконвектомат
- б) электрическую сковороду
- в) пищеварочный котел**
- г) другое

Тест по теме 2: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:

- а) холодном
- б) овощном
- в) горячем**
- г) мясном

2. Бракераж готовой продукции предусматривает:

- а) контроль за качеством продукции**
- б) опрос потребителей
- в) установление цен на кулинарную продукцию
- г) сроки хранения

3. Кулинарную продукцию оценивают органолептическими показателями:

- а) запах**
- б) цена
- в) внешний вид**
- г) вкус**

4. Тепловое оборудование это:

- а) тестомесильная машина
- б) овощерезательная машина
- в) электрическая плита**
- г) пароконвектомат**

5. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:

- а) специализированные
- б) основные
- в) универсальные**
- г) другое

6. Из перечисленных приводов выделите универсальный:

- а) ПГ-0,6
- б) ПМ-1,1
- в) ПУ-0,6**
- г) ПХ-0,6

7. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:

- а) электрические сковороды
- б) фритюрницы
- в) электрические мармиты**
- г) другое

8. В зависимости от качества и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания делятся на классы:

- а) люкс
- б) высшая**
- в) первая**
- г) другое

9. В электрической плите ПЭСМ-4ШБ под жарочной поверхностью находится:

- а) инвентарный шкаф
- б) жарочный шкаф**
- в) пекарный шкаф
- г) подсобный шкаф

10. При необходимости транспортирования готовой продукции она доставляется в:

- а) котлах
- б) термосах**
- в) посуде с плотно закрывающимися крышками**
- г) другое

Тест по теме 3: Классификация и ассортимент супов

Вопрос 1. Основным компонентом каких супов является свекла:

1. Щей;
- * 2. Борщей;
3. Рассольников.

Вопрос 2. Температура подачи заправочных супов:

1. 50-55 С°;
- * 2. 65-75 С°;
3. 80-90 С°.

Вопрос 3. При приготовлении какого рассольника используют щавель и шпинат?

- *1. Обыкновенного.
2. Домашнего.
3. По - ленинградски.

Вопрос 4. При приготовлении щей из квашеной капусты, её предварительно:

1. варят;
2. жарят;
- *3. тушат.

Вопрос 5. С чем отпускают борщ украинский?

1. Грибами
- *2. Пампушками
3. Свинокопченостями

Вопрос 6. В какое время года пользуются спросом холодные супы?

- *1. Летнее;
2. Зимнее;

Вопрос 7. Для улучшения вкуса рассольника добавляют:

- *1. рассол;
2. отвар грибов;
3. мясной сок.

Вопрос 8. Жидкой основой молочных супов является?

- *1. Молоко;
2. Вода;
3. Бульон

Вопрос 9. При приготовлении молочного супа по-могилевски блинчики нарезают?

- *1. Соломкой;
2. Лапшой;
3. Квадратиками.

Вопрос 10. Для придания супам-пюре густой консистенции вводят?

1. Крахмал
2. Белый соус
- *3. Лезон

Вопрос 11. При приготовлении супов-пюре необходимо:

*1. Все компоненты протереть.

2. Часть протереть.

3. Все мелко нарезать.

Вопрос 12. При приготовлении борщей, свеклу предварительно:

*1. Варят

*2. Тушат

3. Пассируют

Вопрос 13. Температура подачи холодных супов?

1. 50-55 С°

2. 25-20 С°

*3. 7-14 С°

Вопрос 14. Для придания сладким супам густой консистенции вводят?

*1. Крахмал

2. Лезон

3. Белый соус

Вопрос 15. Рассольник ленинградский готовят без:

1. Картофеля

2. Крупы

*3. Капусты

Вопрос 16. Щи- заправочные супы, в состав которых обязательно входят:

*1. Зеленые овощи

2. Картофель

*3. Капуста

Вопрос 17. Основным компонентом, каких супов является рассол?

1. Борщей

2. Щей

*3. Рассольников

Вопрос 18. При приготовлении щей из белокочанной капусты, лук и морковь предварительно:

1. Отваривают

*2. Пассируют

3. Припускают

Вопрос 19. Основным компонентом, каких супов являются зеленые овощи?

1. Борщей

2. Рассольников

*3. Щей

Вопрос 20. При приготовлении, каких щей используют перловую крупу

*1. По-уральски

2. Суточных

3. Зеленых

Вопрос 21. Какой окраски должен быть правильно приготовлен борщ?

1. Светло - красный

2. Бордовой

*3. Малиновой

Вопрос 22. Рассольники – заправочные супы, в состав которых обязательно входят:

1. Картофель
2. Огурцы и пассированный лук
- *3. Огурцы, рассол и белые корения

Вопрос 23. Температура подачи супов-пюре?

- *1. 50-55 С°
2. 20-25 С°
3. 75-80 С°

Вопрос 24. При приготовлении все молочные супы заправляют:

- *1. Масло сливочное
2. Сахар
3. Соль

Вопрос 25. Прозрачные супы отпускаю по:

- *1. 300гр
- *2. 400гр
3. 500гр

Вопрос 26. Жидкой основой холодных супов являются:

1. Кефир
2. Бульон
- *3. Квас

Вопрос 27. Жидкой основой сладких супов являются:

1. Овощной отвар
- *2. Фруктовый отвар
3. Вода

Вопрос 28. В качестве ароматизатора при приготовлении сладких супов вводят:

- *1. Ванилин
2. Базилик
3. Корицу

Вопрос 29. При приготовлении оттяжки используют

- *1. Котлетное мясо
- *2. Морковь
3. Мясо птицы

Вопрос 30. Для осветления бульонов используют:

- *1. Введение и проваривание оттяжки
2. Процеживание
3. Удаление пены

Тест по теме 4: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента

1. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:

- а) соусном**
- б) суповом
- в) холодном
- г) другое

2. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:

- а) жарочный шкаф
- б) тестомесильную машину
- в) электрическую плиту**
- г) другое

3. На одну порцию блюда используют соуса:

- а) 50г**
- б) 75г**
- в) 250г
- г) другое

4. Температура подачи горячих соусов:

- а) 40-50⁰С
- б) 50-60⁰С
- в) 65-70⁰С**
- г) другое

5. По технологии приготовления соусы бывают:

- а) холодные
- б) основные**
- в) производные**
- г) другое

6. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80⁰С:

- а) 3-4 часа**
- б) 1 час
- в) 6 часов
- г) другое

7. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:

- а) электрическую плиту
- б) пищеварочный котел
- в) пароварочный шкаф**
- г) другое

8. Работа поваров соусного отделения начинается:
- а) с ознакомлением производственной программы
 - б) подборкой технологических карт**
 - в) оформлением блюд
 - г) другое

9. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:
- а) пищеварочный котел
 - б) кастрюли различной емкости**
 - в) сковороды чугунные
 - г) другое

10. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:
- а) соусник**
 - б) кокотницу
 - в) розетку
 - г) другое

Тест по теме 5: Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тест № 1

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?
4. От чего зависит консистенция каши?
5. Что такое привар каши?
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
 - а) в 3 раза
 - б) в ½ раза
 - в) в 2 раза
 - г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
 - а) _____
 - б) _____
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
 - а) Внешний вид –
 - б) Цвет –
 - в) Вкус –
 - г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

- а) 4 часа
- б) 2 часа
- в) 12 часов
- г) не более 36 часов
- д) более суток

Ответы:

1. Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшеничную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющенные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.

2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

3. рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы).

4. От соотношения крупы и жидкости.

5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

6. Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа разваривается хуже.

7. Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.

8. а) имеют круглую форму, без трещин.

б) плотная

в) на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета

г) соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый.

д) соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости

9. Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.

10. в

11. а) Сливной б) Несливной

12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму

б) белый

в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый

г) без запаха затхлости

13. б

Тест № 2

1. Перед приготовлением какую крупу не перебирают:
 - а) манную
 - б) гречневую
 - в) перловую

2. Как изменяется масса круп при тепловой обработке:
 - а) уменьшается
 - б) уваривается
 - в) увеличивается

3. Каких не бывает каши по консистенции:
 - а) рассыпчатые
 - б) вязкие
 - в) плотные

4. Как вводят манную крупу в жидкость:
 - а) тонкой струйкой
 - б) порциями
 - в) всю сразу
5. Какого не существует способа варки риса:
 - а) сливного
 - б) припущенного
 - в) заварного

6. Как выглядят зерна вязких каш:
 - а) разваренные слипшиеся
 - б) разваренные не слипшиеся
 - в) не разваренные

7. Какие каши не используют для приготовления блюд из круп:
 - а) вязкие
 - б) жидкие
 - в) рассыпчатые

8. Из какой каши готовят крупеник:
 - а) вязкая
 - б) жидкая
 - в) рассыпчатая

9. Что добавляют в массу при приготовлении крупеника:
 - а) молоко
 - б) творог
 - в) лимонную кислоту

10. При приготовлении запеканок в массу добавляют:

- а) яйцо
- б) желток
- в) белок

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

Тесты по теме 6: Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тест 1 Ассортимент и приготовление блюд из яиц и творога

Тест № 1

1. Почему в яичнице-глазунье не солят желток:

- а) чтобы не расплылся
- б) чтобы не затвердел
- в) чтобы не побелел

2. При приготовлении драчены добавляют:

- а) сливочное масло
- б) сметану
- в) крахмал

3. При приготовлении яичных котлет для вязкости добавляют:

- а) манную кашу
- б) крахмал
- в) сырые яйца

4. Чтобы яйца хорошо чистились, при варке в воду добавляют:

- а) соль
- б) сахар
- в) уксус

5. Суточная потребность человека составляет:

- а) 1 яйцо
- б) 2 яйца
- в) 3 яйца

6. При варке яиц - пашот, в воду добавляют:

- а) соду
- б) сахар
- в) уксус

7. На омлет кладут фарш:

- а) до загустения
- б) после загустения
- в) при подаче

8. Сколько видов варки яиц существует:

- а) 2
- б) 3
- в) 4

9. Можно ли жарить яйца во фритюре:

- а) да
- б) нет
- в) только в скорлупе

10. Самый распространенный соус к блюдам из яиц:

- а) кетчуп
- б) сладкий
- в) майонез

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

Тест № 2

1. Какие яйца нельзя использовать для приготовления блюд:

- а) куриные
- б) диетические
- в) утиные

2. Какого витамина нет в яйцах:

- а) В
- б) РР
- в) Д

3. Вареные яйца остужают:

- а) в холодной воде
- б) на воздухе
- в) в холодильнике

4. Можно ли варить яйца без скорлупы:

- а) да
- б) нет
- в) в специальном контейнере

5. Сколько минут варят яйца всмятку:

- а) 2 - 3
- б) 4 - 5
- в) 8 - 10

6. Сколько минут варят яйца вкрутую:

- а) 5 - 8
- б) 8 - 10
- в) 4 - 5

7. Сколько минут варят яйца «в мешочек»:

- а) 4,5 – 5,5
- б) 6,5 – 7,5
- в) 8,5 – 9,5

8. К каким блюдам относятся сваренные яйца:

- а) к десертам
- б) 2 блюдам
- в) холодным блюдам

9. Омлет заворачивают в виде:

- а) пирожка
- б) вареника
- в) пельменей

10. Можно ли варить яйца вкрутую без скорлупы:

а) да

б) нет

в) в специальном контейнере

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

Тест № 3

1. Определить процент жирности творога – 18%:

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

2. Каких блюд из творога не бывает:

- а) отварные
- б) запеченные
- в) припущенные

3. Какой творог используют для приготовления холодных блюд:

- а) из сырого молока
- б) из пастеризованного молока
- в) из сухого молока

4. Из какого творога готовят творожные массы:

- а) жирный
- б) пастеризованный
- в) обезжиренный

5. Чем отличаются ленивые вареники от обычных:

- а) готовят без соли
- б) готовят без муки
- в) готовят без теста

6. В творожный пудинг добавляют:

- а) белки
- б) целые яйца
- в) меланж

7. Какую форму имеют сырники:

- а) котлет
- б) биточков
- в) квадратов

8. Определить процент жирности творога – 9%:

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

9. Сроки хранения сырников и вареников:

- а) 30 мин
- б) 60 мин
- в) 15 мин

10. Сроки хранения запеканок:

а) 1 час

б) 2 час

в) 6 час

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

Тест 4. Ассортимент и приготовление изделий из теста

1. Какое разрыхление происходит при приготовлении дрожжевого теста:
 - а) химическое
 - б) механическое
 - в) биологическое

2. Какое изделие не относится к мучным блюдам:
 - а) вареники
 - б) оладьи
 - в) пирожки

3. Какое изделие не относится к мучным кулинарным изделиям:
 - а) расстегаи
 - б) ватрушки
 - в) блинчики

4. Какое изделие не относится к мучным гарнирам:
 - а) клёцки
 - б) пироги
 - в) лапша

5. Какого сорта не используют муку для приготовления мучных изделий:
 - а) второго
 - б) первого
 - в) высшего

6. Какой температуры водой разводят дрожжи:
 - а) 30 – 35⁰С
 - б) 7 – 14⁰С
 - в) 2 – 5⁰С

7. Для пирожков печеных тесто замешивают:
 - а) опарным способом
 - б) безопарным способом
 - в) слоеное

8. Для пирожков жареных тесто замешивают:
 - а) опарным способом
 - б) безопарным способом
 - в) слоеное

9. Для расстегаев тесто замешивают:
 - а) опарным способом
 - б) безопарным способом
 - в) слоеное

10. Для пончиков тесто замешивают:

- а) опарным способом
- б) безопарным способом
- в) слоеное

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

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тест по теме 1

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Вопрос 1

Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

Варианты ответов

- разрушаются;
- переходят в отвар;
- переходят в клейкое вещество глютин?

Вопрос 2

Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

Варианты ответов

- происходит денатурация и коагуляция белка;
- коллаген переходит в глютин;
- вытапливается жир?

Вопрос 3

Каковы условия варки рыбы звеньями:

Варианты ответов

- куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг.рыбы);
- куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

Вопрос 4

Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

Варианты ответов

- куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы);
- куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

Вопрос 5

Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски:

Варианты ответов

- томатный;
- белый;
- сметанный?

Вопрос 6

Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

Варианты ответов

- отварные, припущенные, жареные, запечённые блюда;
- жареные, припущенные, запечённые блюда;
- отварные, припущенные, жареные основным способом, во фритюре; запечённые?

Вопрос 7

Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

Варианты ответов

- плавление жиров;
- изменение коллагена;
- уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока?

Вопрос 8

Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при её варке:

Варианты ответов

- уксус столовый, специи и томат-пюре;
- уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?

Вопрос 9

Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

Варианты ответов

- после закипания;
- в процессе варки;
- не снимают?

Вопрос 10

Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

Варианты ответов

- 100 град.С
- 85-90 град.С
- 65град.С

Вопрос 11

Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:

Варианты ответов

- картофель отварной, картофельное пюре;
- картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?

Вопрос 12

Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

Варианты ответов

- соус рассол, паровой;
- "Польский", "Голландский", томатный;
- "Польский", томатный, майонез?

Вопрос 13

Как подают соус к рыбе припущенной:

Варианты ответов

- всегда поливают сверху;
- поливают сверху, подают отдельно;
- подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?

Вопрос 14

Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

Варианты ответов

- в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
- в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
- в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей;

Вопрос 15

Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

Варианты ответов

- мучная, красная сухарная;
- красная сухарная, белая хлебная и двойная;
- красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?

Вопрос 16

Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

Варианты ответов

- 140-160 град.С;
- 250-280 град.С;
- 120-140 град.С?

Вопрос 17

Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу:

Варианты ответов

- 140-160 град.С;
- 250-280 град.С;
- 120-140 град.С?

Вопрос 18

Какой признак указывает на готовность рыбы, жареной основным способом или во фритюре:

Варианты ответов

- образование коричневой корочки на поверхности;
- появление пузырьков на поверхности;
- уменьшение размеров кусков рыбы?

Вопрос 19

Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:

Варианты ответов

- только отдельно;
- только вместе;
- только подлив сбоку?

Вопрос 20

Каково назначение дельтой сигнальной лампы у фритюрницы типа ФЭСМ-20:

Варианты ответов

- лампа включается при готовности фритюра;
- лампа выключается при готовности продуктов;
- показывает включение ТЭНов в рабочий режим?

Вопрос 21

Первичную обработку бесчешуйчатой рыбы начинают:

Варианты ответов

- с хвоста;
- с головы;
- с удаление внутренностей?

Вопрос 22

Замороженную рыбу размораживают:

Варианты ответов

- в воде с добавлением сахара и на воздухе
- на воздухе;
- на воздухе, в воде с добавлением соли?

Вопрос 23

Для первичной обработки рыбы используют инвентарь:

- а)
- б)
- в) А и Б верно

Варианты ответов

- разделочная доска (РС) и нож поварской (РС)
- разделочная доска (МС) и нож поварской (ОС)
- верны оба варианта?

Вопрос 24

Для варки порционные куски рыбы заливают на высоту:

Варианты ответов

- на 1- 2 см выше уровня рыбы;
- на 1/3 выше уровня;
- на 5 см выше уровня рыбы?

Вопрос 25

Для жарки рыбу панируют в:

Варианты ответов

- мука, соль, перец;
- мука, соль, сахар;
- мука?

Вопрос 26

. При варке рыбы в бульон добавляют сырую морковь и лук:

Варианты ответов

- для улучшения вкуса и запаха;
- повышает витаминную активность;
- улучшает цвет рыбы?

Вопрос 27

Для варки основным способом порционные куски заливают:

Варианты ответов

- холодной водой;
- горячей водой;
- пряным рассолом?

Вопрос 28

Первичную обработку чешуйчатой рыбы начинают:

Варианты ответов

- Первичную обработку чешуйчатой рыбы начинают: а) с хвоста б) с головы с хвоста;
- с головы;
- с чешуи;

Вопрос 29

Перед варкой на порционных кусках рыбы:

Варианты ответов

- делают проколы на коже;
- панируют в муке с солью;
- считают количество порций?

Вопрос 30

Время приготовления припущенной рыбы

Варианты ответов

- 10-20 мин
- 15-20 мин
- 20-30 мин

Тема 2

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

эталон: а

1. Из каких основных тканей состоит мясо?

эталон: мышечной, соединительной, костной, жировой.

1. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

эталон: а

1. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

эталон: в

1. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

эталон: имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного, консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

1. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели.

эталон: в

1. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

эталон: в

1. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

эталон: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка

1. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

эталон: б

1. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

эталон: в охлажденном и замороженном виде

1. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

эталон: б

1. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета? _____

эталон: филе – 4-5см, бифштекс – 2-3см, лангет – 1-1,5см

1. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

эталон: б

1. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

эталон: б

1. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

эталон: а

1. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

эталон: б, д, ж

1. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

эталон: а

1. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

эталон: а

1. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

эталон: б

1. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

эталон: от качества и количества соединительной ткани

1. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

эталон: а

1. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба. _____

эталон: зразы, тефтели, рулет

1. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

эталон: баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в

холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.

1. **Какова форма нарезки бефстроганов?** _____

эталон: брусочки

1. **Чем отличается ромштекс от антрекота?**

эталон: ромштекс панируют

1. **С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

эталон: б

1. **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, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

эталон: бифштекс

1. **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 сметанным соусом, добавляют _____ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

эталон: 1- брусочками, 2 – 30-40, 3 – хорошо разогретую с, 4 – 3-5 минут, 5 – пассерованным, 6 – соус «Южный»

1. **С какой целью мясо для жаренья отбивают?**

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани
- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности

эталон: а, б, в, г

1. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками _____

эталон: бефстроганов, поджарка, шашлык

1. Какова форма нарезки гуляша?

эталон: в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию

1. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

эталон: шницель панируют

1. Чем отличается лангет от филе?

эталон: лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию

1. Какие продукты используют для шпигования мяса?

эталон: шпигуют белыми кореньями, морковью, шпиком.

1. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

эталон: котлета отбивная панируется

1. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

эталон: а, б, в, г.

1. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

эталон: чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

1. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

эталон: а

1. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

эталон: перед запеканием на полуфабрикате не сделаны проколы.

1. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

эталон: свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.

1. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки? _____

эталон: по появлению белых пузырьков на поверхности изделий

1. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

эталон: а, б

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

эталон: а

1. **Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?** _____
-
-
-

эталон: субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами

1. **За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?**

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

эталон: а

1. **От чего зависит продолжительность варки мяса?**

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

эталон: а, б

1. **В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

эталон: б

1. **Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «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.

эталон: а

1. **Каким способом жарят 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.

эталон: б

1. **Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.**

эталон: 1 – сметаной, 2 – более румяная корочка

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр _____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Перечень практических занятий по

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
Тема 3 Классификация и ассортимент супов	1	Технология приготовления щей	2
	2	Технология приготовления борщей	2
	3	Технология приготовления рассольников	2
	4	Технология приготовления солянок	2
	5	Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	2
	6	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	2
	7	Технология приготовления прозрачных бульонов. Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним	2
	8	Технология приготовления холодных супов	2
Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов, разнообразного ассортимента	9	Технология приготовления соуса красного и его производных	2
	10	Технология приготовления соуса белого и его производных, соуса грибного и его производных	2
	11	Технология приготовления соуса сметанного и его производных, соуса сметанного и его производных	2
	12	Технология приготовления и подготовка к реализации яично- масляных соусов Приготовление и подготовка к реализации сладких соусов	2
Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	13	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей	2
	14	Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей	2
	15	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей	2
	16	Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей	2
	17	Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей, Овощей запечённых в соусе, овощных запеканок и пудингов	2
	18	Технология приготовления фаршированных овощей	2
	19	Технология приготовления блюд и гарниров из круп	2
	20	Технология приготовления изделий из каш	2

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр _____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Перечень практических занятий по
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
Тема 1 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из отварной рыбы	2
	2	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	2
	3	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из запечённой рыбы	2
	4	Технология приготовления блюд из тушёной рыбы	2
	5	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы	2
Тема 2 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из отварного мяса	2
	7	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из жареного мяса	2
	8	Технология приготовления и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса	2
	9	Технология приготовления и подготовка к реализации запечённых блюд из мяса	2
	10	Технология приготовления и подготовка к реализации запечённых блюд из рубленого мяса	2

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	порцию		порций	

Технология приготовления

Требования к качеству, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Вкус и запах _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель: *Конаныхина Е.Г.*

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Содержание

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	аудиторные занятия	самостоятельная (внеаудиторная) работа
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	10	-

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр _____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК. 03.01

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по МДК 03.01

Экзаменационные вопросы

1. Значение тепловой обработки.
2. Ассортимент супов молочных, общая схема приготовления и требования к качеству.
3. Определить массу готового изделия, полученную из 0,094 кг условного продукта, если нормативное количество отходов для данного продукта по данным таблицы составляет 35%, а потери при тепловой обработке – 18 %
4. Классификация способов тепловой обработки.
5. Ассортимент супов картофельных, общая схема приготовления и требования к качеству.
6. Определить массу брутто, условного продукта, если масса готового изделия 0.05кг, количество отходов при механической кулинарной обработке по табличным данным составляет 35 %, а количество потерь при тепловой обработке – 18 %
7. Перечислите и дайте характеристику способам варки.
8. Ассортимент супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми. Определить выход картофеля отварного из картофеля массой брутто 30 кг в январе, когда процент отходов -35%, а при Тепловой обработке -3%
9. Перечислите и дайте характеристику способам жарки.
10. Ассортимент прозрачных супов, общая схема приготовления и требования к качеству.
11. Используя рецептуру сборника, рассчитать число порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свёклы в мае.
12. Перечислите и дайте характеристику комбинированным способам тепловой обработки.
13. Ассортимент сладких супов. Общая схема приготовления и требования к качеству.
14. Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
15. Перечислите и дайте характеристику вспомогательным способам тепловой обработки.
16. Ассортимент холодных супов. Общая схема приготовления крошек и требования к качеству.
17. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций манных биточков.
18. Опишите процесс диффузии.

19. Значение соусов в питании.
20. Определить массу готового изделия, полученную из 0,094 кг условного продукта, если нормативное количество отходов для данного продукта по данным таблицы составляет 35%, а потери при тепловой обработке – 18 %
21. Изменение белков при тепловой обработке.
22. Классификация соусов.
23. Определить массу брутто, условного продукта, если масса готового изделия 0.05кг, количество отходов при механической кулинарной обработке по табличным данным составляет 35 %, а количество потерь при тепловой обработке – 18 %
24. Опишите процесс денатурации белков.
25. Технология приготовления мучных пассеровок для соусов. Определить выход картофеля отварного из картофеля массой брутто 30 кг в январе, когда процент отходов -35%, а при Тепловой обработке -3%
26. Изменения углеводов при тепловой обработке.
27. Технология приготовления бульонов для соусов.
28. Задача №4 Используя рецептуру сборника, рассчитать число порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свёклы в мае.
29. Крахмал и его изменения при тепловой обработке.
30. Характеристика и классификация молочных соусов.
31. Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
32. Изменения жиров при тепловой обработке.
33. Сладкие соусы.
34. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций манных биточков.
35. Изменения жиров при жарке основным способом.
36. Грибные соусы.
37. Определить массу готового изделия, полученную из 0,094 кг условного продукта, если нормативное количество отходов для данного продукта по данным таблицы составляет 35%, а потери при тепловой обработке – 18 %
38. Изменения жиров при жарке во фритюре.
39. Ассортимент супов – пюре, общая схема приготовления и требования к качеству.
40. Определить массу брутто, условного продукта, если масса готового изделия 0.05кг, количество отходов при механической кулинарной обработке по табличным данным составляет 35 %, а количество потерь при тепловой обработке – 18 %
41. Образование новых вкусовых и ароматических веществ в процессе тепловой обработке.

42. Блюда и гарниры из варёных овощей. Определить выход картофеля отварного из картофеля массой брутто 30 кг в январе, когда процент отходов -35%, а при Тепловой обработке -3%
43. Каково значение первых блюд в питании?
44. Блюда и гарниры из тушёных овощей.
45. Используя рецептуру сборника, рассчитать число порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свёклы в мае.
46. Как классифицируют супы?
47. Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству.
48. Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
49. Что такое бульон?
50. Блюда из грибов.
51. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций манных биточков.
52. Как приготавливают мясо – костный бульон?
53. Блюда и гарниры из круп.
54. Определить массу готового изделия, полученную из 0,094 кг условного продукта, если нормативное количество отходов для данного продукта по данным таблицы составляет 35%, а потери при тепловой обработке – 18 %
55. Как приготовить костный бульон?
56. Значения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
57. Определить массу брутто, условного продукта, если масса готового изделия 0.05кг, количество отходов при механической кулинарной обработке по табличным данным составляет 35 %, а количество потерь при тепловой обработке – 18 %
58. Какие супы относят к заправочным? Как подготавливают продукты к приготовлению заправочных супов?
59. Блюда из грибов
60. Определить выход картофеля отварного из картофеля массой брутто 30 кг в январе, когда процент отходов -35%, а при Тепловой обработке -3%
61. Каковы общие правила приготовления заправочных супов?
62. Блюда и гарниры из тушёных овощей.
63. Используя рецептуру сборника, рассчитать число порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свёклы в мае.
64. Ассортимент щей, схема приготовления.
65. Блюда и гарниры из варёных овощей. Требования к качеству.
66. Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
67. Ассортимент рассольников, схема приготовления.
68. Блюда и гарниры из припущенных овощей.
69. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций манных биточков.

70. Ассортимент рассольников, схема приготовления и требования к качеству.
71. Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству.
72. 76 Определить массу готового изделия, полученную из 0,094 кг
73. условного продукта, если нормативное количество отходов для данного
74. продукта по данным таблицы составляет 35%, а потери при тепловой
- обработке – 18 %
75. Технология приготовления рассыпчатых каш

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр _____

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по МДК. 03.02 Процессы

приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по МДК 03.02

1. Блюда из тушёной птицы, дичи и кролика
2. Определить количество порций рисовой запеканки, которое можно приготовить из 10 кг риса.
3. Технология приготовления жидких каш
4. Требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
5. Определить количество порций пшённой вязкой каши, которое можно приготовить из 6 кг пшена на гарнир выходом 150г к сосискам отварным
6. Технология приготовления и ассортимент изделий из каш
7. Блюда из яиц
8. Определить потребную вместимость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 15 кг крупы.
9. Блюда и гарниры из бобовых
10. Блюда из творога
11. Определить, какое количество крупы для приготовления рассыпчатой гречневой каши можно заложить в имеющийся котёл вместимостью 60 литров.
12. Блюда и гарниры из макаронных изделий
13. Требования к качеству блюд из яиц
14. Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
15. Блюда из отварной рыбы
16. Требования к качеству блюд из творога
17. Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг свёклы в январе.
18. Блюда из припущенной рыбы
19. Технология приготовления жидких каш
20. Определить количество порций рыбы жареной с луком (по-ленинградски), которое можно приготовить из 8 кг трески неразделанной.
21. Блюда из тушёной рыбы
22. Технология приготовления вязких каш
23. Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 20 порций натурального омлета. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.
24. Блюда из жареной рыбы.
25. Блюда из варёных яиц

26. Определить, сколько порций омлета с сыром можно приготовить из 5 кг яичного порошка.
27. Блюда из запечённой рыбы.
28. Ассортимент и технология приготовления яичницы глазуньи
29. Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 30 порций натурального омлета. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком.
30. Блюда из рубленой рыбы
31. Технология приготовления рассыпчатых каш
32. Определить количество порций рисовой запеканки, которое можно приготовить из 5 кг риса.
33. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря.
34. Значения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
35. Определить количество порций пшённой вязкой каши, которое можно приготовить из 8 кг пшена на гарнир выходом 150 г к сосискам отварным
36. Блюда из морского гребешка.
37. Ассортимент и технология приготовления омлетов
38. Определить количество порций рыбы жареной с луком (по-ленинградски), которое можно приготовить из 6 кг трески неразделанной.
39. Ленинградски), которое можно приготовить из 6 кг трески неразделанной.
40. Требования к качеству рыбных блюд.
41. Технология приготовления холодных блюд из творога
42. Определить количество порций рисовой запеканки, которое можно приготовить из 10 кг риса.
43. Блюда из отварного мяса и субпродуктов
44. Технология приготовления горячих блюд из творога
45. Определить количество порций пшённой вязкой каши, которое можно приготовить из 6 кг пшена на гарнир выходом 150 г к сосискам отварным
46. Блюда из припущенного мяса
47. Блюда из котлетной рыбной массы
48. Определить потребную вместимость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 15 кг крупы.
49. Блюда из жареного мяса крупными кусками.
50. Ассортимент и технология приготовления омлетов
51. Определить, какое количество крупы для приготовления
52. рассыпчатой гречневой каши можно заложить в имеющийся котёл вместимостью 60 литров.
53. Блюда из мяса и субпродуктов, жареных порционными и мелкими кусками.
54. Блюда из котлетной рыбной массы
55. Определить, сколько порций соуса голландского натурального
56. можно приготовить к судаку отварному при наличии 24 яиц.
57. Блюда из тушёного мяса и субпродуктов

- 58.Технология приготовления блюд из жареной рыбы
- 59.Определить количество порций котлет, которое можно
- 60.приготовить из 18 кг свёклы в январе.
- 61.Блюда из запеченного мяса
- 62.Значения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
- 63.изделий
- 64.Определить количество порций рыбы жареной с луком (по-
ленинградски), которое можно приготовить из 8 кг трески
неразделанной.
- 65.Блюда из рубленого мяса
- 66.Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых
- 67.Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 20
- 68.порций натурального омлета. Яйца без скорлупы заменить
яичным порошком.
- 69.Блюда из мяса диких животных
- 70.Технология приготовления блюд из макаронных изделий
- 71.Определить, сколько порций омлета с сыром можно приготовить
из 5 кг яичного порошка.
- 72.Блюда из тушёной птицы, дичи и кролика
- 73.Требования к качеству мясных блюд
- 74.Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 30
порций натурального омлета. Яйца без скорлупы заменить
яичным порошком.
- 75.Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика
- 76.Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и
макаронных изделий
- 77.Определить количество порций рисовой запеканки, которое
можно приготовить из 5 кг риса.
- 78.Блюда из жареной птицы, дичи и кролика.
- 79.Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и
макаронных изделий.
- 80.Определить количество порций пшённой вязкой каши, которое
можно приготовить из 8 кг пшена на гарнир выходом 150 г к
сосискам отварным

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

- оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.
- оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.
- оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО "МПК"
_____/Е.В. Гребнева/

код, наименование специальности / профессии

Курс: _____

Наименование МДК: _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

(наименование комиссии)
_____/_____/

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

Преподаватель _____
(подпись) *(Ф.И.О)*

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО "МПК"
_____/Е.В. Гребнева/

код, наименование специальности / профессии

Курс: _____

Наименование МДК: _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

(наименование комиссии)
_____/_____/

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

Преподаватель _____
(подпись) *(Ф.И.О)*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Материалы для проведения зачета (с оценкой)

**по УП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е. Г.

г. Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы, третьего курса по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- организация рабочего места;
- выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;
- расчет сырья;
- механическая кулинарная обработка сырья;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Объем учебной практики составляет 36 часа (1 неделя)

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 3.1 – ПК 3.8, на основе приобретенного практического опыта организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания определяется по каждой компетенции:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы Часть А.

1 вариант 1-Б 2-Г 3-В 4-А 7 8- Г 9-Б 10- А 11- В 12- Б 13- В 14- А 15-Б

2 вариант 1-Б 2-А 3-В 4-Г 8- А 9- В 10- Г 11 -В 12 -А 13- А 14- Г 15- Б

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы Часть В.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Часть С. Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На **15 баллов** -«5» отлично - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

10-14 баллов - «4» хорошо - выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

5-9 баллов -«3» удовлетворительно - выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **5 баллов**-«2» неудовлетворительно - выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Инструкция

часть А

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Часть А Тестовое задание

1 вариант

1. Укажите, какой основной продукт входит в состав борща?

а) капуста в) огурцы

б) свекла г) томаты

2. Укажите, от чего зависит форма нарезки овощей, входящих в состав борща?

а) от формы нарезки основного продукта б) от времени варки продуктов

3. Укажите форму нарезки свеклы для борща флотского?

а) соломка б) брусочки в) ломтики

4. Укажите, в каком цехе готовят горячие супы

а) в холодном б) в суповом

5. Укажите температуру подачи горячих супов?

а) не ниже 75°C б) не ниже 65°C

6. Укажите, за сколько минут до готовности борща закладывают пассированные овощи?

а) за 10-15 минут б) за 7-5 минут

7. Укажите, когда нужно закладывать картофель, если в состав борща входит квашенная капуста?

а) в первую очередь б) сразу после квашенной капусты

8. Укажите норму отпуска супа?

а) 150 б) 250 в) 300

9. Укажите допустимый срок реализации горячих супов?

а) не более 1 часа б) не более 2 часов в) не более 4 часов

10. Верно ли утверждение, что посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры 40°C?

а) да б) нет

11. Выберите, из каких продуктов можно приготовить борщ с картофелем и капустой?

а) морковь в) томатное пюре

б) капуста г) крупа

12. Верно ли утверждение, что если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем?

а) да б) нет

13. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении молочных супов макаронные изделия, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются, поэтому их вначале варят

до _____ в _____, а

затем _____.

14. Что нужно сделать, чтобы суп-лапша домашняя получился прозрачным?

а) лапшу отсеивают от муки б) суп варят на медленном нагреве в) предварительно лапшу отваривают в воде и откидывают на сито

15. При какой температуре хранят супы, заправленные льезоном?

а) 70-75°C б) 60-65°C в) 40-45°C

Тест 2 вариант

- 1. Верно ли утверждение, что для приготовления супа картофельного с крупой все овощи нарезают кубиком ?**
а) да б) нет
- 2. Выберите из предложенных компонентов продукты необходимые для приготовления супа картофельного с бобовыми.**
А) горох б) огурцы в) крупа г) лук репчатый
- 3. Определите маркировку разделочной доски, используемой для нарезки зелени?**
а) «ОС» б) «Зелень»
- 4. Определите последовательность закладывания вермишели при приготовлении супа картофельного с макаронными изделиями**
а) перед пассированными овощами за 25-30 минут до готовности супа
б) после пассированных овощей за 10-15 минут до готовности супа
- 5. Определите форму нарезки картофеля для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями**
а) дольки б) кубики в) соломка г) брусочки
- 6. При приготовлении супа картофельного с горохом, горох перебирают, промывают**
а) заливают холодной водой на 2-3 часа б) заливают кипятком
- 7. Суп картофельный с рыбой готовят на.....бульоне**
а) курином б) рыбном
- 8. Для приготовления супов важно, чтобы форма соответствовала.**
а) основному виду продукта б) требованиям качеству
- 9. При приготовлении супа-лапша домашняя на грибном отваре грибы нарезают**
а) соломкой б) ломтиком
- 10. Температура подачи горячих супов должна быть.....**
а) не ниже 85С б) не ниже 65С
- 11. Срок реализации горячих супов не должен превышать**
а) 2-х часов б) 4- часов
- 12. Если суп-лапшу домашнюю приготавливают на бульоне, то специи не кладут**
а) мяскопченном. б) курином

13. До какой толщины нужно раскатывать на пласт при приготовлении супа-лапша домашняя.

а) 2мм б) 1 - 1.5

14. Заправочными супами называют супы, которые заправляют

а) мучной пассировкой б) пассированными овощами

15. Варят супы при.....кипении

а) слабом б) сильном

Часть В

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается дописать предложения, подбирая правильные слова по смыслу
Время выполнения задания – 25 минут.

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

Часть С. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 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 № 10

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 сковородке. 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 правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 22

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

Задание № 23

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

Задание № 24

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы несколько порций незаправленных 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?

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Материалы для проведения зачета (с оценкой)

**по ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е. Г.

г.Маркс, 2020 год

Вариант № 1.

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; в) 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 пассировка 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

	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:

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. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают
 а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

17. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
 а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

18. Не очищают от кожицы редис
 а) красный; б) белый.

19. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
 а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

20. Ломтики картофеля можно получить
а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.
21. Шашки – форма нарезки
а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.
22. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) шашками; б) соломкой; в) дольками.
23. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.
24. Ромбиками нарезают
а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.
25. Перезрелые помидоры используют
а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.
26. В воде хранят
а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.
27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.
28. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
29. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.
30. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.
31. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

32. При температуре 250-280° С овощи
а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают
в жарочном шкафу.
33. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?
а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.
34. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.
35. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.
36. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:
сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место
прикрепления плодоножки.
а) сладкий перец; б) баклажан в) помидор; г) огурец.
37. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют
а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.
38. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски
с маркировкой
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.
39. Фаршированные овощи
а) варят; б) запекают; в) жарят.
40. Морковь пассеруют
а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для
сохранения аромата.
41. Горячие овощные блюда хранят на раздаче
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

42. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

43. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

44. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

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

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

46. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения.

47. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию

_____ она превосходит мясо.

48. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

49. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

50. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____.

Допишите предложения.

51. Припускают рыбу, обладающую Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ее форму.

52. Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80 °С.

53. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.

54. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также

Выберите правильный вариант ответа.

55. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40$ °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.

56. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.

57. Как определить готовность жареной рыбы?

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.

58. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

59. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85... 90$ °С?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

60. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

61. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

62. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

63. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

64. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

65. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

66. 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, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

67. 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 сметанным соусом, добавляют _____ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

68. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани
- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности

69.Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

- 1.
- 2.
- 3.

70.Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

71.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

72.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ошипанная;
- в) упитанная.

72.Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

73.За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

74.От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

75.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

76.Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «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.

77.Каким способом жарят 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.

78.Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____,
чтобы образовать более _____.

Вариант № 2.

1. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов
- б) к биточкам, котлетам из кур
- в) к блюдам из овощей, к сосискам

2. При какой температуре отпускают холодные супы?

- а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.

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

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

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

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

6. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая; б) жировая; в) холодная.

7. Производным какого соуса является соус томатный?

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

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

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

11. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

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

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость	а) слабый бульон
2. Запах и вкус подгорелой муки	б) подгорелые овощи
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
4. Запах и вкус сырого томата	г) томат плохо спассеровали
5. Наличие комков заварившейся муки	д) муку перепассеровали
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

15. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

16. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

17. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

18. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

19. Для варки в молоке, картофель нарезают
а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.
20. При температуре 170-180° С овощи жарят
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.
21. Для жарки из отварного, картофель нарезают
а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.
22. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?
а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.
23. Картофельные зразы
а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.
24. Не добавляют манную крупу в котлеты
а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.
25. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму
а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.
26. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?
а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.
27. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся
а) при припускивании; б) при варке.
28. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?
а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы
29. Температура отпуска горячих овощных блюд –
а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.
30. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня
а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.
31. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

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

32. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

33. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

34. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

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

35. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь; б) камбала; в) судак.

Допишите предложения.

36. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

_____.

37. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как

угорь _____

38. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и

ее _____

39. К тощим рыбам относят

треску, _____

40. Заполните таблицу недостающими сведениями.

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
-----------------------	------	--

На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и тушки специальной разделки	Не разворачивая бумагу. Крупные блоки — 24 ч. Рыбу — 4... 10 ч. Потери массы 2 %
В воде	Чешуйчатая и бесчешуйчатая Мелкая Крупная	
Комбинированный	Сквама Скумбрия Ставрида Баттерфиш	
Можно не размораживать	Навага, _____ _____ _____	Легче обрабатывать, меньше отходов, не деформируются, сохраняют пищевые вещества

Допишите предложения.

41. Для припускания подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и ... рыбу закрепляют на решетке.

42. Звенья на решетку кладут кожей Рыбу целую — брюшком

Порционные куски — кожей ... или той частью, где была кожа.

43. Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные для ... в малом количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы процеживают и используют для приготовления соусов при отпуске.

44. Жареная рыба имеет ярко выраженный ..., за счет образующейся на поверхности поджаристой корочки.

Выберите правильный вариант ответа.

45. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?

а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.

46. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?

а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.

47. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?

а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.

48. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?

а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.

49. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?

а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.

50. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

51. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

52. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

- 1.
- 2.
- 3.

53. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Ответьте на вопрос:

54. Какова форма нарезки бефстроганов?

55. Чем отличается ромштекс от антрекота?

56. Какова форма нарезки гуляша?

57. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

58. Чем отличается лангет от филе?

59. Какие продукты используют для шпигования мяса?

60. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

61. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

62. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

63. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

64. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

65. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

66. Почему мясо размягчается в процессе тепловой обработки.
67. Почему при тепловой обработке масса мяса уменьшается.
68. Для чего при мариновании мяса добавляют кислоту, а при тушении – кислые соусы и томат.
69. Как приготавливают и отпускают отварное мясо.
70. Каковы потери массы мяса (%) после варки.
71. С какими гарнирами и соусами отпускают жареную баранину и свинину.
72. Хранение и отпуск отварного мяса.
73. Хранение и отпуск жареного мяса.
74. Какой гарнир используют к свинине жареной.
75. При какой температуре запекают мясные блюда.
76. Какие соусы используют для запекания.
77. Блюда из натурального рубленого мяса.
78. Блюда из мяса жаренного мелким куском

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	а	2	а
3	в	3	г
4	б	4	б
5	б	5	в
6	б	6	б
7	а	7	а
8	в	8	в
9	г	9	г
10	б	10	а
11	а	11	б
12	в	12	в
13	б	13	б
14	1-г 2-в 3-б 4-а	14	1-е 2-д 3-а 4-г 5-в 6-в
15	1-г 2-а	15	1- а, г, д, е, ж 2- б, в, з, и
16	г	16	а
17	в	17	а
18	а	18	а
19	а	19	в
20	б	20	б
21	б	21	в
22	а	22	а
23	1-г 2-в 3-а 4-б	23	б
24	а	24	в
25	б	25	б
26	а	26	в
27	а	27	а
28	б	28	в
29	а	29	б
30	б	30	а
31	а	31	б
32	в	32	б
33	а	33	в
34	б	34	а
35	г	35	а
36	в	36	упитанности
37	а	37	морской окунь, палтус, саира

38	в	38	кул. использование
39	б	39	щука, судак
40	а	40	10–15 гр., мелкую 2 – 2,5 ч., крупную 4-5 ч, в воде 30 мин., затем на воздухе, скумбрия, ставрида, хек.
41	в	41	целую
42	а	42	вниз
43	в	43	припускания
44	в	44	вкус
45	б	45	в
46	а	46	б
47	минеральные	47	б
48	витамины Д А	48	а
49	диетической и вводят	49	б
50	возбуждению аппетита	50	а
51	нежным вкусом , питательные ве - ва	51	а
52	горячей и варят	52	тефтели, зразы, рулеты
53	30 мин.	53	баранины+сало+лук, измельчаем+перец и кислота л., на холод и формуем валиком
54	кулинарный жир	54	брусочки 3-4 см., 5-7 гр.
55	а	55	ромштекс, панируют
56	а	56	20-30гр., кусочки
57	а	57	шницель, панируют
58	б	58	лангет-2 куска, филе-4-5 см толщина
59	а	59	шпик, морковь, б. коренья, чеснок
60	б	60	отбивная панируется
61	б	61	в
62	а	62	для компактной формы
63	б	63	а
64	от содержания мышечной ткани	64	не сделали прокол
65	б	65	свежий придаёт клейкость

66	бифштекс	66	переход коллагена в глютин
67	брусочки 3–4 см, разогретую , 2 мин., с пассерованным, соус южный	67	белки денатурируют
68	б	68	для размягчения мыш. и соед. ткани
69	1 бефстроганов 2 поджарка 3 шашлык	69	кусок 1-1,5 кг заливают гор. водой, варят до готовности, соль, коренья, нарезают поперёк волокон и хранят в бульоне
70	выделяет прозрачный сок	70	40%
71	а, б	71	капуста тушёная, пюре карт., жареный карт., каша греч., фасоль в том. соусе
72	а	72	в бульоне при 50-60 гр.
72	обсеменены микроорганизмами	73	на противнях 50-60 гр.
73	а	74	капуста тушёная, пюре карт., жареный карт., каша греч.
74	а	75	240-250 гр.
75	б	76	сметанный, сметанный с томатом, молочный
76	а	77	бефстроганов, поджарка, шашлык
77	б	78	бифштекс, люля-кебаб, шницель н/р
78	сметаной, румяною		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Конаныхина Е.Г.

г.Маркс

ОДОБРЕН
цикловой методической комиссией

наименование комиссии

Протокол № _____
От «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой
методической комиссии

Подпись

Ф.И.О.

Разработан на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта по
специальности/профессии среднего
профессионального образования

*код, наименование
профессии/специальности*

**Заместитель директора по учебно -
производственной работе**

Подпись

Ф.И.О.

Составители: _____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Согласовано: _____
Ф.И.О., должность, наименование организации

Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии материалов портфолио.

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Оценочные средства для проведения
экзамена (по модулю)**

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

семестр_____

Согласовано
Председатель цикловой методической
Комиссии сферы общественного питания
_____/Горбатова Г.В./
Протокол № ____ от _____

Утверждено
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева

**МАТЕРИАЛЫ
для проведения экзамена (по модулю)**

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр _____

г.Маркс

