

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Согласовано

Зам.директора по УПР

_____ / Торопова Е.Н./

« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО

«Калининский техникум агробизнеса»

_____ /С.А.Потупалов/

« ____ » _____ 20 ____ г.

Фонд оценочных средств

по профессиональному модулю

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

образовательной программы среднего профессионального образования-

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии СПО естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»
Код профессия

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК

профессионально-технического цикла

протокол № ____ от

_____ от
председатель ПЦК _____ Лопасова Т.Н.

Разработчики: Лопасова Т.Н.- преподаватель высшей квалификационной категории
Полякова О.А.-мастер п/о первой квалификационной категории

Эксперты от работодателя:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; на основании рабочей программы профессионального модуля.

ФОС ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента включает в себя:

КОС МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

КОС МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

КОС УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС экзамена по модулю

ФОС включает оценочные материалы для контроля знаний, умений, практического опыта и освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Виды и формы контроля освоения ПМ : текущий, рубежный

Паспорт оценочных средств ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| № | Содержание ПМ | Форма контроля* | Коды формируемых ОК, ПК |
|----|--|-------------------|--------------------------------|
| 1. | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | зачёт с оценкой | ПК 2.1. ОК 1-7, 9,10 |
| 2. | МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | зачёт с оценкой | ПК 2.2.-2.8 ОК 01-07, 09,10 |
| 3. | УП | зачёт с оценкой | ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09,10 |
| 4. | ПП | зачёт с оценкой | ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09,10 |
| 5. | Итоговая аттестация | экзамен по модулю | ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07, 09,10 |

Примечание: * - Форма контроля определяется в соответствии с утвержденными учебными планами специальностей.

2.Паспорт оценочных средств

МДК 02.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»

| № | Наименование раздела, темы МДК | Тип контроля | Формы контроля* | | Коды формируемых ОК, ПК |
|----|---|--------------|--|----------|-------------------------|
| | | | текущий | рубежный | |
| 1. | Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | текущий | Самостоятельная работа: ответы на вопросы, тестирование; экспертное наблюдение и | | ПК 2.1. ОК 1-7, 9,10 |

| | | | | |
|--|---------------------|---------------|---|-------------------------|
| | | | оценка в процессе выполнения практических занятий | |
| | Итоговая аттестация | промежуточный | зачёт с оценкой в виде тестирования | ПК 2.1 ОК 01-07, 09, 10 |

МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

| № | Наименование раздела, темы МДК | Тип контроля | Формы контроля* | | Коды формируемых ОК, ПК |
|----|---|--------------|---|----------|--------------------------|
| | | | текущий | рубежный | |
| 2. | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бульонов и горячих супов разнообразного ассортимента | текущий | Самостоятельная работа: по карточкам устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий, самостоятельная работа (подготовка рефератов) | | ПК 2.2- 2.3 ОК 1-7, 9,10 |
| 3. | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | текущий | Тестирование; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий | | ПК 2.4 ОК 1-7, 9,10 |
| 4 | Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | текущий | Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач; | | ПК 2.5 ОК 1-7, 9,10 |

| | | | | | |
|----|--|---------------|--|--|-----------------------------|
| | | | устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий | | |
| 4. | Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | текущий | тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий | | ПК 2.6 ОК 1- 7, 9,10 |
| 5. | Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | текущий | тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий | | ПК 2.7 ОК 1- 7, 9,10 |
| 6. | Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | текущий | тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий | | ПК, 2.8 ОК 1- 7, 9,10 |
| | Итоговая аттестация | промежуточный | зачёт с оценкой в виде тестирования | | |

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии на весь период обучения

**3. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 02.01
«Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»**

3.1. Перечень вопросов по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Перечислите способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение?
3. Расскажите о организации работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания?

Эталоны ответов:

1. Ответ: Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7-14 °С, заказных блюд — 80 °С—90 °С.

4. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Критерии оценки:

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в

последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.2. Тестовые задания по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок **1 вариант**

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислите виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислите оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1. Перечислите виды холодильного оборудования.

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2.в).

3. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

| Коэффициент К | Оценка |
|---------------|--------|
| 0,9-1 | «5» |
| 0,8-0,89 | «4» |
| 0,7-0,79 | «3» |
| Меньше 0,7 | «2» |

3.3. Практические занятия по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическая работа №1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Цель работы: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Практическая работа №1

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Цель работы: Научить решать ситуационные задачи по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическая работа №1

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Цель работы: Отработать практические умения по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Практическая работа №1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Практическая работа №1

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Цель работы: Научить подбирать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, кухонную посуду для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическая работа №1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель работы: Научить составлять рациональное расположение рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде (по индивидуальным заданиям).

Практическая работа №1

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель работы: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

3.4.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК02.01.

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

(Тестовые задания)

Вариант №1

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

- а)** превышают калорийность;
- б)** придают цвет;
- в)** придают вкус и аромат?

2.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- а)** кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б)** кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- в)** кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3.Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- а)** мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б)** мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в)** варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течении 2...2, 5 ч до готовности?

4.С какой целью овощи для супов пассеруют:

- а)** для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
- б)** сокращения продолжительности варки;
- в)** изменения консистенции?

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

- а)** для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
- б)** повышение колорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

- а)** соломка;

- б) шашки;
- в) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:

- а) пассерование;
- б) варка;
- в) припускание?

8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Сибирский»;

9. Какой вкус должен иметь борщ:

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий?

Вариант №2

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение?

2. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) долька;

3. Какой тепловой обработки подвергают огурцы солянки мясной сборной:

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание;

4. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) отпуском

5. При какой температуре подают горячие супы:

- а) 40...50 С;
- б) 70... 75 С;
- в) 80...85 С;

6. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?

7. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:

- а) электрическое, паровое;
- б) универсальное, специализированное;
- в) с косвенным и непосредственным обогревом.

8. Какую функцию выполняет двойной предохранитель клапан в котлах:

- а) измерение давления внутри рубашки;
- б) регулирование давления внутри варочного сосуда;
- в) регулирование давления внутри пароводяной рубашки?

9. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:

- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
- б) хранение концентрированного бульона;

в) хранение пассировок?

Эталоны ответов

| 1 вариант | | 2 вариант | |
|-----------|-------|-----------|-------|
| № вопроса | Ответ | № вопроса | Ответ |
| 1 | в | 1 | в |
| 2 | а | 2 | а |
| 3 | в | 3 | в |
| 4 | а | 4 | а |
| 5 | б | 5 | б |
| 6 | а | 6 | а |
| 7 | а | 7 | в |
| 8 | б | 8 | в |
| 9 | в | 9 | а |

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

| Коэффициент К | Оценка |
|---------------|--------|
| 0,9-1 | «5» |
| 0,8-0,89 | «4» |
| 0,7-0,79 | «3» |
| Меньше 0,7 | «2» |

4. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

4.1. Тестовые задания по разделу 2. Приготовление и подготовка к реализации бульонов и горячих супов разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Бульон – это...

2. При приготовлении бульонов добавляют соль -

А) вообще не солят; Б) в начале варки; В) в конце варки.

3. Температура подачи горячих супов -

А) 50-60°C ; Б) 60-65°C; В) не ниже 75°C.

4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа -

А) охлажденные; Б) комнатной температуры; В) прогретые в подсоленном бульоне.

5. Пассерованные овощи закладывают в суп -

А) за 5-7 мин. до готовности; Б) за 10-15 мин.; В) за 15-25 мин.

6. Последовательность заправки рассольника «Ленинградского» -

- А) крупа, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи;
- Б) картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи;
- В) припущенные огурцы, картофель, пассерованные овощи, крупа, рассол, соль, специи .

7. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник -

- А) тушат; Б) припускают; В) пассеруют; Г) используют сырыми.

8. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:

- А) в рассольник с рыбой; Б) в рассольник с птицей; В) в рассольник вегетарианский.

9. Какой борщ заправляют чесноком -

- А) сибирский; Б) украинский; В) московский.

10. Какой борщ не заправляют чесноком -

- А) сибирский; Б) украинский; В) московский.

11. Какой борщ подается с мясным набором?

- А) сибирский; Б) московский; В) флотский.

12. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:

- А) оранжевый цвет и кислый вкус;
- Б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;
- В) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.

13. В солянку мясную сборную при отпуске в тарелку кладут -

- А) кружок очищенного лимона, сметану, рубленую зелень, оливки; Б) кружок лимона, зелень, сметану;
- В) оливки, зелень, сметану.

14. В какую солянку входит картофель -

- А) мясную сборную; Б) из птицы; В) домашнюю.

15. Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления или отпуса.

1. Щи суточные. 2 «По-уральски». 3. «Зеленые». 4. Из свежей капусты.

- А) готовят с перловой крупой или рисом;
- Б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;
- В) квашеную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
- Г) все овощи нарезают дольками, капусту — шашками.

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

- А) протирают; Б) сильно разваривают; В) припускают мелко нарезанными.

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

- А) сразу в молоке;
- Б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
- В) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

18. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:

- А) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом;
- Б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский;
- В) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная.

19. При какой температуре отпускают холодные супы?

- А) 8...10°C; Б) 10...14°C; В) 15...20°C.

20. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

- А) Щи из квашеной капусты; Б) Щи суточные; В) Щи по-уральски; Г) Щи донские

Эталоны ответов

1 отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

2 а

3 в

4 в

5 б

6 а

7 б

8 а

9 б

10 б – кубики,
в – ломтики,
г - ломтики,
д – не кладут.

11 б

12 б

13 а

14 в

15 в

1 - в

2 - а

3 - б

4 - г

16 а

17 в

18 б

19 б

20 б

4. 2. Тестовые задания по разделу 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

1. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соуса польского

Вареные яйца мелко-мелко шинкуют; зелень петрушки мелко шинкуют; _____;

соединяют с яйцами и зеленью; добавляют соль, лимонный сок; _____ не выше 70 °С; подают к _____.

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

А) кубиками; Б) дольками; В) соломкой; Г) кружочками.

3. К какой группе соусов относится соус майонез?

А) на сливочном масле; Б) на муке; В) на уксусе; Г) на растительном масле.

4. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?

А) белая; Б) красная; В) холодная.

5. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

А) сметанного; Б) белого; В) молочного; Г) красного.

6. Производным какого соуса является соус томатный?

А) белого; Б) красного; В) молочного; Г) лукового.

7. Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?

А) холодным; Б) горячим.

8. Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т.д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина ее появления?

9. Найдите лишний компонент в наборе сырья для соуса сухарного:

А) сухари белого хлеба; Б) сливочное масло; В) соль, лимонная кислота или сок; Г) вареные яйца.

10. Какой компонент лишний в составе соуса майонеза

А) белки яиц; Б) желтки яиц; В) растительное масло; Г) горчица; Д) соль; Е) сахар; Ж) уксус.

11. Опишите требования к качеству соуса майонеза.

12. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

А) 65-70° С; Б) 75-80° С; В) 80-82° С; Г) 40-45° С.

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

А) 80-90°С; Б) 50-60°С; В) 110-120°С; Г) 130-140°С.

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

А) стерилизации; Б) запыливания; В) бланширования; Г) процеживания.

15. Соус красный основной доводят до вкуса:

А) соль, сахар, уксус; Б) соль, сахар, специи; В) соль, сахар, лимонный сок; Г) соль, специи, виноградное вино.

16. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

А) средней густоты; Б) густые; В) жидкие; Г) вязкие.

17. Основные горячие соусы хранят:

А) от 3 до 4 ч; Б) от 1 до 2ч; В) от 2 до 3ч; Г) от 4 до 5ч.

18. К жареной баранине подают соус:

А) Красный основной; Б) Майонез; в) Молочный с луком; Г) Польский

19. Концентрат- фюме добавляют в соусы для:

А) Улучшения консистенции; Б) Улучшения вкуса; В) Улучшения цвета; Г) Снижения калорийности.

20. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

А) Перемешивание; Б) Растирание; В) Нагревание; Г) Взбивание

Эталоны ответов

1 Сливочное масло растапливают, прогревают, к отварной рыбе

2 в

3 г

4 а

5 г

6 а

7 не выполнена операция «защипывание»

8 б

9 г

10 а

11 внешний вид – однородная масса без растительного масла на поверхности, вкус – слегка островатый, запах растительного масла и уксуса, цвет белый с желтым оттенком, консистенция нежная, однородная.

12 б

13 б

14 б

15 в

16 в

17 в

18 а

19 б

20 ОВОЩИ

4.3. Тестовые задания по разделу 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Вариант №1

Вариант 1

1. *Корнеплод -*

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. *Кольраби – овощ*

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. *Стручковый перец относится к _____ группе овощей.*

4. *Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -*

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. *Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -*

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. *Корнеплод, содержащий каротин -*

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для крупяных супов, фаршей; |
| 2) полукольца; | б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд; |
| 3) дольки; | в) для супов, соусов; |
| 4) крошка; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

18. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припускивании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

- а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

- а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. 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.

18. Ромбиками нарезают

- а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

- а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

- а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280° С овощи

- а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

- а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. 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.

31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов;

б) не более 30 минут;

в) не более 2 часов.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

| № вопроса | ответ | № вопроса | ответ |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 вариант | | 2 вариант | |
| 1 | Б | 1 | А |
| 2 | А | 2 | Б |
| 3 | плодовые | 3 | бобовые |
| 4 | Б | 4 | Б |
| 5 | Б | 5 | В |
| 6 | В | 6 | В |
| 7 | 1-Б 2-Г 3-В 4-А | 7 | 1-Б 2-А 3-В 4-Г |
| 8 | Г | 8 | А |
| 9 | Б | 9 | В |
| 10 | А | 10 | Г |
| 11 | В | 11 | В |
| 12 | Б | 12 | А |
| 13 | В | 13 | А |
| 14 | А | 14 | Г |
| 15 | Б | 15 | Б |
| 16 | Б | 16 | А |
| 17 | 1-Г 2-В 3-Б 4-А | 17 | 1-Г 2-В 3-А 4-Б |
| 18 | В | 18 | А |
| 19 | Б | 19 | Б |
| 20 | А | 20 | А |
| 21 | Б | 21 | А |
| 22 | А | 22 | Б |
| 23 | А | 23 | А |
| 24 | В | 24 | Б |
| 25 | Б | 25 | А |
| 26 | В | 26 | В |
| 27 | А | 27 | А |
| 28 | Б | 28 | Б |
| 29 | В | 29 | Г |
| 30 | Б | 30 | В |
| 31 | В | 31 | А |
| 32 | А | 32 | В |
| 33 | В | 33 | Б |
| 34 | Б | 34 | А |
| 35 | А | 35 | В |

4.4. Тестовые задания по разделу 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Вариант 1:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:
1)..... 2)..... 3).....
18% 9% 0-1%
2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:
1) 2)..... 3).....
3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:
1) приготовление теста
2) приготовление фарша
3) варка
4)
- 5) формование
6) отпуск
4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»
а) мука д) сахар
б) яйца е) сливочное масло
в) соль ж) творог
г) вода з) сухари
5. Сырники из творога имеют форму:
а) овально - прямоугольную
б) округло - приплюснутую
в) шаровидную
6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:
а) 250°C
б) 160°C
в) 120°C
7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:
а) творог д) яйца
б) сахар е) сметана
в) крупа манная ж) орехи
г) крупа рисовая з) взбитые белки
8. Способы защипывания вареников с творогом: _____
9. Время варки вареников ленивых:
а) 10-15 /
б) 4-5 /
в) 20-30 /
10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»
1 ----- 2.----- 3.----- 4. Фарширование
5.----- 6. Отпуск

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный
2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные
3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.

4. а, б, в, д, е, ж.
5. б
6. а
7. а, б, в, д, е.
8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное зачищивание.
9. б
- 10.1. Приготовление теста 2. Приготовление блинчиков
3. Приготовление фарша 4. Фарширование
- Б. Доведение до готовности 6. Отпуск.

4.5. Тестовые задания по разделу 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

1 вариант

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на 1) _____, 2) _____, 3) _____, 4) _____, 5) _____.

2. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков?

- А) 30°C – 35°C
- Б) 29°C – 30°C
- В) 17°C – 18°C

3. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?

- А) 90°C – 95°C
- Б) 45°C – 50°C
- В) 80°C – 90°C

4. Коллаген рыбы _____ устойчив, чем коллаген мяса.

5. Какой % жира содержится в рыбе?

- А) 0,2% – 34%
- Б) 0,1% – 33%
- В) 0,3% – 44%

6. Пищевая ценность определяется содержанием _____ белков.

7. При какой тепловой обработке жир вытапливается?

- А) тушение
- Б) варка и припускание
- В) жарка

8. При жарке п/ф из тощих рыб (судак, трески, щуки) жир _____.

9. Усвояемость жира рыб составляет _____%.

10. При Т.О потери массы рыбы = _____%- _____%, что вдвое меньше потерь мяса крупного рогатого скота.

11. При Т=40°C коллаген свертывается и переходит в _____.

12. Сколько % коллагена содержится в рыбе?

- А) 1% – 5%
- Б) 1,7% – 6%

В) 1,6% – 5,1

Ответы.

1. 1) отварные, 2) жареные, 3) припущенные, 4) запеченные, 5) тушеные.
2. А
3. В
4. менее
5. Б
6. полноценных
7. Б
8. впитывается
9. 90%
10. 18% – 20%
11. глютин
12. В

2 вариант

1. Пищевая ценность определяется содержанием _____ белков.

2. На сколько % белки рыбы легче усваиваются, чем белки мяса?

- А) 97%
- Б) 86%
- В) 95%

3. Особенностью мяса рыб является высокое содержание _____ веществ.

4. Мало в рыбе _____ оснований.

5. Мясо скумбрии, тунца, сайры содержит повышенное количество _____, при тепловой обработки он переходит в _____.

6. Пищевую ценность блюд из рыбы можно повысить _____, _____.

7. Что делают с соленой рыбой?

- А) жарят
- Б) отваривают
- В) отваривают или припускают

8. Какую рыбу используют для жарки?

- А) треска, навага, палтус
- Б) кета, горбуша, сайра
- В) путассу, тунец, угорь

9. Какую рыбу используют для варки?

- А) кета, горбуша
- Б) сайра, скумбрия
- В) оба варианта

10. По мере прогревания кусков рыбы происходит денатурация _____ белков.

11. При варке и припускании часть растворимых белков переходит в _____, прежде чем они денатурируют.

12. Изменение белков соединительной ткани происходит из-за белка _____.

Эталон ответов

1. полноценных
2. А
3. экстрактивных
4. пуриновых
5. гистидина, гистамин
6. гарнирами, соусами
7. В
8. А
9. В
10. мышечных
11. бульон
12. коллагена

4. Тестовые задания по разделу 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы)

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

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

эталон: мышечной, соединительной, костной, жировой.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

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

эталон: а

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;

- б) мучная;
- в) сахарная.

эталон: в

5.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. б.каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

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

эталон: в

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

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

эталон: в

8.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

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

9.Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

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

эталон: б

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

эталон: в охлажденном и замороженном виде

11.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

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

эталон: б

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

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

13.Что такое «обвалка»?

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

эталон: б

14.Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

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

эталон: б

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

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

эталон: а

16.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

17.Какую панировку используют для зраз рубленых?

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

эталон: а

18.Что означает термин «жиловка»?

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

эталон: а

19.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

20.От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

эталон: от качества и количества соединительной ткани

21.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

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

эталон: а

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

эталон: зразы, тефтели, рулет

23.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.

24.Какова форма нарезки бефстроганов? _____

эталон: брусочки

25.Чем отличается ромштекс от антрекота?

эталон: ромштекс панируют

26.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

27.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

28. 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»

29. 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

30. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками _____

эталон: бефстроганов, поджарка, шашлык

31. Какова форма нарезки гуляша?

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

32. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

эталон: шницель панируют

33. Чем отличается лангет от филе?

эталон: лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию

34. Какие продукты используют для шпигования мяса?

эталон: шпигуют белыми кореньями, морковью, шпиком.

35. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

эталон: котлета отбивная панируется

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

- а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

эталон: а, б, в, г.

37.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.

38.Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

эталон: а

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

эталон: перед запеканием на полуфабрикате не сделаны проколы.

40.Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

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

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

эталон: по появлению белых пузырьков на поверхности изделий

42.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

эталон: а, б

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

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

эталон: а

44.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

45.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

46.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

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

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

эталон: б

48.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

49.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

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

эталон: 1 – сметаной, 2 – более румяная корочка

5.Задания для самостоятельной работы по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5.1. Задания для самостоятельной работы по разделу 2 Приготовление и подготовка к реализации бульонов и горячих супов разнообразного ассортимента

КОМПЛЕКТ КАРТОЧЕК-ЗАДАНИЙ

Карточка-задание № 1

Тема «Технология приготовления супов»

Задание:

Ответьте знаком X формы нарезки овощей для данных супов:

| Супы | Форма нарезки овощей | | | |
|-----------------------------------|----------------------|--------|--------|---------|
| | Брусочки | Дольки | Кубики | Соломка |
| Борщ флотский | | | | |
| Борщ сибирский | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем | | | | |
| Рассольник | | | | |
| Рассольник домашний | | | | |
| Суп картофельный | | | | |
| Суп из овощей | | | | |
| Суп крестьянский | | | | |
| Окрошка овощная | | | | |

Карточка-задание № 2

Тема «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона с фрикадельками.

Карточка-задание № 3

Тема «Технология приготовления супов»

Задание:

Ответьте на следующие вопросы:

1. Перечислите продукты, входящие в состав супа горохового.
2. Назовите последовательность закладывания продуктов в бульон при приготовлении этого супа.
3. Укажите время и условия хранения заправочных супов.

Карточка-задание № 4

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды сладких супов.
2. Назовите гарниры для этих супов.
3. Изложите технологию приготовления и подачи супа из свежих яблок

Карточка-задание № 5

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды холодных супов.
2. Определите название блюда по данному набору продуктов: свёкла, морковь, лук зелёный, огурцы свежие, яйца, сметана, сахар, вода, уксус, укроп.
3. Укажите температуру подачи холодных супов и время их хранения.

Карточка-задание № 6

Тема «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления щей зелёных холодных.

Карточка-задание № 7

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Дайте определение заправочным супам.
2. Перечислите виды заправочных супов.
3. Определите и проставьте цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (борщ, рассольник «Ленинградский», суп с макаронными изделиями):

| Продукт | Последовательность закладывания |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Крупа рисовая | |
| Капуста свежая | |
| Свёкла тушеная | |
| Морковь пассерованная | |
| Соль, пряности | |
| Пюре томатное пассерованное | |
| Огурцы солёные припущенные | |
| Лук пассерованный | |
| Вермишель | |
| Картофель | |
| Макароны | |
| Томаты | |
| Петрушка пассерованная | |
| Мука пассерованная | |

Карточка-задание № 8

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите группы супов: по способу приготовления; по жидкой основе; по температуре подачи.
2. Назовите блюда, соответствующие каждой группе.
3. Расскажите о значении супов в питании.

Карточка-задание № 9

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды овощных супов.
2. Назовите продукты, входящие в состав картофельных супов.
3. Составьте технологическую схему приготовления супа полевого.

Карточка-задание № 10

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Отметьте знаком X формы нарезки овощей для данных супов:

| Супы | Форма нарезки моркови и белых кореньев | | | | |
|------|--|--------|---------|---------|----------|
| | Брусочки, | Кубики | Соломка | Ломтики | Кружочки |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--------------------|------------------------------|--------|--|--|--|
| | дольки, кубики средние | мелкие | | | |
| Борщ | | | | | |
| Борщ украинский | | | | | |

Карточка-задание № 11

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды супов-пюре.
2. Назовите продукты, входящие в состав супов-пюре.
3. Составьте технологическую схему приготовления супов-пюре.

Карточка-задание № 12

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды борщей.
2. Назовите продукты, входящие в их состав.
3. К какой национальной кухне относится борщ?

Карточка-задание № 13

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Перечислите виды, бульонов.
2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бульонах.
3. Приведите примеры использования бульонов.

Карточка-задание № 14

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления мясокостного бульона.

Карточка-задание № 15

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления грибного отвара.

Карточка-задание № 16

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления борща московского.

Карточка-задание № 17

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления рассольника «Ленинградского».

Карточка-задание № 18

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления солянки сборной мясной

Карточка-задание № 19

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления супа-пюре из птицы.

Карточка-задание № 20

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание: Составьте технологическую схему приготовления супа – пюре домашней

Карточка-задание № 21

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

1. Назовите ассортимент молочных супов.
2. Составьте технологическую схему приготовления супа молочного с овощами.
3. Объясните необходимость предварительной варки рисовой крупы в воде при приготовлении молочных блюд.

Карточка-задание № 22

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления супа молочного с овощами.

Карточка-задание № 23

Тема: «Технология приготовления супов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления супа из сухофруктов.

5.2.Задания для самостоятельной работы по разделу 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Карточки – задания
по теме «Технология приготовления соусов»

Карточка-задание № 1

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Составьте технологическую схему классификации соусов.

Карточка-задание № 2

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Перечислите виды мучных пассеровок.
2. Укажите цель пассерования муки.
3. Укажите цель пассерования муки.
4. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы.

Карточка-задание № 3

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Перечислите соусы, производные от красного основного соуса.
2. Определите название соуса по представленному набору продуктов: бульон коричневый, мука пшеничная, жир кулинарный, томатное пюре, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), сахар, уксус, маргарин сливочный.
3. К каким блюдам подают этот соус?

Карточка-задание № 4

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Перечислите соусы, производные от белого основного соуса.
2. Определите название соуса по представленному набору продуктов: мука пшеничная, маргарин столовый, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), томатное пюре, сахар, лимонная кислота.
3. С какими блюдами подают этот соус?

Карточка-задание № 5

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Составьте технологическую схему приготовления соуса грибного.
2. К каким блюдам подают этот соус?

Карточка-задание № 6

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Перечислите виды молочных соусов в зависимости от густоты. Расскажите об их применении.
2. Определите количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты.
3. Назовите соусы, производные от молочного соуса.

Карточка-задание № 7

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Определите вид и группу соуса по данному набору продуктов: масло сливочное, яйца, зелень, зелень петрушки, лимонная кислота, соль.
2. Изложите технологию приготовления и сроки хранения названного соуса.
3. Укажите его назначение

Карточка-задание № 8

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

1. Определите вид и группу соуса по данному набору продуктов: масло растительное, желтки яичные, горчица, сахар, уксус, соль.
2. Составьте технологическую схему приготовления данного соуса.
3. Расскажите историю его создания.

Карточка-задание № 9

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления желе рыбного.

Карточка-задание № 10

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Составьте таблицу основных данных для приготовления соуса из сухофруктов по следующим показателям:

1. Группа, к которой относится соус.
2. Внешний вид соуса.
3. Цвет.
4. Вкус.
5. Состав соуса.
6. Тепловые процессы при приготовлении соуса.
7. Количество соуса на порцию блюда.
8. Температура отпуска.
9. Назначение.
10. Сроки хранения

Карточка-задание № 11

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Определите и отметьте знаком X составные части указанных соусов:

| Составная часть соуса | Соус | | | | | |
|--------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------|-----------|----------|
| | Красный основной | Белый основной мясной | Белый основной рыбный | Томатный | Сметанный | Молочный |
| Пассеровка красная сухая | | | | | | |
| Пассеровка белая сухая | | | | | | |
| Пассеровка белая жировая | | | | | | |
| Бульон мясной | | | | | | |
| Бульон коричневый | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|--|
| Бульон рыбный | | | | | | |
| Молоко | | | | | | |
| Сметана | | | | | | |
| Лук репчатый | | | | | | |
| Коренья белые | | | | | | |
| Томатное пюре | | | | | | |
| Соль | | | | | | |
| Сахар | | | | | | |
| Кислота лимонная | | | | | | |
| Масло сливочное | | | | | | |
| Специи | | | | | | |

Карточка-задание № 12

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Определите и отметьте знаком X составные части указанных соусов:

| Составная часть соуса | Соус | | | | | |
|----------------------------|---------|----------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| | Луковый | Красный с луком и огурцами | Красный кисло-сладкий | Томатный мясной | Сметанный с луком | Сметанный с хреном |
| Соус красный основной | | | | | | |
| Соус белый основной мясной | | | | | | |
| Пюре томатное | | | | | | |
| Сметана | | | | | | |
| Масло сливочное | | | | | | |
| Лук репчатый | | | | | | |
| Огурцы маринованные | | | | | | |
| Соус «Южный» | | | | | | |
| Хрен | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Чернослив , курага, изюм | | | | | | |
| Орехи грецкие | | | | | | |
| Уксус | | | | | | |
| Соль | | | | | | |
| Специи | | | | | | |
| Сахар | | | | | | |
| Кислота лимонная | | | | | | |

Карточка-задание № 13

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Определите и отметьте знаком X продукты, входящие в состав соусов на сливочном масле:

| Продукт | Соус | | | |
|-------------------------------|----------|----------------------------|----------|-------------|
| | Польский | Польский с белым соусом | Сухарный | Голландский |
| Мука пшеничная | | | | |
| Кислота лимонная | | | | |
| Яйца | | | | |
| Бульон | | | | |
| Сухари из пшеничного хлеба | | | | |
| Масло сливочное | | | | |
| Соль | | | | |
| Зелень петрушки | | | | |
| Сок лимонный | | | | |
| Вода | | | | |

Карточка-задание № 14

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Отметьте знаком X назначение различных видов масляных смесей:

| Блюдо | Масляная смесь | | | | |
|--------------------------------|------------------|----------------------|-----------------|------------------|------------------|
| | Зелёное масло | Селёдочно е масло | Сырное масло | Розовое масло | Масло с горчицей |
| Пассеровка красная сухая | | | | | |
| Пассеровка белая сухая | | | | | |
| Пассеровка белая жировая | | | | | |
| Бульон мясной | | | | | |
| Бульон коричневы й | | | | | |
| Бульон рыбный | | | | | |
| Молоко | | | | | |
| Сметана | | | | | |
| Лук репчатый | | | | | |
| Коренья белые | | | | | |
| Томатное пюре | | | | | |
| Соль | | | | | |
| Сахар | | | | | |
| Кислота лимонная | | | | | |
| Масло сливочное | | | | | |
| Специи | | | | | |

Карточка-задание № 15

Тема: «Технология приготовления соусов»

Задание:

Определите и отметьте знаком X продукты, входящие в состав соусов промышленного производства:

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| тушеная | | | | | | | | |
| Пудинг рисовый | | | | | | | | |
| Люля-кебаб | | | | | | | | |
| Рыба жареная | | | | | | | | |
| Винегрет | | | | | | | | |
| Котлеты рубленые мясные | | | | | | | | |
| Цыплята на вертеле | | | | | | | | |
| Язык отварной | | | | | | | | |

Карточки-задания

5.3.Задания для самостоятельной работы по разделу 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Подготовка круп к варке. Каши

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают: _____

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш? _____

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

7. Дайте определение: Приваром называют _____

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: _____

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне _____ на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга? _____

Эталон ответов (Тестовое задание №1)

Подготовка круп к варке. Каши.

1.Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

Дробленые и плющённые крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4. По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°C-70°C и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. Составьте алгоритм: *Правила варки каш:*

а). Подбор необходимой по объёму посуды

б) подготовка крупы

в) доведение жидкости до кипения

г) введение соли, сахара

д) введение крупы

е) варка до загустения

ж) упаривание

з) введение сливочного масла

и) правила подачи

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие

на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются друг от друга?

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки: «5»- 11 баллов;

«4» - 10-9 баллов;

«3» - 8-7 баллов;

« 2» - 6 и менее баллов.

5.4. Задания для самостоятельной работы по разделу 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1. Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду _____

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект

Причины

Белые пятна на поверхности желтка _____
Вздутие белка _____

4. Назовите правила приготовления омлетов.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:
приготавливают _____ омлетную _____ массу -

7. Чем отличается драчена от омлетов?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Эталон ответов к тесту №2

1. Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром); яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи: *разогревают сковороду выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца посыпают солью жарят до загустения белка.*

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект

Причины

Белые пятна на поверхности желтка _____
Вздутие белка _____
Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания.

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:
приготавливают омлетную массу яичные продукты соединяют с молоком и солью хорошо вымешивают слегка взбивают наливают на разогретую с маслом сковороду доводят до готовности.

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение: 80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80

Ответ: 200грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

Решение: 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20гр

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 100-90% - и выше «5» отлично

89-80% - «4» хорошо

79-70% - «3» удовлетворительно

69 и менее – «2» неудовлетворительно

5.5.Задания для самостоятельной работы по разделу 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Карточки-задания
по теме: «Рыбные горячие блюда»

Карточка-задание № 1

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Дайте классификацию горячим рыбным блюдам по способу тепловой обработки. Укажите их температуру подачи.

Карточка-задание № 2

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки?
2. Дайте характеристику белкам рыбы (альбумины, глобулины).

Карточка-задание № 3

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Как варят и отпускают рыбу?
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба паровая».

Карточка-задание № 4

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: осетр, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, сливочное масло, лимон, зелень.
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба в тесте».

Карточка-задание № 5

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Как приготавливают и отпускают «Тельное» из рыбы?
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».

Карточка-задание № 6

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Установите соответствие рыбных блюд и предложенных соусов:

| Блюда | Соусы | |
|------------|---------------|--|
| 1. Котлеты | А. Томатный | |
| 2. Биточки | Б. Красный | |
| 3. Тефтели | В. Сметанный | |
| 4. Тельное | Г. Украинский | |
| 5. Рулет | Д. Охотничий | |
| | Е. Миронтон | |
| | Ж. Пикантный | |

Карточка-задание № 7

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: треска (филе), хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, кулинарный жир, грибы белые свежие, яйца, сухари, маргарин столовый, гарнир, соус.

Карточка-задание № 8

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите блюда из рыбной котлетной массы.
2. Назовите гарниры и соусы для этих блюд.
3. Составьте технологическую схему приготовления одного из перечисленных блюд.

Карточка-задание № 9

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте таблицу, расположив по вертикали названия запечённых рыбных блюд, а по горизонтали – вид полуфабрикатов из рыбы, гарнир, соус.

Карточка-задание № 10

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски».

Карточка-задание № 11

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Солянка из рыбы на сковороде»

Карточка-задание № 12

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, жаренная с зелёным маслом»

Карточка-задание № 13

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба, жаренная в тесте».

Карточка-задание № 14

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте таблицу, расположив по вертикали названия блюд из запечённой рыбы, а по горизонтали полуфабрикаты рыбы, гарниры, соусы.

Карточка-задание № 15

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

Составьте таблицу, расположив в левой части вопросы, а в правой – ответы на них: виды рыб для приготовления котлетной массы, полуфабрикаты из котлетной массы, используемая панировка, температура жаренья, время жаренья, гарниры, соусы, продукты для оформления.

Карточка-задание № 16

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Составьте технологическую схему блюда «Жаркое из мидий».
2. Как приготовить плов из мидий?

Карточка-задание № 17

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Как приготовить раков отварных?
2. Укажите способ подачи, оформление отварных раков.

Карточка-задание № 18

Тема: «Рыбные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления пищи.
2. Назовите блюда из морепродуктов.
3. Укажите гарниры и соусы к этим блюдам.

Карточки-

5.6.Задания для самостоятельной работы по разделу 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Карточки-задания
по теме «Мясные горячие блюда»

Карточка-задание № 1

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав блюда:

| Продукт, соус | Блюдо | | | | |
|--------------------|-----------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| | Голубцы с мясом | Солянка мясная на сковороде (сборная) | Картофельная запеканка с мясом | Макаронник с мясом | Говядина, запеченная в луковом соусе |
| Говядина | | | | | |
| Соус луковый | | | | | |
| Капуста свежая | | | | | |
| Сухари | | | | | |
| Соус сметанный | | | | | |
| Сыр | | | | | |
| Сосиски | | | | | |
| Маргарин столовый | | | | | |
| Макаронны | | | | | |
| Яйца | | | | | |
| Окорок | | | | | |
| Огурцы солёные | | | | | |
| Соус красный | | | | | |
| Почки говяжьи | | | | | |
| Каперсы | | | | | |
| Молоко | | | | | |
| Маслины | | | | | |
| Масло сливочное | | | | | |
| Лимон | | | | | |
| Соус томатный | | | | | |
| Ягоды маринованные | | | | | |

Карточка-задание № 2

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Назовите классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки.
2. Укажите гарниры и соусы, используемые к мясным блюдам.

Карточка-задание № 3

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Объясните процесс размягчения мяса при варке.
2. Укажите причину уменьшения массы мяса при варке.
3. Почему изменяется цвет мяса при тепловой обработке?

Карточка-задание № 4

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Ответьте на вопросы, характеризующие процесс варки и его подачу:

1. Виды мяса и мясных продуктов, используемых для варки.
2. Полуфабрикаты для варки.
3. Температура варки.
4. Время варки.
5. Определение готовности.
6. Гарниры к отварному мясу.
7. Соусы к отварному мясу.
8. Дополнение к гарниру.

Карточка-задание № 5

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Какие пищевые вещества содержатся в мясных блюдах?
2. К какой группе веществ относится миозин, коллаген, эластин? Дайте им характеристику.
3. Назовите температуру подачи мясных горячих блюд.

Карточка-задание № 6

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите блюда из тушеного мяса.
2. Назовите два способа приготовления тушеных мясных блюд.
3. Какие продукты добавляют во время тушения мяса, и для какой цели?

Карточка-задание № 7

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Ответьте на вопросы, характеризующие процесс жарки мяса крупными кусками и его подачу:

1. Виды мяса.
2. Полуфабрикаты.
3. Температура жарки.
4. Время жарки.
5. Гарниры.
6. Соусы.
7. Дополнение к гарниру.

Карточка-задание № 8

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Ответьте на вопросы, характеризующие процесс тушения мяса и его подачу:

1. Виды мяса, используемые для тушения.
2. Части мяса, их масса.
3. Предварительная тепловая обработка.
4. Добавляемые продукты.
5. Время тушения.
6. Способы доведения до готовности.
7. Гарниры.
8. Соусы.

Карточка-задание № 9

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Какие продукты входят в состав блюда «Почки по-русски»?
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Печень по-строгановски».

Карточка-задание № 10

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) или свинина (лопаточная и шейная части), жир животный топлёный, лук репчатый, томатное пюре, мука пшеничная, гарнир.

Карточка-задание № 11

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Шницель».

Карточка-задание № 12

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (боковой или наружный кусок), жир животный топлёный, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, помидоры свежие, огурцы солёные, картофель, чеснок.
2. Изложите технологию приготовления этого блюда.
3. Составьте технологическую схему его приготовления.

Карточка-задание № 13

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Плов».

Карточка-задание №14

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите виды шашлыков.
2. Отметьте особенности приготовления и подачи каждого из них.
3. Укажите значение процесса маринования и особенности тепловой обработки при приготовлении шашлыков.

Карточка-задание № 15

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите блюда из рубленого мяса.
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Люля-кебаб».
3. Каковы потери при жарке изделий из рубленой массы (%)?

Карточка-задание № 16

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (вырезка, толстый и тонкий край), лук репчатый, маргарин столовый, мука пшеничная, сметана, соус «Южный», гарнир.
2. Какие способы тепловой обработки применяют в процессе приготовления этого блюда?
3. Объясните историю приготовления этого блюда.

Карточка-задание № 17

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите блюда из котлетной массы.
2. Составьте технологическую схему приготовления зраз рубленых.
3. Каковы потери при жарке изделий из котлетной массы (%)?

Карточка-задание № 18

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

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

| Продукт, соус | Блюдо | | | | |
|------------------|--------------------|--|--------------------------------------|-----------------------|---|
| | Голубцы с мясом | Солянка сборная мясная на сковороде | Картофельная запеканка с мясом | Макаронник с мясом | Говядина, запеченная в луковом соусе |
| Картофель | | | | | |
| Крупа рисовая | | | | | |

| | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Лук репчатый | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|

Карточка-задание № 19

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

Перечислите блюда из субпродуктов.
Изложите технологию приготовления одного из блюд.

Карточка-задание № 20

Тема: «Мясные горячие блюда»

Задание:

1. Перечислите блюда из сельскохозяйственной птицы.
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Куры (цыплята) жареные».
3. Каковы потери при варке и жарке сельскохозяйственной птицы (%)?

Критерии оценивания ответов

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие не-

достатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

6. Практические занятия по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическая работа №1

Тема: Практическая работа: Классификация бульонов. Изучение факторов, влияющих на прозрачность бульонов

Цель работы: Изучить принципы классификации бульонов и факторы, влияющие на их прозрачность

Практическая работа №2

Тема: Практическая работа: Приготовление грибного отвара, мясных и рыбных бульонов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления грибного отвара, мясных и рыбных бульонов

Практическая работа №3

Тема: Практическая работа: Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Практическая работа №4

Тема: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Практическая работа №5

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных супов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск холодных супов

Практическая работа №6

Тема: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Цель работы: Научить приемам расчета количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Практическая работа №7

Тема: Составление технологических карт приготовления соусов

Цель работы: Научить составлять технологические карты приготовления соусов

Практическая работа №8

Тема: Приготовление основного белого соуса

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления основного белого соуса

Практическая работа №9

Тема: Приготовление основного красного соуса

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления основного красного соуса

Практическая работа №10

Тема: Приготовление соусов на грибном отваре

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления соусов на грибном отваре

Практическая работа №11

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

Практическая работа №12

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

Практическая работа №13

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Практическая работа №14

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления , оформления и отпуск блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов

Практическая работа №15

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Практическая работа №16

Тема: Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

Цель работы: Научить приемам расчета количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

Практическая работа №17

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки

Практическая работа №18

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Практическая работа №19

Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы

Практическая работа №20

Тема: : Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

Практическая работа №21

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Практическая работа №22

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Практическая работа №23

Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

7.Комплект заданий промежуточной аттестации по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

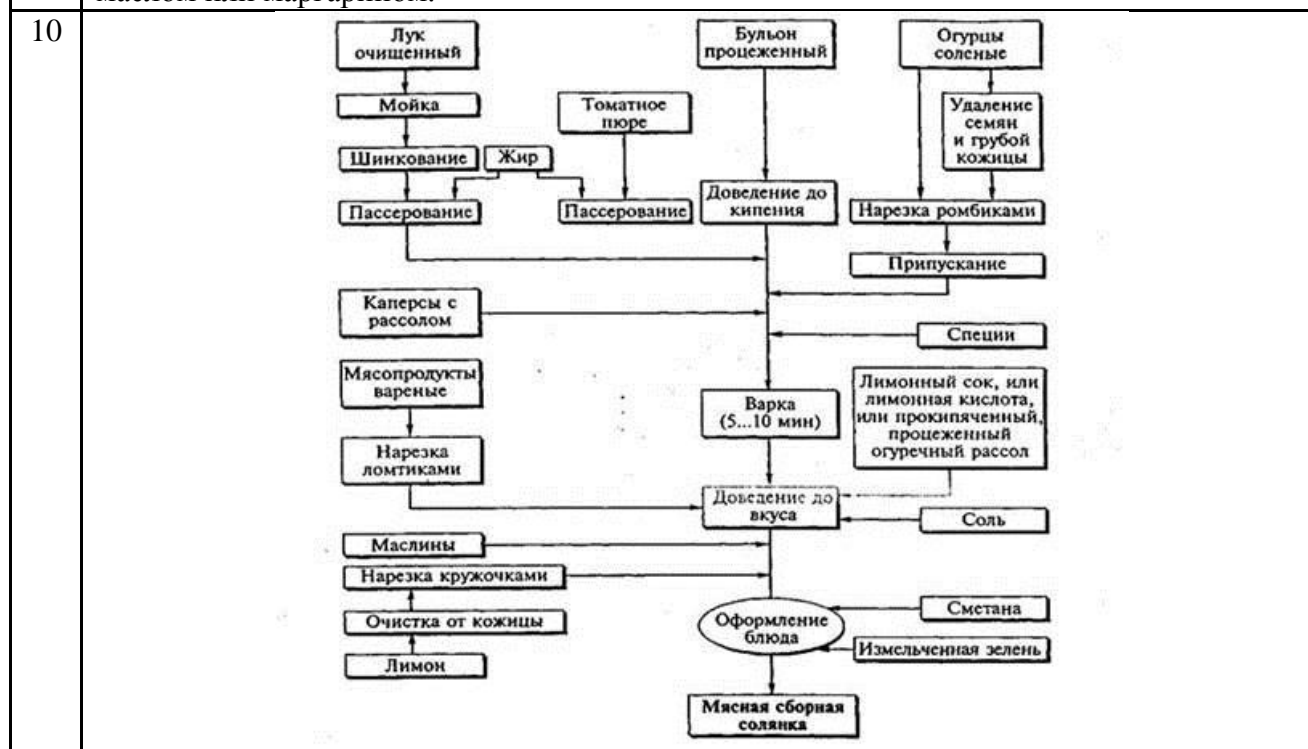
(Вопросы для письменных ответов)

Вариант № 1

| | |
|-----|---|
| 1. | Перечислите, необходимое: оборудование, инвентарь и посуду для приготовления бульонов, в рамках организации рабочего места. |
| 2. | Укажите, основные формы нарезки овощей, которые используют для приготовления заправочных супов. |
| 3. | Опишите, способы подготовки свёклы для приготовления супов. |
| 4. | Составьте общий алгоритм приготовления сладких соусов. |
| 5. | Укажите классический выход соусов. |
| 6. | Дайте характеристику технологии приготовления супа-лапши домашней. |
| 7. | Дайте характеристику заправочным супам. |
| 8. | Что такое мясная оттяжка и её назначение? |
| 9. | Опишите технологию приготовления соуса белого основного на мясном бульоне. |
| 10. | Составьте технологическую схему солянки сборной мясной. |

Эталоны ответов

| | |
|----|---|
| 1. | Производственный стол, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, моечные ванны, пароконвекционный аппарат, жарочный шкаф, пищеварочный котёл, сито, ножи, доски, кастрюли, сотейники, сковороды. |
| 2. | Соломка, брусочек, кубики, шашки, ломтики, кружочки, дольки. |
| 3. | Варка в мундире 2 -2,5 часа, варка очищенной свеклы с добавлением кислоты 2,5-3 часа, тушение с добавлением жира, бульона кислоты и сахара. |
| 4. | 1- Приготовить отвар из ягод, или отварить продукты до размягчения, 2- измельчить; 3- ароматизировать и довести до вкуса; 4- довести до кипения с разведенным крахмалом или уварить до необходимой консистенции. |
| 5. | 50, 75, 100. |
| 6. | Этот суп готовят из бульона птице, кореньев и лука, нарезанных соломкой и пассерованных, в качестве гарнира используют лапшу. Лапша – муку просеивают, смешивают с взбитыми яйцами водой и солью, замешивают густое тесто. Посыпают мукой и оставляют на 20...25мин. Готовое тесто раскатывают на пласти толщиной 1мм, и нарезают на полосы шириной 4см, затем шинкуют, подсушивают. В кипящий бульон кладут пассерованные коренья и лук, лапшу, сваренную отдельно. При отпуске добавляют кусочек птицы. (Лапшу варят непосредственно перед отпуском). |
| 7. | Заправочные супы варят на различных бульонах, отварах, воде, в качестве гарниров используют овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Эти супы заправляют пассерованными овощами иногда вводят пассерованную муку. |
| 8. | Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, заливают холодной водой 1,5 – 2 л. на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают 1-2 часа на холоде, затем вводят слегка взбитые яичные белки и перемешивают. Используют для осветления прозрачных супов (бульонов) и обогащения питательными веществами. |
| 9. | Белую жировую пассеровку разводят бульоном добавляют пассерованные репчатый лук и корень петрушки, варят 30 мин. Заправляют солью, лимонным соком (лимонной кислотой), процеживают. Протирая овощи, и снова доводят до кипения, заправляют маслом или маргарином. |



Вариант № 2

| | |
|-----|--|
| 1. | Перечислите, необходимое: оборудование, инвентарь и посуду для приготовления супов, в рамках организации рабочего места. |
| 2. | Укажите, основные формы нарезки овощей, которые используют для приготовления соусов. |
| 3. | Укажите, правила подготовки перловой крупы, для приготовления супов. |
| 4. | Составьте алгоритм технологии приготовления мясного бульона. |
| 5. | Укажите, выход первых блюд. |
| 6. | Опишите технологию приготовления сладких супов. |
| 7. | Чем заправляют суп-пюре картофельный? |
| 8. | Чем отличается картофельное пюре от картофельной массы? |
| 9. | Опишите требования к качеству тушеных овощей. |
| 10. | Составьте технологическую схему приготовления супа прозрачного. |

Эталоны

| | |
|---|--|
| 1 | Производственный стол, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, моечные ванны, пароконвекционный аппарат, жарочный шкаф, пищеварочный котёл, сито, ножи, доски, кастрюли, сотейники, сковороды, тарелки. |
| 2 | Соломка, кубики, ломтики, крошка. |
| 3 | Перебирают, промывают и отваривают отдельно до полуготовности. |
| 4 | В ёмкость кладут порционный кусок мяса, заливают холодной водой и доводят до кипения с поверхности сняв пену и жир, снижают нагрев; Варят 2-2, 5 часа, за 40 минут до окончания варки добавляют подпеченные или сырые коренья лука, моркови, белых кореньев; В конце процеживают, доводят до вкуса и кипения. |
| 5 | 500 –порция; 250- полпорции; 400 г. |
| 6 | Сушёные фрукты перебирают, сортируют по видам, промывают, крупные экземпляры яблок и груш нарезают на части. В посуду кладут яблоки и груши, заливают водой и варят 15...20мин, затем кладут остальные фрукты, сахар и варят до готовности, добавляют разведённый картофельный крахмал, доводят до кипения. С суп можно ввести лимонную кислоту. При отпуске в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки. |
| 7 | Белым соусом, льезоном или горячим молоком. |
| 8 | В картофельное пюре после протирания отварного и обсушенного картофеля добавляют горячее растопленное масло и горячее цельное молоко, а в картофельную массу после отваривания, обсушивания, протирания и охлаждения добавляют сырое куриное яйцо. |
| 9 | Должны быть нарезаны на кусочки одинаковой формы (кубики, дольки), иметь мягкую сочную консистенцию, сохранять форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы и кабачков, у которых форма может быть частично нарушена. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей. |

10



Вариант № 3

- 1 Перечислите, необходимое: оборудование, инвентарь и посуду для приготовления соусов, в рамках организации рабочего места.
- 2 Какие соусы используют для супов-пюре?
- 3 Напишите технологию приготовления картофельных крокетов.
- 4 Укажите, сколько времени можно хранить супы на мармите?
- 5 Опишите, технологию приготовления грибной соус.
- 6 Технология приготовления морковных котлет.
- 7 Укажите, последовательность подачи борщей.
- 8 Отметьте, какой ингредиент нейтрализует избыток кислоты, и какой ингредиент нейтрализует горечь?
- 9 Опишите требования к качеству запеченных овощей.
- 10 Составьте технологическую схему соуса красного основного.

Эталоны

| | |
|---|---|
| 1 | Производственный стол, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, моечные ванны, пароконвекционный аппарат, жарочный шкаф, пищеварочный котёл, сито, ножи, доски, кастрюли, сотейники, сковороды, соусники. |
| 2 | Белые. |
| 3 | Горячий вареный картофель протирают, добавляют 1/3 муки, положенной по сырые яичные желтки и перемешивают. Полученную массу разделяют в виде груш, цилиндров (по 3-4 шт. на 1 порцию), панируют в оставшейся муке, смачивают в яичном белке и панируют в сухарях. Жарят крокеты в большом количестве жира (во фритюре). В массу для крокетов можно добавить грибы и репчатый лук, мелко нарезанные и поджаренные. |
| 4 | Не более 2 часов. |
| 5 | Отварные грибы и репчатый лук мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и |

| | |
|----|---|
| | обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят ее горячим грибным отваром и варят при помешивании 10...15 минут, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят еще 10 мин. Для улучшения вкуса в состав можно добавить сливочное масло. |
| 6 | Котлеты морковные: Морковь нарезают тонкой соломкой, кладут в глубокую посуду, добавляют молоко, маргарин и припускают почти до готовности. Затем всыпают стружкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до температуры 40...50 г, добавляют яйца, соль, протертый творог и все хорошо перемешивают. Полученную массу разделяют на порции, панируют в сухарях, придают форму котлет, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. |
| 7 | В прогретую до 40 °С глубокую столовую тарелку кладут один или два порционных куска мяса, набивают борщ, кладут в середину ложку сметаны и посыпают зеленью. |
| 8 | Кислоту нейтрализует сахар, а горечь нейтрализуется солью. |
| 9 | У рулетов и запеканки поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин и разрывов. Консистенция картофельных запеканок нежная, не тягучая. Овощи, запеченные под соусами, должны быть полностью покрыты ими. |
| 10 | |

Вариант № 4

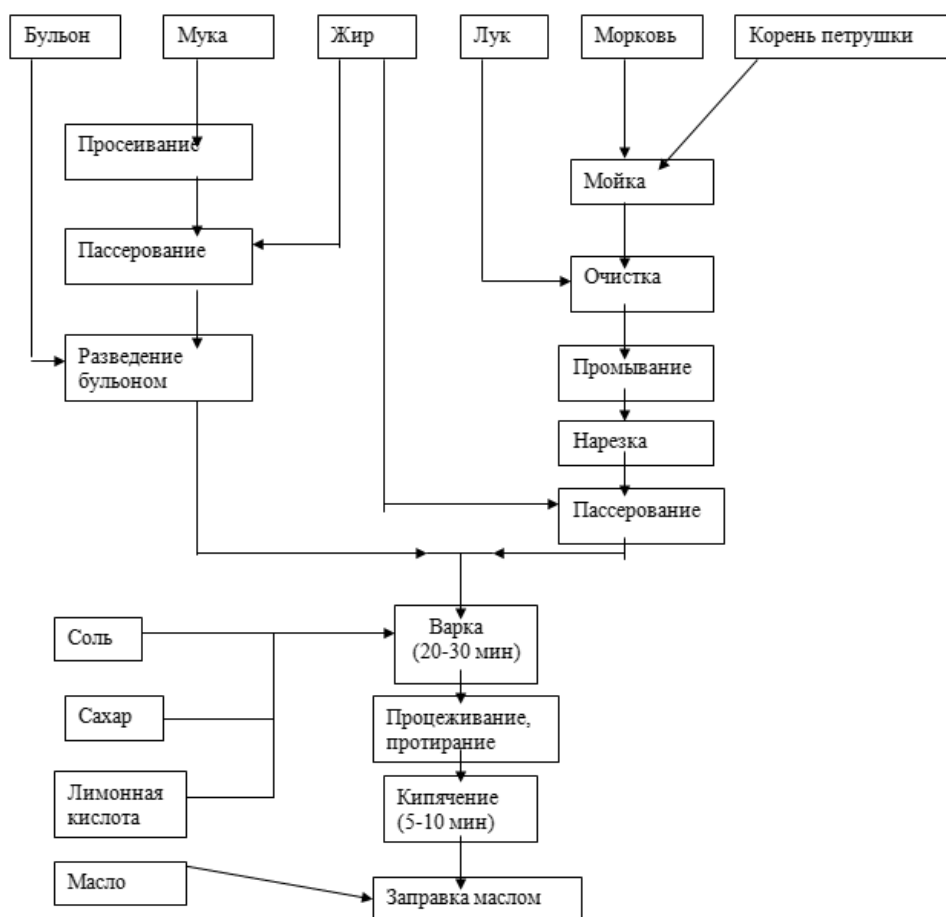
| | |
|---|--|
| 1 | Перечислите, необходимое: оборудование, инвентарь и посуду для приготовления горячих вторых блюд из овощей, в рамках организации рабочего места. |
| 2 | Что выступает в качестве загустителя при приготовлении супов и соусов? |
| 3 | Укажите режим варки зелёных овощей, чтобы цвет не потемнел и не изменился. |
| 4 | Опишите, технологию приготовления супа: мясная окрошка. |
| 5 | Напишите, температуру подачи первых и вторых горячих блюд. |
| 6 | Укажите выход первых и вторых блюд. |
| 7 | Перечислите, какие бывают бульоны, отвары для приготовления супов, соусов. |
| 8 | Перечислите, какие изделия приготавливают из картофельной массы. |

| | |
|----|--|
| 9 | Опишите, требования к качеству варёных и припущенных овощей. |
| 10 | Составьте технологическую схему белого соуса основного. |

Эталоны

| | |
|----|--|
| 1. | Производственный стол, весоизмерительное оборудование, электрические плиты, моечные ванны, пароконвекционный аппарат, жарочный шкаф, пищеварочный котёл, сито, ножи, доски, кастрюли, сотейники, сковороды, порционные сковороды, баранчики. |
| 2. | Пассированная мука, крахмал. |
| 3. | При бурном кипении и открытой крышке. |
| 4. | Мясо, картофель и коренья варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Часть лука $\frac{1}{4}$ нормы растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожицей и крупными семенами предварительно очищают кожицу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами не очищают. При использовании неочищенных огурцов(с кожицей и семенами) норма вложений их массой брутто соответственно уменьшается. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны(в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром, разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук и нарезанные продукты, затем все перемешивают. Остальную часть сметаны или яиц кладут в порционную посуду при отпуске. При массовом приготовлении крошки в квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты(смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправленным квасом и добавляют оставшуюся часть сметаны и яиц. |
| 5. | Не ниже 75°C – первые блюда; 65°C - вторые блюда. |
| 6. | Порция - 500, полпорции – 250 – первые блюда; 1/50/150/50 или 1/75/150/75-вторые блюда. |
| 7. | Концентрированный, мясной, мясокостный, костный (коричневый), рыбный, куриный, крупяной, овощной, грибной, фруктово-ягодный, молочный, вода. |
| 8. | Из картофельной массы готовят: котлеты, зразы, крокеты, запеканки, рулеты. Картофельную массу используют в виде фаршей. |
| 9. | Овощи мягкие, но не деформированные. Не допускаются потемневшие клубни. Картофель и корнеплоды хорошо очищены, без глазков и тёмных пятен. Отварная капуста – сохранившейся формы, без запаха пареных овощей. Клубни отварного картофеля – однородные по величине, целые или слегка разварившиеся. |

10.



Вариант № 4

| | |
|-----|--|
| 1. | Укажите классификацию супов. |
| 2. | Перечислите соусы на основе сливочного масла? |
| 3. | Перечислите, виды пассировок? |
| 4. | Укажите, время варки яиц: вкрутую, в мешочек, всмятку. |
| 5. | Составьте алгоритм приготовления сырников. |
| 6. | Укажите особенность приготовления зраз "Донских". |
| 7. | Укажите, в чём отличие запеканки от пудинга? |
| 8. | Опишите виды подачи бифштекса. |
| 9. | Укажите температуру подачи вторых горячих блюд. |
| 10. | Составьте схему приготовления панированных блюд из филе птицы. |

Эталоны

| | |
|----|--|
| 1. | По температуре подачи – на горячие и холодные По способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюреобразные, молочные, сладкие, холодные. По жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном |
|----|--|

| | | | |
|-------|--|-------|---------------|
| | квасе, фруктово–ягодных отварах, кисломолочных продуктах. | | |
| 2. | Соус яично–масляный, польский, польский с белым соусом, сухарный, голландский. Масляные смеси – масло зеленое, масло селедочное, ветчинное, сырное, розовое, масло с авокадо, паста желтковая, паста из брынзы. | | |
| 3. | Мучные пассировки с жиром и без жира: сухарная пассировка; жировая пассировка; холодная пассировка. | | |
| 4. | Всмятку 3-3,5 минуты с момента закипания, "в мешочек" 4,5 -5,5, вкрутую 8-10 минут. | | |
| 5. | - в протертый творог добавить 2/3 муки, взбитые яйца с солью, сахаром, ванилин; -массу хорошо перемешать придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперёк, запанировать в муке, придать форму круглых биточков толщиной 1,5 см; -обжарить с обеих сторон до золотистого колера, довести до готовности в жарочном шкафу; -отпускают по 3 шт. на порцию со сметаной, вареньем, молочным, сметанным или сладким соусом. | | |
| 6. | Подготовленное чистое филе нарезают на тонкие широкие куски, отбивают до толщины 0,5-0,6 см, посолить поперчить, сформованные зразы запанировать в муке, льезоне белой панировке (двойной). Для фарша: репчатый лук мелким кубиком пассерованный, просеянные сухари пшеничные, яйца рубленые, зелень петрушки, укропа, соли, перца. | | |
| 7. | Пудинг выпекают в формах и в массу перед выпечкой добавляют взбитый белок. | | |
| 8. | Натуральный бифштекс поливается при подаче "сочком", с луком фри, с яйцом. | | |
| 9. | Не ниже +65°С. | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">Птица</td> <td style="width: 50%;">Масло зелёное</td> </tr> </table> | Птица | Масло зелёное |
| Птица | Масло зелёное | | |
| 10. | <pre> graph TD PO[Первичная обработка] --> MF[Малое филе] PO --> BF[Большое филе] MF --> SO1[Слегка отбивают] BF --> SO2[Слегка отбивают] SO2 --> U[Укладывают] L[Льезон] --> U U --> F[Формуют] SO1 --> F L --> S[Смачивают] S --> P[Панируют] SU[Сухари] --> P P --> J[Жарят] FO[Фритюр] --> J J --> OT[Отпуск] </pre> | | |

Вариант № 5

| | |
|----|---|
| 1. | Укажите классификацию соусов. |
| 2. | Назовите общие правила приготовления заправочных супов. |
| 3. | Составьте алгоритм приготовления картофельного гратена. |
| 4. | Перечислите сырье входящее в блюдо из яиц «Драчена». |

| | |
|-----|---|
| 5. | Укажите, в чем отличие запеканки от пудинга. |
| 6. | Чем отличается опарное дрожжевое тесто от безопарного дрожжевого теста. |
| 7. | Опишите, основные этапы приготовления блюда из жареной рыбы в тесте. |
| 8. | Укажите, выход мяса для вторых блюд. |
| 9. | Укажите температуру подачи супов. |
| 10. | Составьте схему приготовления блюд из птицы жареной во фритюре, приготовленного из котлетной массы. |

Эталоны ответов

| | |
|----|--|
| 1. | Красные, белые на мясном бульоне, белые на рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, холодные, сладкие. |
| 2. | Заправочными называются супы, при варке которых подготовленные продукты закладывают последовательно с таким расчётом, чтобы одновременно были доведены до готовности и приобрели вкус, аромат и цвет используемых продуктов. Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используются сырыми. Квашеную капусту и свёклу тушат, морковь, лук, репу, томат пассируют. Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды. Муку пассируют без жира или с жиром, и охлаждают. Саленные огурцы обрабатывают, нарезают и припускают. Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Макароны перебирают, разламывают. |
| 3. | Картофель очистите от кожуры, вымойте и нарежьте тоненькими кольцами. Чем тоньше у вас получится нарезать картофель, тем нежнее он будет. Положите картофель в миску с холодной водой и оставьте на 30-60 минут. Такое замачивание позволит картофелю избавиться от излишка крахмала. Форму, в которой Вы планируете запечь гратен, обильно натрите кусочком сливочного масла и поставьте в холодильник. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок раздавите плоской стороной ножа, очистите и измельчите. Приготовьте соус-заливку: смешайте молоко, треть порции сыра, мускатный орех, соль, перец. Поставьте на небольшой огонь и доведите до кипения. Остудите, добавьте сливки и чеснок, перемешайте. Отварите кольца картофеля до полуготовности. Выкладывайте картофель в форму слоями, добавляя немного соли и перца, залейте небольшим количеством соуса-заливки каждый слой. Таким способом выложите всю нарезанную картошку. Накройте форму для запекания фольгой для запекания и поставьте в духовку. Слой фольги удержит влагу внутри блюда и оно получится более сочным. Запекайте 25-30 минут при температуре 170 градусов. Затем достаньте форму из духовки, удалите фольгу и посыпьте блюдо оставшимся сыром, поставьте в духовку и запекайте еще 5-7 минут. Как только блюдо приобретет румяную корочку - оно готово. Дайте гратену постоять 10 минут и нарежьте порционными кусочками. Подавайте в теплом виде, как самостоятельное блюдо или как изысканный гарнир к мясным блюдам. |
| 4. | Яйцо, мука, молоко, масло сливочное, сахар, соль. |
| 5. | В пудинг в конце приготовления вводят взбитый охлажденный белок. Выпекается пудинг только в формах в отличие от запеканки. |
| 6. | В опарное тесто входит большое количество сдобы. Для активизации дрожжей в опарном тесте предварительно замешивают жидкую опару а потом тесто. |
| 7. | Разделка рыбы на чистое филе, нарезанное брусочками, маринуют рыбу 30 минут в растительном масле с солью, перцем, лимонным соком, зеленью петрушки. Готовят кляр, взбивают охлажденный белок яиц, вводят в тесто. Обсушенную рыбу окунают в |

| | |
|-----|---|
| | кляр и жарят во фритюре, подают выложенную в тарелку, в виде колодца. |
| 8. | 50,75, 79, 100,125,130. |
| 9. | Не ниже 75 ⁰ С. |
| 10. | |

Вариант № 6

| | |
|----|--|
| 1. | Укажите пищевую ценность блюд из овощей и грибов. |
| 2. | Перечислите супы, входящие в группу заправочных супов. |
| 3. | Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции? |
| 4. | Перечислите продукты, входящие в состав блюда биточки рисовые. |
| 5. | Технология приготовления профитролей. |
| 6. | Изложите характеристику приготовления блюда «Почки по-русски». |
| 7. | Укажите, условия и сроки годности блюд из субпродуктов. |
| 8. | Изложите, требования к качеству блюд из нерыбных продуктов моря. |
| 9. | Укажите выход соусов. |
| 10 | Составьте схему приготовления соуса красного основного. |

Эталоны ответов

| | |
|----|---|
| 1. | Витамины, углеводы, минеральные вещества, органические кислоты, клетчатка, фитонциды, белки, крахмал. |
| 2. | Щи, борщи, рассольники, солянки, овощные и картофельные супы, супы с крупами, супы с макаронными изделиями, супы с бобами. |
| 3. | Жидкие соусы используют для поливки овощных, крупяных блюд и заправки отварных овощей. Средней густоты – для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы и для заправки припущенных овощей. |

| | |
|----|---|
| | Густые – для фарширования. |
| 4. | Крупа, молоко, вода, яйцо, сахар, сухари, масло растительное. |
| 5. | В кипящую воду добавляют сливочное масло, соль (можно добавить сахар немного) и постепенно непрерывно помешивая, заваривают массу в течение 5 минут. Затем, в охлажденную массу добавляют яйцо и вымешивают до однородной консистенции. Заварное тесто выпускают из кондитерского мешка в виде небольших шариков на смазанный противень и выпекают при температуре 220 °С – 15 минут (нельзя открывать дверце пекарского шкафа), затем выпекают до готовности при температуре 180°С. |
| 6. | Говяжьи почки надрезают, вымачивают в воде в течении 3-4 часов. Затем заливают холодной водой, нагревают до кипения, воду сливают, почки промывают, заливают свежей водой, варят до готовности и вновь промывают. Бараньи, свиные и телячьи почки не вымачивают. Вареные говяжьи либо сырые телячьи, бараньи, свиные почки нарезают ломтиками и обжаривают, затем заливают красным соусом, солят, добавляют очищенные, нарезанные дольками огурцы, чеснок, каперсы, обжаренные овощи и тушат. Подают с соусом и гарниром - картофелем отварным, жареным или картофельным пюре. |
| 7. | 2 часа. |
| 8. | Требования к качеству и безопасности горячих блюд из морепродуктов Качество готовых блюд из морепродуктов оценивают по следующим показателям: - соответствие вида сырья названию блюда, - правильность подготовки и обработки сырья, - правильность нарезки порционных кусков, - состояние панировки (для жареных блюд), - степень готовности, - консистенция, - запах, - вкус, - оформление блюда. При подаче должны быть соблюдены общие правила: - борта посуды не покрывают гарниром и соусом; - панированные изделия (кроме биточков) не поливают соусом; - основной продукт и гарнир укладывают аккуратно; - посуду подогревают, температура блюда не ниже 65°С. При оценке качества блюд следует обращать внимание на следующие дефекты: - соус не соответствует виду сырья; - гарнир подобран неудачно; - запах специй заглушает аромат блюда; - изделия слегка недосолены или немного пересолены; - панировка слегка отстает; в панировке попадают крупные частицы; - куски деформированы; соус или гарнир попал на борт посуды; - поверхность жареных изделий бледная или очень темная (но не подгорелая), бледная корочка у запеченных блюд. Жаренные изделия. Должны хорошо сохранять форму, иметь на поверхности ровную золотистую корочку, допускается легкое отставание панировки у продукции фри. Блюдо полито жиром, гарнир уложен сбоку горкой, соус подан отдельно. Вкус -- специфический, свойственный данному виду морепродуктов. Запах -- морепродуктов и жира, на котором их жарили, без порочащих признаков. Запеченные изделия. Поверхность должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Соус под корочкой не должен быть высохшим. Изделия из котлетной массы. Масса должна быть однородной, без кусочков хлеба. Готовые изделия сохраняют форму без трещин. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгорелая корочка и др |
| 9. | 50, 75, 100, 125. |

10.



Вариант № 7

| | |
|-----|---|
| 1. | Укажите пищевую ценность блюд из мяса. |
| 2. | Составьте алгоритм осветления бульона для супа прозрачного? |
| 3. | Отметьте, значение соусов в питании человека? |
| 4. | Опишите технологию приготовления крупеника. |
| 5. | Укажите, что входит в омлетную массу, какие омлеты бывают. |
| 6. | Укажите особенность пресного слоёного теста. |
| 7. | Сколько времени и зачем маринуют мясо медведя. |
| 8. | Изложите технологию приготовления кролика отварного. |
| 9. | Укажите температуру подачи вторых блюд из яиц. |
| 10. | Составьте схему приготовления соуса белого основного. |

Эталоны

| | |
|----|---|
| 1. | Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины А, D, В ₁ , В ₂ . |
| 2. | Процеженный бульон нагревают до температуры 50...60С, вводят «оттяжку», хорошо размешивают, кладут подпеченные корни и лук и варят до кипения. Затем с поверхности снимают пену и жир, уменьшают нагрев и варят 1...1,5 часа. Бульону дают остыть, процеживают, и доводят до кипения. |
| 3. | Они содержат вкусовые, ароматические, красящие вещества, которые улучшают вкус и внешний вид блюда. Ароматические компоненты соуса, усиливают выделение пищеварительных соков тем самым, улучшая пищеварение. |
| 4. | Мягкую рассыпчатую гречневую кашу, сваренную на смеси молока и воды охлаждают. Творог выложить в миску, растереть вилкой, добавить сахар и яйца. перемешать. Можно сделать несладкий вариант, вместо сахара, посолить по вкусу. Тоже получится прекрасно, так как творог хорошо сочетается с солью. В кашу переложить подготовленный творог, перемешать и выложить на смазанную |

| | |
|-----|--|
| | маслом форму. Поверхность выровнять, смазать сметаной и полить растопленным сливочным маслом. Можно вместо сметаны и масла смазать поверхность взбитым яйцом. |
| 5. | Яйцо, молоко, соль. Омлет натуральный, смешанный, фаршированный, запеченный. |
| 6. | В пресное тесто входит лимонная кислота, тесто имеет много жира, готовится в две стадии. На выходе 256 тонких слоёв теста. |
| 7. | Не менее 6 суток, для улучшения вкусовых качеств, размягчения соединительной ткани и обеззараживания от патогенных микроорганизмов. |
| 8. | Отработанную тушку кролика отваривают в подсоленной горячей воде с добавлением лука, моркови, охлаждают в отваре и разрубают на 4..6 частей в зависимости от от выхода порций. Перед отпуском куски прогревают в бульоне. Подают с картофелем отварным, картофельным пюре или припущенным рисом. Подают с соусом паром, сметанным с луком, томатным с вином. |
| 9. | Не ниже +65 °С |
| 10. | <pre> graph TD A[жар] --> B[мука пшеничная] A --> C[бульон] B --> D[просеивание] D --> E[дисперсирование] C --> E F[жар] --> G[корень петрушки] F --> H[лук репчатый] G --> I[механическая обработка] H --> I I --> J[порезка соломкой] J --> K[дисперсирование] C --> K E --> L[соединение компонентов] K --> L L --> M[варка (10..20 мин)] N[лимонная кислота] --> O[доведение до вкуса] P[соль] --> O M --> O Q[перец молотый] --> O R[масло сливочное] --> O O --> S[процеживание и протирание] S --> T[заправка соуса] R --> T T --> U[соус белый луковый] </pre> |

Критерии оценок:

- «5» - 10 правильных ответов;
- «4» - 9-8 правильных ответов;
- «3» - 7-6 правильных ответов;
- «2» - 5 - и менее правильных ответов.

8. Паспорт оценочных средств по учебной практике

КОС по учебной практике «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОП СПО специальностей, реализуемых техникумом», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеет своей целью определить полноту и прочность практических навыков по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», сформированности профессиональных компетенций:

| | |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |

КОС охватывает текущий и итоговый контроль умений обучающихся

Всего часов УП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

144 / 4неделя

| № | Наименование раздела, темы УП | Тип контроля | Формы контроля* | |
|----|--|--------------|----------------------------------|----------|
| | | | текущий | рубежный |
| 1. | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 2. | Оценка качества и соответствие | текущий | Анализ | |

| | | | | |
|----|---|---------------|----------------------------------|--|
| | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | практической деятельности | |
| 3. | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: соусов. | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 4 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 5 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из сыра, творога, муки, яиц. | Текущий | Анализ практической деятельности | |
| 6 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. | Текущий | Анализ практической деятельности | |
| 7 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и мясных продуктов. | Текущий | Анализ практической деятельности | |
| 8 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика. | Текущий | Анализ практической деятельности | |
| 9 | итоговая аттестация | промежуточный | зачёт с оценкой | |

Примечание:*-Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии /специальности на весь период обучения

Комплект заданий УП по ПМ
ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1.-ОК 7.,ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче горячее блюдо «Рассольник ленинградский».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче горячее блюдо «Паста с сливочно-грибным соусом».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо из мяса домашней птицы «Зразы».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа .
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо «Помидоры запеченные с мясным фаршем».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо «Из овощей фасоли в томате с луком».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо «Рыба, жаренная целиком».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо «Рыба запеченная в сметанном соусе»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо из рыбной котлетной массы «Тельное»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены

7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложное горячее блюдо «Жаркое по-домашнему».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сложный заправочный суп «Борщ украинский».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче сложный заправочный суп
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Прозрачный суп с гарниром».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.

2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче прозрачный суп с гарниром
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче горячее блюдо «Зразы картофельные (фарш по выбору студента)».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Суп-пюре из разных овощей».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа.
2. Разработать сложное горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче суп-пюре из разных овощей
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-ПК 2.8.

ОК 1. - ОК 7., ОК 9., 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче горячее блюдо «Мясо жареное крупным куском».

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 2 часа
2. Разработать горячее блюдо
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче основное горячее блюдо, сложный гарнир, соус
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация горячего блюда

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *2 часа*.

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ
- оборудование: индукционные плиты, духовой шкаф, пароконвектомат, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

9.Паспорт оценочных средств по производственной практике

Всего часов ПП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» 216ч/ 6недель

| № | Наименование раздела, темы УП | Тип контроля | Формы контроля* | |
|----|--|--------------|----------------------------------|----------|
| | | | текущий | рубежный |
| 1. | Тема: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 2. | Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 3. | Тема :Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: соусов | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 4. | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов | текущий | Анализ практической деятельности | |

| | | | | |
|---|---|---------------|----------------------------------|--|
| 5 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из сыра, творога, муки, яиц. | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 6 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы, нерыбного водного сырья. | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 7 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса и мясных продуктов | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 8 | Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы, дичи и кролика. | текущий | Анализ практической деятельности | |
| 9 | итоговая аттестация | промежуточный | Экзамен | |

Примечание:* -Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии /специальности на весь период обучения

Комплект заданий ПП по ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

КОС по экзамену ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПО ПСПО специальностей, реализуемых ПОО», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по производственной практике имеют своей целью определить уровень получения квалификаций по ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Условия для проведения квалификационного экзамена УП по стандартам WorldSkills

| | | |
|---|--|--|
| Модуль 02 по УП– время выполнения 4 часа | | |
| Часть А | Задание на выполнение практических действий в реальных условиях (согласно жеребьевки) | |

| | |
|---|--|
| <p>Описание</p> | <p><i>Типовое задание:</i> Приготовить блюдо из овощей, мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве _____ порций.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Пример:</i> • используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты; - рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления |
| <p>Приготовление</p> | <p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватны заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующий продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильно планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесс приготовления</p> |
| <p>Подача</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум _____ г • 2 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Температура подачи от 1 °С до 14°С Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы! При подаче запрещается использовать борта тарелки! |
| <p>Презентация (визуальная оценка)</p> | <p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p> |
| <p>Основные ингредиенты</p> | <ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов |
| <p>Специальное оборудование</p> | <p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Организация работы</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. |
| <p>Условия выполнения задания</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех 2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя. |

Задания для проведения экзамена по стандартам WorldSkills

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда из мяса сельскохозяйственной птицы «Котлета натуральная из филе птицы» | | |
| 5. Условия, температура подачи блюда. | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление прозрачного супа с гарниром «Консоме из птицы (<i>допускается использование мякоти птицы для гарнира</i>) | | |
| 5. Условия, температура подачи блюда | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 3

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление сложного заправочного супа «Солянка сборная мясная» | | |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| 5. Условия, температура подачи. | | |
|---------------------------------|--|--|

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|---|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда из рыбы «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 5

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда «Тельное из рыбы» | | |
| 5. Условия, температура подачи. | | |

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|---|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда из мяса «Суп лапша по домашнему» горячее. | | |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание 7

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|---|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда из мяса «Зразы отбивные» | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. . Приготовление сложного заправочного супа « Борщ украинский» | | |
| 5. Условия, температура подачи. | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|---|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление сложного заправочного супа « Рассольник-петербургский» | | |
| 5. Условия, температура подачи. | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда «Котлеты из филе птицы, фаршированным молочным соусом и грибами» . | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 11

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда « Суп картофельный с клёцками».» | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 12

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|--|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда « Кролик жаренный в сметанном соусе» | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 13

Выполнить практическую работу:

| Содержание работы | Выполнил/ не выполнил | Оценка |
|---|-----------------------|--------|
| 1. Подготовка рабочего места. | | |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда | | |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. | | |
| 4. Приготовление горячего блюда « Мясной рулет» | | |
| 5. Условия, температура подачи | | |

Максимальное время выполнения задания 4 часа

10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Экзамен включает: заказ продуктов, оформление toolbox- ящика, написание Timesheet (тайм листа) и составление технологической карты, написания меню, выполнение практического задания на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

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

4.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

- развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
 - ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
 - ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
 - ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
 - ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
 - ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

4.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

| Модуль по ПМ – время выполнения 6 часов | | |
|---|--|-----------|
| Часть А | Задание на выполнение практических действий в реальных условиях | 12 |
| Описание | <p>Типовое задание: Приготовить горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве 3 порций.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Пример:</i> Приготовить блюдо из мяса «Бифштекс натуральный рубленый» в количестве 3 порций. Выход одной порции 143 г используется ингредиент из чёрного ящика (вид овоща, мяса, рыбы или птицы; вид массы; наименование полуфабриката); узнают непосредственно перед экзаменом • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты; - рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления | |
| Приготовление | <p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p> | |
| Подача | <ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум ____ г • 3 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см <p>Подаются три идентичных блюда.</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!</p> | |
| | При подаче запрещается использовать борта тарелки! | |

| | |
|--|---|
| Презентация (визуальная оценка) | Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление). |
| Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке |
| Организация работы | <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. |
| Условия выполнения задания | <ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех 2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя. |


Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

-написание меню;

- заказ продуктов

- работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

| | | |
|--|--|--|
| <i>Worldskills</i> квалифицированный экзамен | |  world skills Russia ЭКЗАМЕН |
| <i>Дата проведения экзамена :</i> | | |
| <i>ФИО конкурсант</i> | | |
| <i>ФИО волонтера</i> | | |
| <i>ФИО эксперта компатриота</i> | | |
| <i>Ваши идеи для модуля 01</i> | | |
| | | |

Лист заказа продуктов

| | | | |
|---|------------------------------------|--|----------------|
|  world skills Russia ЭКЗАМЕН | | <i>Worldskills</i> квалифицированный экзамен | |
| <i>Дата проведения экзамена :</i> | <i>за две недели до чемпионата</i> | | |
| <i>ФИО конкурсант</i> | | | |
| <i>ФИО волонтера</i> | | | |
| <i>ФИО эксперта компатриота</i> | | | |
| <u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u> | | | |
| <u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u> | | | |
| | <i>единица.</i> | <i>макс.</i> | <i>остаток</i> |
| <i>ингредиенты</i> | | | |
| <i>Молочные продукты</i> | | | |
| <i>Овощи</i> | | | |
| | | | |

| | | | |
|------------------------------|--|--|--|
| <i>Фрукты\Ягоды</i> | | | |
| | | | |
| <i>Замороженные продукты</i> | | | |
| | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|----|--|--|
| <i>Масло/Уксус</i> | | | |
| | | | |
| <i>Специи и перец</i> | | | |
| | | | |
| <i>Углеводы</i> | | | |
| | | | |
| <i>Мука тонкого и грубого помола</i> | | | |
| | | | |
| <i>Общий стол</i> | | | |
| Соль мелкая | Г | | |
| Горчица Дижонская | Г | | |
| Морская соль | Г | | |
| Сахар тростниковый коричневый | Г | | |
| Сода пищевая | Г | | |
| Соус соевый | мл | | |
| Соус Табаско | мл | | |
| Щепа для копчения | Г | | |
| Соль крупная морская | Г | | |
| Ваниль стручковая | шт | | |
| <i>Чёрный ящик</i> | | | |
| Нет необходимости заказывать | | | |

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);

- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ До заказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

7.5 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен

(квалификационный): 6 часов

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие санитарной одежды, личных инструментов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, мясорубка, инвентарь, инструмент.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл «2» ставится если задание выполнено верно,

квалификационный минимум - «1» балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты,

«0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

30-32 балла – оценка
«удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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

