КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

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

43.01.09. «Повар, кондитер»

р.п. Чунский

2023 г.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	**2**
МДК. 02.01	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02	Дифференцированный зачет
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	**Экзамен квалификационный**

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами Проводить текущую уборку рабочего местаповара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценивать наличие, подбирать в соответствиис технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.
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.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.**	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности). .

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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

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.

Проверяемые результаты обучения:

Знать:
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:
подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Контрольные вопросы по
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вопросы для текущего контроля
1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация 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 отделения 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:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю 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 — 750С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

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.

1вариант

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 сырье2-3 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.Перечислить 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. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____
_____

4 вариант.

1.Перечислить 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: электричекие 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 жиловке 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.

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

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

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд

2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд

3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.

4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

5.производить отпуск готовой кулинарной продукции

6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86

7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком

9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного

10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой

11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой

12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски

13. расчет потерь при тепловой обработке овощей

14. расчет потерь при тепловой обработке мяса

15. Заполнение калькуляционных карточек

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

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
   А) повышают 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 течение 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 мучнуюпассеровку
А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
А) соломка
Б) шашки
В) рубка?

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

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40…50^{0}С

Б) 70…75^{0}С

В) 80……..85^{0}С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. 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 пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки
Б) майонез, маринады, заправки
В) красный, майонез, молочный
Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов
А) до 2 ч
Б) 4 ч
В) 1 ч
Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____
_____

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

_____
_____

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде
А) Это ускоряет процесс приготовления
Б) способствует приготовлению крупы
В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				

Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____
_____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:
А) Бульона из птицы
Б) Грибного отвара
2. Что закладывают раньше:
А) Пассерованные овощи или картофель?
Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1.Какие продукты используют для яблочного супа? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как подготовить свежие яблоки для супа? 4. Как подготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	1.Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	1-… 2-… 3-… 4-… 5-… 6-… 7-…. 8-… 9-… 10-…

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10.Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2

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 170-180º 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 припускании; 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) плодовый; 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 250-280º 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.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

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

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

4. 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; 6) 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 250-280º 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.

31. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

32. 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.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

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

Критерии оценок тестовой работы –
39-41 – отметка «Отлично»
33-38 – отметка «Хорошо»
29-32 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Тестовое задание №1
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 шкаф, варят до загустения
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается 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?
Дробленные и плющёные 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^{o}С-70^{o}С 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: **Подбор необходимой по объёму посуды → подготовка крупы → доведение жидкости до кипения → введение соли, сахара → введение крупы → варка до загустения → упревание → введение сливочного масла → культура 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 шкаф
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?
Каша пшённая рассыпчатая.
Каша пшённая рассыпчатая (сливная).
Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Тестовые задания №2

1. Для варки каш удобнее использовать посуду
с***..а..*** дном, объём которой ***..б..*** .

2. Соль и сахар кладут в котел до***..в..***из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в***..г..***жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши***..д..,*** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ***..е..***и оставляют для ***..ж..*** .
Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном ..**з**.. продолжается 1,5-2 часа.
4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть
..и.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.
5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают***..к.,*** минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ***..л.***, молоко и варят до готовности.
6. Манную крупу заваривают, всыпая ее***..м..*** в ***..н..*** жидкость при помешивании.
Эталон
А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г –кипящую;
Д – выравнивают; Е – 90^{o}С - 100^{o}С; Ж – упревания;
З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – неприрывной тонкой струей; Н – кипящую.

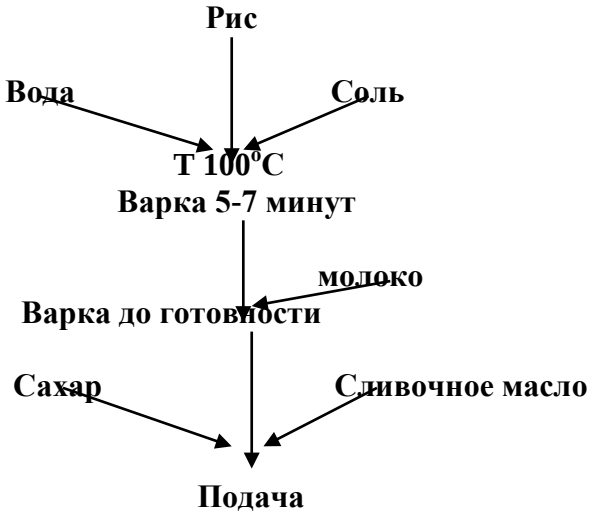
Задание № 3 Заполнить таблицу:
Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме ……..	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с ……..
Рассыпчатая			
Вязкая			

Эталон ответов к заданию №3

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме ***гречневой, перловой, ячневой, овсяной***	***Молоко Смесь воды с молоком***	Отпускают как самостоятельное блюдо с ***сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом***
Рассыпчатая	***Кроме ячневой овсяной, манной***	***Вода, бульон, смесь воды с молоком***	***Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир***
Вязкая	***Используют все крупы***	***Вода, молоко, молоко с добавлением воды***	***»»»»»***

Задание №4
Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:
Эталон ответа к заданию №4
Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши



Тестовое задание № 5
по теме «Приготовление каш»
1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?
а)гречневая
б) пшеничная
в) манная
2. Какую кашу называют «размазня»
а) вязкая
б) жидкая
в) рассыпчатая
3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?
а) манную
б) рисовую
в) гречневую
4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие
б) вязкие
в) рассыпчатые
5. Из какой крупы готовят плов?
а) пшеничная
б) рисовая
в) пшенная
6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?
а) жидкая
б) вязкая
в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?
а) 7-8л воды
б) 4-5л воды
в) 2-3 л воды
8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?
а) промывают
б) обжаривают
в) отваривают
9. Температура подачи каши?
а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С
10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?
а) приваром
б) упеком
в) припеком

Эталон ответов к тестовому заданию № 5
1-в; 2-а; 3-а; 4-в;5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в;10-а
Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание №6

1.Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой
А) холодная
Б) теплая
В)горячая
2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.
А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли
Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли
В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли
3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой
А) рисовая
Б) манная
В) перловая
Г) пшеничная
4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.
А) гречневая крупа
Б) сахар

В) соль
Г) жир
Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.
А) 90°С
Б) 100°С
В) 150°С

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке
А) рисовая
Б) гречневая
В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп
А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке
А) высокая температура воды при варке
Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а)
2. перебирают б)
3. моют теплой водой в)

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.
А) для размягчения
Б) для удаления горечи
В) для промывания

11.Укажите правила варки каш:
А) _____
Б) _____
В) _____
Г) _____
Д) _____
Е) _____

12.Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

4. творог
5. гречневая каша а) котлеты, биточки
6. рисовая каша
7. изюм
8. курага б) запеканка
9. сметана
10. сухари в) крупеник
11. манная каша

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Эталон ответа к заданию №6
Проверь себя (тест)

Номер вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**12**

ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшенная	А	А, В	А,В,Г	А	В	А, В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8.4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду
с толстым дном, объём которой измерен.

2.Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящею жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают**,** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры $90^oC – 100^oC$ и оставляют для упревания.
Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4.Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящею жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?
_____

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?
_____

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:
_____

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
_____

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15^oC во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?
6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			

Фасоль в соусе			

Эталон ответа к заданию №7
Тема: «Блюда из бобовых»
1.Перечислите, что относят к бобовым?
Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица
2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?
Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В
3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:
Перебирают → промывают в холодной воде → замачивают в холодной (t-10°С-12°С) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)
4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых
4.2 большое содержание клетчатки
4.3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся
5. Объясните:
Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°С во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?
Во время замачивания происходит процесс молочно- кислого брожения.
Для этого нужно выполнить следующие требования:
Температура воды при замачивании должна быть 10°С – 12°С
6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	**Время варки**	**Особенности приготовления**	**Подача блюда**
Бобовые с жиром и луком	Горох, нут -1,5 часа Чечевица – 1 час Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут	Можно добавить пассерованный репчатый лук, жаренную свиную корейку, копченую грудинку, чеснок	Используют, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам
Фасоль в соусе	Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут в соусе	Можно добавить репчатый лук пассерованный, рубленный чеснок. Можно готовить молочный, сметанный соусы, тогда перец не добавляют	»»»»»»»»»»»»»»

Тестовое задание № 8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.
_____ 2.
Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.
_____

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?
_____

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»
Макароны отваривают -
_____

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:
А) ингредиенты:
_____
Б) технологическая последовательность приготовления:
Творог протирают-
_____

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов к тестовому заданию №8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

Виды макаронных изделий:
Трубчатые - макароны, рожки, перья.
Нитеобразные – вермишель.
Лентообразные – лапша.
Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

В горячей воде зерна крахмала, которые содержаться в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клейстера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) пассеруют → с жиром добавляют шинкованный репчатый лук пассеруют в конце добавляют → томатное пюре подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами и → зеленым прогретым горошком → (кипятят 5-7 мин) при подаче посыпают зеленью.

6.Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°С → соединяют с творогом → массу перемешивают → выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму → поверхность выравнивают → смазывают сметаной → запекают в жарочном шкафу → слегка охлаждают и подают со сметаной.

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макароны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:
- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- сформированность общеучебных умений,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Тестовые задания №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
_____
2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
_____
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло.
_____

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.
_____

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:
Внешний вид _____
Цвет _____
Вкус _____
Консистенция _____
9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите
_____
10. Укажите: Сроки реализации блюд
Блюда из каш _____

Блюда из макаронных изделий _____
Блюда из бобовых _____
Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.
12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.
13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:
«Каши используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
Сливной, не сливной
2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.
2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.
3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	**Способ варки**	**Особенность приготовления**	**Подача блюда**
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.

Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

5Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. ***Макаронник***.

6.Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70 ^{o}C -75^{o}C – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: ***зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.***

Цвет: ***белый***

Вкус: ***в меру солёный, без посторонних привкусов***

Консистенция: ***рассыпчатая***

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

t- 70 ^{o}C -75^{o}C

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец); Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

ТЕСТ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

_____

3. Как определяется качество яиц?

_____

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

_____

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

_____

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

_____

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —*»

Эталон ответов к ТЕСТУ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, B_2 B_1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	**Условия варки**	**Кулинарное использование**
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль → тщательно перемешивают → вводят сливочное масло → не прерывно помешивают → варят до лёгкого загустения → отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

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:
приготовляют 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:

приготовляют 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 25Х80

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 *Х 20гр*

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1.Каково значение в питании блюд из творога?

_____

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

_____

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

_____

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

_____

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?_____

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и ……..?_____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца

Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо_____	Блюдо_____	Блюдо_____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

_____

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

_____

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

_____

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Эталон ответов к тесту №3

1.Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог → творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину → для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру → ванилин → иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу → соединяют с сырыми яйцами → сахаром → солью → пшеничной мукой → перемешивают до однородной массы → раскатывают в пласт толщиной 10мм → нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами → варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут → отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо **Вареники**	Блюдо **Сырники**	Блюдо **Запеканка**

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13.Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и	Однородная консистенция – мягкая и нежная

				запахов	
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло - сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло - сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Тест по теме:

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°С
б) 160°С
в) 120°С

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 защипывание.
9. **б**

10.1.Приготовление теста 2.Приготовление блинчиков
3. Приготовление фарша 4.Фарширование
Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Назначение:

КОМ 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 квалификационный включает:

Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить **капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить **голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины**.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить **соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром**.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить **картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы**.

Вариант № 8
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить **щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.**

Вариант № 9
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

Вариант № 10
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

Вариант № 11
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый**,

Вариант № 12
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить **рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.**

Вариант № 13
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить **азу, картофель фри, соус мадера,**

Вариант № 14
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить **котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.**

Вариант № 15
Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить **зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.**

IV. Пакет экзаменатора

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Список литературы

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2012г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2011г.
4. - интернет – ресурсы:

http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html
http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/
http://gotovim-doma.ru/
http://www.vkysno.kiev.ua/
http://www.otveday.ru/
http://retsepty.org.ua/