

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Апастовский аграрный колледж»

Утверждена

Директор ГАПОУ «Апастовский  
аграрный колледж»

И.А.Нигматзянов

«19» августа 2022

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств  
для оценки результатов освоения профессионального модуля

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

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

*базовая подготовка*

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер

(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)

Форма обучения: очная

Нормативный срок ППКРС – **3 года 10 месяцев**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования - **естественнонаучный**

пгт Апастово, 2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» программы профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Апастовский аграрный колледж»

**Составитель:** Кашапова Айгуль Зуфаровна - преподаватель междисциплинарных курсов

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Назначение:

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.

**2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ.**

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	Текущий контроль: практическое задание, наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с 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.	Текущий контроль: практическое задание, наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
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	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ.

	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.	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет
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 блюда 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).	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>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).</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p>

<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p>
---	--	---

По окончании данного модуля проводится экзамен (квалификационный)

### 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.

эталонные ответы

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. 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 — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7-14 °С, заказных блюд — 80-90 °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.

### 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, хлебoreзки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделатель; 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.

## **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 изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицебельевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых 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, птицебельевом, 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, стандартизированной 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 мучную пассеровку
  - А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
  - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
  - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
  
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

## 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<sup>0</sup>С  
Б) 70...75<sup>0</sup>С  
В) 80.....85<sup>0</sup>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 корни и лук, пассерованное томат-пюре  
Б) белая мучная жировая пассеровка  
В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?
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...	1. Замачивают
2. Бобовые перед варкой....	2. Отделяют мякоть от костей
3. У печени снимают....	3. Просеивают
4. Крупу перед варкой....	4. Промывают
5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	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				





**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) свекольские; 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) 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**



**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, шей 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**





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 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?

**Дроблённые 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°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: 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 шкафу**

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются 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°С - 100°С; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – непрерывной 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 <i>гречневой, перловой, ячневой, овсяной</i>	<i>Молоко Смесь воды с молоком</i>	Отпускают как самостоятельное блюдо с <i>сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом</i>
Рассыпчатая	<i>Кроме ячневой овсяной, манной</i>	<i>Вода, бульон, смесь воды с молоком</i>	Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир
Вязкая	<i>Используют все крупы</i>	<i>Вода, молоко, молоко с добавлением воды</i>	»»»»»»»»

#### Задание №4

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

#### Эталон ответа к заданию №4

#### Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши

Рис

Вода Соль

Т 100°С

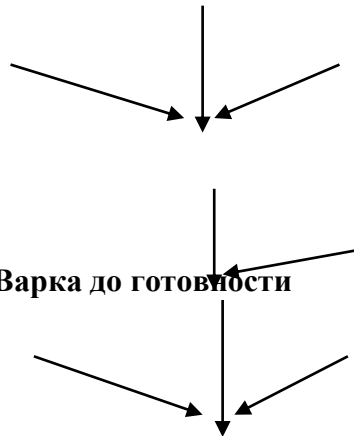
Варка 5-7 минут

молоко

Варка до готовности

Сахар Сливочное масло

Подача



#### 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 1 кг крупы берут?

- а) 7-8 л воды
- б) 4-5 л 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°C
- б) 100-110°C
- в) 65-75°C

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°C
- Б) 100°C
- В) 150°C

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 Пшеница	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 дозасыпания 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 кипящую 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°С – 100°С 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 1 кг 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 стружкой в кипящую 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°C 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°C-12°C) 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**





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	1 кг	1 кг
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 содержатся в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клеястера. 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 подачи посыпают зеленью.

#### 6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

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

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают мешивают с сырыми яйцами заправляют по вкусу солью и сахаром лапшу варят несливным способом охлаждают до 60°C 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	Мягкая	Свойственный данному	Без запаха затхлости	Сверху золотистая

	соединены между собой		продукту		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:

«Каша 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
Макаронны 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.
Макаронны 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.
Макаронны 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.
Макаронны отварные	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до	Используют как самостоятельное блюда.

овощами		размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	
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 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 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.

5 Назовите 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°C -75°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°C -75°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 каши:

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 обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В<sub>2</sub> В<sub>1</sub>, 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?

Куриные 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 каши:**

- 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: *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 \_\_\_\_\_ отпускают 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ местах образуются светлые пятна, так как соль понижает



Вздутие белкатемпературу 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 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:

*приготавливают 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*

Творог  
Мука  
Сахар  
Яйца  
Сметана  
Масло сливочное  
Вода  
Блюдо \_\_\_\_\_

*Блюдо 2*

Творог  
Мука  
Сахар  
Яйца  
Сметана  
—  
—  
Блюдо \_\_\_\_\_

*Блюдо 3*

Творог  
Мука  
Сахар  
Яйца  
Сметана  
Маргарин  
—  
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:**

приготавливают 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 <b>Вареники</b>	Блюдо <b>Сырники</b>	Блюдо <b>Запеканка</b>

**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. Масса 12-14г 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	Не должно быть посторонних	Однородная консистенция – мягкая и нежная

			кислотност и	привкусов и запахов	
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло - сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинки 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 крупинки 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:
- 250°C
  - 160°C
  - 120°C
7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:
- творог
  - сахар
  - крупа манная
  - крупа рисовая
  - яйца
  - сметана
  - орехи
  - взбитые белки
8. Способы зашпигивания вареников с творогом: \_\_\_\_\_
9. Время варки вареников ленивых:
- 10-15 /
  - 4-5 /
  - 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) жирный      2) полужирный      3) обезжиренный
- 1) отварные      2) жареные      3) запеченные
- 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.
- а, б, в, д, е, ж.
- б
- а
- а, б, в, д, е.
- «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное зашпигивание.
- б**
- 1.1. 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 экзаменуемых, 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 рецептов 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 наготавливаемое 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 наготавливаемое 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 наготавливаемое 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 наготавливаемое 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 наготавливаемое 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, ячница глазуня, соус белый паровой.

#### **Вариант № 16**

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 16.**

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

#### **Вариант № 17**

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 17.**

Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

#### **Вариант № 18**

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 18**

Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

#### **Вариант № 19**

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 19.**

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

**Вариант № 20**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 20.**

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

## Экзаменационные вопросы

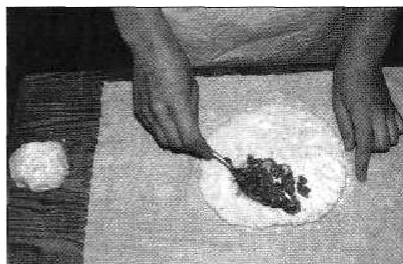
1. Дайте общую характеристику сладких супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления мясного бульона. Виды бульонов.
3. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления рассольников
4. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
5. Технологический процесс приготовления супа с фасолью. Правила подачи, требования к качеству.
6. Технологический процесс приготовления белого соуса основного на мясном бульоне
7. Правила проведения бракеража.
8. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.
9. Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной. Отпуск. Подача.
10. Технологический процесс приготовления соуса томатного . Правила подачи, требования к качеству.
11. Технологический процесс приготовления супа с макаронными изделиями. Правила подачи, требования к качеству.
12. Технологический процесс приготовления маринада овощного с томатом
13. Заправочные супы. Классификация. Общие правила варки супов
14. Организация работы супового отделения горячего цеха.
15. Технологический процесс приготовления соуса майонеза с корнишонами.
16. Технологический процесс приготовления борща с капустой и картофелем. Правила подачи, требования к качеству.
17. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок. Виды пассеровок.
18. Технологический процесс приготовления супа картофельного рисового. Правила подачи, требования к качеству.
19. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
20. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
21. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
22. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
23. Организация первичной обработки овощей и грибов
24. Технология приготовления картофеля в молоке. Правила подачи, требования к качеству.
25. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные
26. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
27. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов
28. Правила проведения бракеража блюд
29. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
30. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе
31. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
32. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре. Правила подачи, требования к качеству.
33. Технология приготовления котлет морковных. Правила подачи, требования к качеству.
34. Характеристика сложных форм нарезки овощей
35. Правила жарки овощей

36. Технология приготовления картофеля жареного основным способом. Правила подачи, требования к качеству.
  37. Значение блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.
  38. Основные правила варки круп, бобовых и кукурузы, соблюдение температурного режима.
  39. Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых, кукурузы
  40. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.
  41. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы.
  42. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы
  43. Приготовление каши гречневой рассыпчатой
  44. Приготовление риса, припущенного на бульоне
  45. Приготовление каши рисовой вязкой
  46. Приготовление каши манной молочной жидкой
  47. Приготовление каши овсяной «Геркулес»
  48. Значение блюд и гарниров из макаронных изделий
- 
49. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима.
  50. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий
  51. Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров , а также требующие кулинарной обработки средней сложности из макаронных изделий.
  52. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.
  53. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий
  54. Значение блюд из яиц в питании человека
  55. Правила варки яиц
  56. Ассортимент блюд из вареных яиц простой и средней сложности.
  57. Ассортимент жареных и запеченных яичных блюд простой и средней сложности
  58. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.

59. Значение блюд из творога в питании человека
60. Ассортимент холодных блюд из творога простой и средней степени сложности
61. Ассортимент горячих блюд из творога простой и средней степени сложности
62. Ассортимент замороженных блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.
63. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд из яиц
  
64. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом
65. Технология приготовления теста для пельменей
66. Технология приготовления теста для блинчиков
67. Технология приготовления теста для вареников
68. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.
69. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении изделий из теста.
70. Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.
71. Рыба отварная, соус польский. Технология приготовления, отпуск, подача.
72. Виды рыб, часто используемые в питании.
73. Рыба, припущенная с соусом белым. Технология приготовления, отпуск, подача.
74. Механическая кулинарная обработка рыбы.
75. Рыба жаренная во-фритюре. Технология приготовления, отпуск, подача.
76. Технология размораживания и вымачивания рыбы.
77. Рыба в тесте жареная. Технология приготовления, отпуск, подача.
  
78. Обработка (разделка) рыбы для использования в целом виде.
79. Рыба, жаренная с луком, по-ленинградски. Технология приготовления, отпуск, подача.
80. Механическое оборудование: мясорубки. Принцип работы.
81. Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.
82. Обработка осетровой рыбы.
83. Тельное из рыбы. Технология приготовления, отпуск, подача.
84. Организация работы в рыбном цехе при обработке рыбы и морепродуктов.
85. Рыба, жаренная основным способом. Технология приготовления, отпуск, подача.
86. Организация работы в рыбном цехе при приготовлении полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и правилами.
  
87. Рыба, жаренная с зеленым маслом. Технология приготовления, отпуск, подача.
88. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса и мясопродуктов.
89. Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф). Технология приготовления, отпуск, подача.
90. Механическая кулинарная обработка мяса.
91. Грудинка фаршированная. Технология приготовления, отпуск, подача.
92. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
93. Бифштекс. Способы подачи. Технология приготовления, отпуск, подача.
  
94. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.
95. Мясо тушеное. Технология приготовления, отпуск, подача.
96. Обработка мясных субпродуктов.
97. Поджарка. Технология приготовления, отпуск, подача.
98. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.
99. Шашлык по – кавказки. Технология приготовления, отпуск, подача.
100. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.

### Задания для практической части экзамена

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 60 порций рагу из баранины.
2. Каковы отходы, кг, при холодной обработке и потери при тушении 23 кг головы говяжьей?
3. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг баранины 1 категории
4. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?
5. Определить массу котлетного мяса, которое получится при разделке 234 кг свинины 1 категории.
6. Определите название блюда и составьте схему приготовления этого блюда по приведенному набору продуктов: треска, лук репчатый, петрушка (корень), вода, специи, огурцы соленые, грибы белые свежие, гарнир, соус, масло сливочное (*обучающийся может воспользоваться Сборником рецептур*)
7. Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Тельное из рыбы». Укажите используемые гарниры и соус.



8. Практическое задание: определить количество порций рыбы отварной с картофелем, которое можно приготовить из 32 кг окуня морского.
9. Практическое задание: определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.
10. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.
11. Определите массу крабов в собственном соку, если масса нетто 2, 65 кг
12. Выписать в марте продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре, если используется окунь морской потрошенный с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.
13. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?
14. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ- 5 б.;
- максимальное количество баллов за решение задач - 10 б.
- общее количество максимальных баллов – 15 б.

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов×100 : максимальное	13-15 баллов – «5»
количество баллов = итоговый балл	10-12 баллов – «4»
Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	7-9 баллов – «3»
	Менее 6 баллов и 6 – «2»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

### Задания для оценки освоения МДК 02.02

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов

Выбрать единственно правильный ответ

Время выполнения задания – 45 минут.

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответа
<b>Вариант I. Выбрать единственно правильный ответ</b>		
1.	Нарезанные молодые кабачки перед жареньем	<b>а)</b> панируют в муке; <b>б)</b> припускают; <b>в)</b> бланшируют.
2.	К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?	<b>а)</b> пластинчатые; <b>б)</b> губчатые; <b>в)</b> сумчатые; <b>г)</b> трубчатые.
3.	Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:	<b>а)</b> калибровка; <b>б)</b> карбование; <b>в)</b> сортировка; <b>г)</b> обтачивание овощей.
4.	Какие овощи перед фаршированием бланшируют?	<b>а)</b> помидоры, баклажаны; <b>б)</b> перец, кабачки, огурцы; <b>в)</b> перец, кабачки, капуста для голубцов; <b>г)</b> картофель, помидоры, огурцы.
5.	Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:	<b>а)</b> тощей; <b>б)</b> средней жирности; <b>в)</b> жирной; <b>г)</b> особо жирной.
6.	В фаршированном виде чаще всего приготавливают:	<b>а)</b> треску, пикшу, навагу; <b>б)</b> осетра, лосось, сельдь;



		в) щуку, судака, карпа; г) щуку, налима, окуня
7.	К Головоногим моллюскам относятся:	а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; <b>в) кальмары, осьминоги;</b> г) мидии, трепанги
8.	Для жарки используют следующие части говядины:	а) лопаточная, пашина; <b>б) толстый край, вырезка;</b> в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея
9.	Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:	а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; <b>б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;</b> в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
10.	Как называется полуфабрикат из натурально-рубленной массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?	а) фрикадельки; б) шницель; <b>в) бифштекс;</b> г) люля-кебаб.
11.	Для приготовления котлет пожарских используется:	а) кнельная масса из птицы; <b>б) котлетная масса из птицы;</b>

		в) натурально-рубленная масса из мяса; г) котлетная масса из мяса.
12.	Температура подачи горячих супов:	<b>а) 75-80°C;</b> б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.
13.	Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?	а) молочные супы; б) сладкие супы; <b>в) супы-пюре;</b> г) прозрачные супы.

14.	Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:	а) средней густоты; б) густые; в) жидкие; г) вязкие.
15	Основные горячие соусы хранят:	а) от 3 до 4 ч; б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.
16	В какое блюдо добавляют творог:	а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; в) лапшевник; г) клецки манные.
17	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:	а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.
18	Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?	а) рисовую; б) гречневую; в) перловую; г) пшенную.
19	Бобовые варят:	а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.
20.	Картофель жареный во фритюре солят:	а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

## Задания для оценки освоения МДК.02.02

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов

Выбрать единственно правильный ответ

Время выполнения задания – 45 минут.

Вариант II. Выбрать единственно правильный ответ		
1.	Выберите вариант сложного гарнира:	а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная; б) макароны отварные, капуста цветная отварная; в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной; г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.
2.	Запеченные блюда из овощей хранят:	а) 2 ч; б) 4 ч; в) 30 мин; г) 6 ч.
3.	При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:	а) 40°C; б) 50° С; в) 70°C; г) 55°C.
4.	Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:	а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч.
5.	Сыромороженных креветок варят:	а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин.
6.	Состав теста «кляр» для жарки рыбы:	а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар; б) молоко, мука, яйца, соль; в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
7.	Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:	а) цыплет табака; б) котлета натуральная;

		<p>в) птица по-столичному;</p> <p>г) котлета по-киевски.</p>
8.	Потери при варке мяса составляют:	<p>а) 10-20%;</p> <p>б) 20-30%;</p> <p><b>в) 30-40%;</b></p> <p>г) 40-50%.</p>
9.	Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:	<p>а) вдоль волокон под углом 90°;</p> <p>б) вдоль волокон под углом 45°;</p> <p><b>в) поперек волокон под углом 90°;</b></p> <p>г) поперек волокон под углом 45°.</p>
10.	Температура подачи горячих блюд из мяса:	<p>а) 75°С ;</p> <p><b>б) 65°С;</b></p> <p>г) 80°С;</p> <p>в) 55°С.</p>
11.	Яйцо в «мешочек» варят:	<p>а) 2,5-3 мин;</p> <p><b>б) 4,5-5 мин;</b></p> <p>в) 7 мин;</p> <p>г) 8 мин.</p>
12.	В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?	<p>а) сырники;</p> <p><b>б) пудинг;</b></p> <p>в) запеканка;</p> <p>г) вареники ленивые.</p>
13.	Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:	<p>а) 1 час;</p> <p><b>б) 15 мин;</b></p> <p>в) 30 мин;</p> <p>г) 2 часа.</p>
14.	Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:	<p>а) 80°С;</p> <p>б) 40°С;</p> <p><b>в) 50°С;</b></p> <p>г) 60°С.</p>
15.	Чем пудинг творожный отличается от запеканки?	<p><b>а) в массу добавляют взбитые яичные белки;</b></p> <p>б) в массу добавляют сметану;</p> <p>в) в массу добавляют муку;</p> <p>г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.</p>
16.	Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?	<p>а) пониженный обобъем;</p> <p>б) тесто кислое;</p> <p><b>в) образование высохшего слоя;</b></p> <p>г) недостаточный подъём.</p>

17.	Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) добавление аммония углекислого;</li> <li>б) добавление соды;</li> <li>в) взбивание;</li> <li>г) добавление дрожжей.</li> </ul>
18.	Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) 1:3,5;</li> <li>б) 1:1,25;</li> <li>в) 1:1;</li> <li>г) 1:5.</li> </ul>
19.	Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) жидкую;</li> <li>б) вязкую;</li> <li>в) рассыпчатую;</li> <li>г) вязкую или жидкую.</li> </ul>
20.	При варке бобовых соль добавляют:	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) в конце варки;</li> <li>б) в начале варки;</li> <li>в) не добавляют;</li> <li>г) во время варки.</li> </ul>

**Эталон ответов к тематическому контролю В-1**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
а	а	б	в	б	б	в	б	б	в
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
б	а	в	в	а	в	б	а	в	б

**Эталон ответов к тематическому контролю В-2**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
в	а	а	в	б	г	г	в	в	б
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
б	б	б	в	а	в	в	а	б	в

**Критерии оценок**

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество балло в	25-23	22-20	19-17	16 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

#### IV. Пакет экзаменатора

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

Количество вариантов заданий для экзаменуемых 1/15 по подгруппам.

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

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствии экзаменуемого.

Оборудование:

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

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептов 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», 2021г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2021г.
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://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/>