

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол №13 от 06 июля 2020г*

**КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ  
«ПОДГОТОВКА К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР»  
код (16675)**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**Махачкала – 2020**

**УДК 658.273(075.32)**

**ББК 36.99я723**

**Составитель:** Абасова Заира Улубиевна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

**Внутренний рецензент:** Хасбулатова Б.М. кандидат экономических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

**Внешний рецензент** – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

**Представитель работодателя** – генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович

*Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»*

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии повар» (код 16675) размещен на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Абасова З.У. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г.- 83 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

## СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	3
<b>I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>5</b>
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	6
<b>II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....</b>	<b>22</b>
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	22
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	31
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при дифференцированном зачете .....	32
<b>III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>37</b>
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	37
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	78
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>83</b>
Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу.....	83

## Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по междисциплинарному курсу «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

# I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
<b>ОК</b>	<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
<b>ПК 1.1</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПК 1.2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПК 1.3</b>	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>ПК 2.1</b>	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
<b>ПК 2.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 2.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ПК 3.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

<b>ПК 3.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
<b>ПК 3.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 4.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
<b>ПК 4.3</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
<b>ПК 4.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
<b>ПК 5.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
<b>ПК 5.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## 1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>З1-</b> знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	сасающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый	

		интерес при выполнении практических заданий.	
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>З2-</b> методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	<b>У2-</b> эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<b>З3-</b> сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.	<b>У3-</b> распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>З4-</b> методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>У4-</b> искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>З5-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.</p>	<p>У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>З6-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.</p>	<p>У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>З7-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.</p>	<p>У8-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>З8-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.</p>	<p>У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.</p>	

<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>З9-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.</p>	<p>У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.</p>	
<p><b>Профессиональные компетенции</b></p>			
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>З10- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, З11- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. З12- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. З13- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. З14- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>У11- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p>

<p><b>ПК 1.2</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>315- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. 316- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. 317- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени. 318- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>У12- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. У13- проводить расчеты по формулам.</p>	<p>ПО2-иметь практически й опыт: - расчета масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. ПО3- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>319- правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков. 320- требования к качеству домашней птицы. 321- требования к безопасности хранения домашней птицы в охлажденном и</p>	<p>У14- выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы, для сложных блюд. У15- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы.</p>	<p>ПО4- контроля качества и безопасности и подготовленного мяса, домашней птицы. ПО5-методы определения их качества. ПО6-методы обработки и подготовки</p>

	<p>мороженом виде. 322-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы.</p>		<p>домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p>
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>323- варианты сочетаемости используемых ингредиентов; 324- основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; 325- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>У16- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. У17- выбирать различные способы и приёмы подготовки канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>ПО7- разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>326- технологию приготовления сложной кулинарной продукции. 327- варианты сочетаемости используемых ингредиентов. 328- температурные и санитарные режимы.</p>	<p>У18- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>ПО8- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>329- варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные</p>	<p>У19- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>ПО9- проверки качества продуктов для приготовления</p>

	режимы; 330- технологию приготовления сложных холодных соусов.	У20- проводить расчёты по формулам.	ия сложных холодных блюд и соусов; ПО10- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
<b>ПК 3.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	331- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 332- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных супов. 333- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); 334- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	У21- проводить расчёты по формулам. У22- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; У23- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов. У24- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов.	ПО11- приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.
<b>ПК 3.2</b>	335- ассортимент вкусовых добавок	У25 - безопасно пользоваться	ПО12- приготовлен

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>к сложным горячим соусам и варианты их использования.  336-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.  337- правила соусной композиции горячих соусов, варианты оформления тарелки и блюд сгорячими соусам.  338- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.  339-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p>	<p>производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов.  У26- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих соусов.  У27- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов.</p>	<p>ия сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.  ПО13- сервировка и оформление сложных горячих соусов;  ПО14- контроль безопасност и готовых сложных горячих соусов.</p>
<p><b>ПК 3.3</b>  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>340- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>У28- проводить расчёты по формулам.  У29- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении</p>	<p>ПО15- приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии,</p>

	<p>341- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>342- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>343- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>344- органолептически е способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>345- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>У30- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>У31- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>оборудовани е и инвентарь.</p> <p>ПО16- сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПО17- контроля безопасност и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>
<p><b>ПК 3.4</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>	<p>346- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания</p>	<p>У32 - проводить расчёты по формулам.</p> <p>У33- безопасно пользоваться производственным инвентарём и</p>	<p>ПО18- приготовлен ие сложной горячей кулинарной продукции, применя</p>

<p>сельскохозяйственно й (домашней) птицы.</p>	<p>гармоничных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы. 347- виды технологического оборудования и производственног о инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы. 348- гарниры, заправки, соусы для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы. 349- органолептически е способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы. 350- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.</p>	<p>технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы. У34- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы. У35- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы.</p>	<p>различные технологии, оборудовани е и инвентарь. ПО19- сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяй ственной (домашней) птицы. ПО20- контроля безопасност и готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяй ственной (домашней) птицы.</p>
--	---	--	--

	<p>351- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</p> <p>52- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.</p>		
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>353- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>354- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>355- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>356- органолептически е способы определения качества сдобных</p>	<p>У36- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>У37- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и</p>	<p>ПО21- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
<b>ПК 4.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 60	357- теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 358- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 359- основные критерии оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 360- органолептические способы определения качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У38- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий. У39- выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	ПО22- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.
<b>ПК 4.3</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	361- теоретические основы технологии мелкоштучных	У40- принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных	ПО23- организации технологического процесса приготовления

<p>кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерских изделий. 362- этапы и стадии технологического производства мелкоштучных кондитерских изделий.; 33- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. 363- органолептические способы определения качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерских изделий. У41- определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. У42- пользоваться справочными материалами.</p>	<p>ия мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
<p><b>ПК 4.4:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>364- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. 365- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий. 366- органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов. 367- технику и варианты оформления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>У43-выбирать вид теста и способы формовки сложных отделочных полуфабрикатов. У44-оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами. У45-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. У46- выбирать отделочные полуфабрикаты</p>	<p>ПО24- оформления сложных отделочных полуфабрикатов.</p>

		для оформления кондитерских изделий.	
<b>ПК 5.1:</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	368-ассортимент сложных холодных десертов. 369- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. 370- органолептически й метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. 371- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	У47- органолептически оценивать сложных холодных десертов. У48- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов. У49-проводить расчеты по формулам.	ПО25- расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.
<b>ПК 5.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	372-ассортимент сложных горячих десертов и основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. 373- органолептически й метод	У50- органолептически оценивать качество сложных горячих десертов. У51- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.	ПО26- приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.

	<p>определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.  374- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.  375- методы приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>У52-проводить расчеты по формулам.</p>	
--	---	---	--

## II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

<i>№ п/ п</i>	<i>Контролируемые темы дисциплины</i>	<i>Код контролируемой компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	
				<i>Текущий контроль успеваемости</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
	Раздел 1.	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 1</b>		
	Механическая	<b>ОК 2</b>	Знать: 31		
	кулинарная	<b>ОК 3</b>	Уметь: У1		
	обработка и	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 2</b>		
	приготовлении	<b>ПК 3.3</b>	Знать: 32		
	е блюд из	<b>ПК 3.4</b>	Уметь: У2		
	овощей и	<b>ПК 4.4</b>	<b>ОК 3:</b>		
	грибов.	<b>ПК 6.4</b>	Знать: 33		
		<b>ПК 6.5</b>	Уметь: У3		
			<b>ОК 6</b>		
			Знать: 36		
			Уметь: У6, У7		
			<b>ПК 3.3</b>		
			Знать: 340,		
			341, 342, 343,		
			344, 345		
			Уметь: У28,		
			У29, У30, У31		

	<p>Раздел 2. Механическая кулинарная обработка и приготовлени е блюд из рыбы*</p>	<p><b>ОК 1</b> <b>ОК 2</b> <b>ОК 3</b> <b>ОК 4</b> <b>ОК 6</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 6.5</b></p>	<p><b>ОК 1</b> Знать:31 Уметь: У1 <b>ОК 2</b> Знать: 32 Уметь: У2 <b>ОК 3:</b> Знать: 33 Уметь: У3 <b>ОК 4:</b> Знать: 34 Уметь: У4 <b>ОК 6</b> Знать: 36 Уметь: У6, У7 <b>ПК 1.2</b> Знать: 315, 316, 317, 318 Уметь: У12, У13 <b>ПК 3.4</b> Знать: 346, 347, 348, 349, 350, 351 Уметь: У32, У33, У34, У35 <b>ПК 4.4</b></p>		
--	---	--	---	--	--

			<p>Знать: 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371  Уметь: У43, У44, У45, У46  <b>ПК 6.4</b>  Знать: 381, 382, 383, 384, 385  Уметь: У60, У61  <b>ПК 6.5</b>  Знать: 386, 387, 388, 389, 390  Уметь: У62, У63</p>		
	<p>Раздел 3.  Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из птицы*</p>	<p><b>ОК 1</b>  <b>ОК 2</b>  <b>ОК 3</b>  <b>ОК 4</b>  <b>ОК 6</b>  <b>ОК 7</b>  <b>ОК 8</b>  <b>ПК 1.3</b>  <b>ПК 2.2</b>  <b>ПК 3.1</b>  <b>ПК 3.4</b>  <b>ПК 6.2</b></p>	<p><b>ОК 1</b>  Знать: 31  Уметь: У1  <b>ОК 2</b>  Знать: 32  Уметь: У2  <b>ОК 3:</b>  Знать: 33  Уметь: У3  <b>ОК 4:</b>  Знать: 34  Уметь: У4  <b>ОК 6</b>  Знать: 36  Уметь: У6, У7  <b>ПК 1.3:</b>  Знать: 319, 320, 321, 322  Уметь: У14, У15  <b>ПК 2.2:</b>  Знать: 326, 327, 328  Уметь: У18</p>		

			<p><b>ПК 3.4</b> Знать: 346, 347, 348, 349, 350, 351 Уметь: У32, У33, У34, У35</p> <p><b>ПК 4.4</b> Знать: 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371 Уметь: У43, У44, У45, У46</p> <p><b>ПК 6.4</b> Знать: 381, 382, 383, 384, 385 Уметь: У60, У61</p> <p><b>ПК 6.5</b> Знать: 386, 387, 388, 389, 390 Уметь: У62, У63</p>		
Раздел 4. Механическая кулинарная обработка и приготовлени е мяса и мясопродукто в	<p><b>ОК 1</b> <b>ОК 2</b> <b>ОК 3</b> <b>ОК 4</b> <b>ОК 6</b> <b>ОК 7</b> <b>ОК 9</b> <b>ПК 1.1</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 6.1</b> <b>ПК 6.2</b> <b>ПК 6.3</b> <b>ПК 6.4</b></p>	<p><b>ОК 1</b> Знать: 31 Уметь: У1 <b>ОК 2</b> Знать: 32 Уметь: У2 <b>ОК 3:</b> Знать: 33 Уметь: У3 <b>ОК 4:</b> Знать: 34 Уметь: У4 <b>ОК 6</b> Знать: 36 Уметь: У6, У7</p>			

		<p><b>ПК 6.5</b></p> <p><b>ОК 7</b> Знать: 37 Уметь: У8</p> <p><b>ОК 9</b> Знать: 38 Уметь: У9</p> <p><b>ПК 1.1:</b> Знать: 310, 311, 312, 313, 314 Уметь: У11</p> <p><b>ПК 2.2:</b> Знать: 326, 327, 328 Уметь: У18</p> <p><b>ПК 3.4</b> Знать: 346, 347, 348, 349, 350, 351 Уметь: У32, У33, У34, У35</p> <p><b>ПК 4.4</b> Знать: 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371 Уметь: У43, У44, У45, У46</p> <p><b>ПК 6.1</b> Знать: 376, 377, 378 Уметь: У53, У54</p> <p><b>ПК 6.2:</b> Знать: 379 Уметь: У55, У56</p> <p><b>ПК 6.3:</b> Знать: 380 Уметь: У57, У58</p> <p><b>ПК 6.4</b> Знать: 381, 382, 383, 384, 385</p>		
--	--	--	--	--

			<p>Уметь: У60, У61</p> <p><b>ПК 6.5</b></p> <p>Знать: 386, 387, 388, 389, 390</p> <p>Уметь: У62, У63</p>		
	<p>Раздел 5. Приготовление супов и соусов*</p>	<p><b>ОК 1</b></p> <p><b>ОК 3</b></p> <p><b>ОК 4</b></p> <p><b>ОК 6</b></p> <p><b>ОК 8</b></p> <p><b>ПК 2.3</b></p> <p><b>ПК 3.1</b></p> <p><b>ПК 3.2</b></p>	<p><b>ОК 1</b></p> <p>Знать: 31</p> <p>Уметь: У1</p> <p><b>ОК 3</b></p> <p>Знать: 33</p> <p>Уметь: У3</p> <p><b>ОК 6:</b></p> <p>Знать: 36</p> <p>Уметь: У6, У7</p> <p><b>ОК 8:</b></p> <p>Знать: 38</p> <p>Уметь: У9</p> <p><b>ПК 2.3:</b></p> <p>Знать: 329, 330</p> <p>Уметь: У19, У20</p> <p><b>ПК 3.1</b></p> <p>Знать: 331, 332, 333, 334</p> <p>Уметь: У21, У22, У23, У24</p> <p><b>ПК 3.2</b></p> <p>Знать: 335, 336, 337, 338, 339</p> <p>Уметь: У25, У26, У27</p>		
	<p>Раздел 6. Приготовление блюд и гарниров из</p>	<p><b>ОК 1</b></p> <p><b>ОК 3</b></p> <p><b>ОК 4</b></p> <p><b>ОК 6</b></p>	<p><b>ОК 1</b></p> <p>Знать: 31</p> <p>Уметь: У1</p> <p><b>ОК 3</b></p>		

	круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*	<b>ОК 8</b> <b>ОК 9</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 4.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 6.3</b>	Знать: 33 Уметь: У3 <b>ОК 4:</b> Знать: 34 Уметь: У4 <b>ОК 6:</b> Знать: 36 Уметь: У6, У7 <b>ОК 8:</b> Знать: 38 Уметь: У9 <b>ОК 9</b> Знать: 39 Уметь: У10 <b>ПК 2.1</b> Знать: 323, 324, 325 Уметь: У16, У17 <b>ПК 4.1</b> Знать: 353, 354, 355, 356 Уметь: У36, У37 <b>ПК 4.2</b> Знать: 357, 358, 359, 360 Уметь: У38, У39 <b>ПК 4.4</b> Знать: 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371 Уметь: У43, У44, У45, У46 <b>ПК 6.3</b> Знать: 380 Уметь: У57, У58		
	Раздел 7. Приготовление холодных	<b>ОК 1</b> <b>ОК 3</b> <b>ОК 4</b> <b>ОК 6</b>	<b>ОК 1</b> Знать: 31 Уметь: У1 <b>ОК 3</b>		

	<p>блюд и закусок.</p>	<p><b>ОК 8</b>  <b>ОК 9</b>  <b>ПК 2.1</b>  <b>ПК 2.2</b>  <b>ПК 4.4</b>  <b>ПК 6.3</b>  <b>ПК 6.5</b></p>	<p>Знать: 33  Уметь: У3  <b>ОК 4</b>  Знать: 34  Уметь: У4  <b>ОК 6</b>  Знать: 36  Уметь: У6, У7  <b>ОК 8</b>  Знать: 38  Уметь: У9  <b>ОК 9</b>  Знать: 39  Уметь: У10  <b>ПК 2.1</b>  Знать: 323,  324, 325  Уметь: У16,  У17  <b>ПК 2.2</b>  Знать: 326,  327, 328  Уметь: У18  <b>ПК 4.4</b>  Знать: 364,  365, 366, 367,  368, 369, 370,  371  Уметь: У43,  У44, У45, У46  <b>ПК 6.3</b>  Знать: 380  Уметь: У57,  У58  <b>ПК 6.5</b>  Знать: 386,  387, 388, 389,  390  Уметь: У62, У  63</p>		
	<p>Раздел 8.  Приготовление сладких</p>	<p><b>ОК 1</b>  <b>ОК 3</b>  <b>ОК 4</b>  <b>ОК 5</b></p>	<p><b>ОК 1</b>  Знать: 31  Уметь: У1  <b>ОК 3</b></p>		

	<p>блюд и напитков.</p>	<p><b>ОК 8</b>  <b>ОК 9</b>  <b>ПК 4.1</b>  <b>ПК 4.2</b>  <b>ПК 4.3</b>  <b>ПК 5.1</b>  <b>ПК 5.2</b></p>	<p>Знать: 33  Уметь: У3  <b>ОК 4</b>  Знать: 34  Уметь: У4  <b>ОК 5</b>  Знать: 35  Уметь: У5  <b>ОК 8</b>  Знать: 38  Уметь: У9  <b>ОК 9</b>  Знать: 39  Уметь: У10  <b>ПК 4.1</b>  Знать: 353,  354, 355, 356  Уметь: У36,  У37  <b>ПК 4.2</b>  Знать: 357,  358, 359, 360  Уметь: У38,  У39  <b>ПК 4.3</b>  Знать: 361,  362, 363  Уметь: У40,  У41, У42  <b>ПК 5.1</b>  Знать: 368,  369, 370, 371  Уметь: У47,  У48, У49  <b>ПК 5.2</b>  Знать: 372,  373, 374, 375  Уметь: У50,  У51, У52  <b>ПК 6.1</b>  Знать: 376,  377, 378  Уметь: У53,  У54</p>		
--	-------------------------	--	---	--	--

## 2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на зачете (максимум – 20 баллов).

<b>4 – балльная шкала</b>	<b>«отлично»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>
100-балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

### ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФОСе</b>
<b>УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
<b>ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая	Фонд тестовых заданий

		автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

### А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно	10	отлично
2.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет	8	Хорошо
3.	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки	5	Удовлетворительно
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в	0	

	формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом		
--	--	--	--

### Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом	5-6	

	рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.		
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

### Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные,	25-27	

	полные, правильные ответы		
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

#### Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМ ЗАЧЕТЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплин	Оценка

		<i>е/ междисци плинарно му курсу</i>	
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	51 и выше	Отлично (зачтено) (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.		Удовлетворительно (зачтено) (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (не зачтено) (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### **III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Типовые контрольные задания**

##### **Тема № 1 Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.**

###### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения.**

1. Технология приготовления картофеля отварного
2. Технология приготовления рулета картофельного
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
6. Технология приготовления картофельного пюре
7. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
8. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
9. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
10. Организация первичной обработки овощей и грибов
11. Технология приготовления картофеля в молоке
12. Технология приготовления грибов жареных с луком
13. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
14. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные
15. Характеристика простых форм нарезки овощей
16. Технология приготовления пюре из овощей
17. Технология приготовления картофеля, запеченного в сметанном соусе с яйцами.
18. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля, запеченного в сметанном соусе.
19. Правила хранения овощей и грибов.
20. Характеристика сложных форм нарезки овощей.
21. Технология приготовления капусты тушеной.
22. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной
23. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля, запеченного с грибами и ветчиной.
24. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов
25. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов.
26. Технология приготовления картофеля тушеного.

27. Технология приготовления запеканки из картофеля.
28. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля.
29. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов.
30. Значение овощных блюд в питании человека.
31. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой.
32. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами.
33. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами.
34. Правила проведения бракеража блюд.
35. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке.
36. Технология приготовления рагу из овощей.
37. Технология приготовления пюре из зелёного горошка.
38. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления рагу из овощей и пюре из зелёного горошка.
39. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров
40. Правила варки овощей.
41. Технология приготовления голубцов овощных.
42. Технология приготовления перца, запеченного с овощным фаршем.
43. Перечислите оборудование для приготовления голубцов овощных и перца запеченного.
44. Правила хранения овощей и грибов.
45. Правила тушения овощей.
46. Технология приготовления картофеля жареного основным способом.
47. Технология приготовления помидоров, запеченных с мясным фаршем.
48. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров, запеченных с фаршем.
49. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе.

## **Задание 2. Тесты по теме**

1. При тепловой обработке масса овощей:
  - a) уменьшается
  - b) увеличивается
  - c) остается такой же
2. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?
  - a) витамин А.
  - b) витамин С
  - c) витамин Е
3. Какой водой заливают картофель при варке?
  - a) горячей
  - b) холодной
  - c) теплой
4. Какой пигмент придает овощам оранжевый, желтый, красный цвет:

- a) антоцианы
  - b) каротины
  - c) флавоны
5. С какой целью свеклу варят в кожице:
- a) для сохранения витамина и цвета
  - b) для сохранения консистенции
  - c) для уменьшения времени варки
6. Какое молоко используют для приготовления картофельного пюре:
- a) теплое пастеризованное
  - b) холодное кипяченое
  - c) горячее кипяченое
7. Какой пигмент придает овощам зеленый цвет:
- a) антоцианы
  - b) каротины
  - c) хлорофилл
8. При какой температуре протирают картофель:
- a) 30 С
  - b) 80 С
  - c) 50 С
9. С какой целью перед протиранием картофель обсушивают:
- a) крахмальные зерна становятся эластичными
  - b) сохраняет цвет
  - c) для более быстрого протирания
10. При приготовлении пюре из моркови:
- a) морковь соединяют с холодным молоком
  - b) морковь соединяют с горячим молоком
  - c) морковь соединяют с молочным соусом
11. Перед варкой спаржу:
- a) связывают в пучки
  - b) бланшируют
  - c) отбивают
12. При подаче зеленый консервированный горошек:
- a) обсушивают салфеткой
  - b) промывают под струей холодной воды
  - c) прогревают в собственном соку
13. Для припускания морковь, репу, тыкву нарезают:
- a) соломкой
  - b) кубиком средним, дольками
  - c) кубиком мелким, соломкой
14. Какой пигмент придает овощам бело-желтый цвет:
- a) каротины
  - b) флавоны
  - c) антоцианы
15. Овощи жарят основным способом при температуре:
- a) 140- 150 С
  - b) 90- 100 С

- c) 180- 200 С
16. Во фритюре жарят:
- a) картофель, лук, морковь
  - b) зелень петрушки, картофель, лук
  - c) картофель, свеклу
17. При жарке картофель солят:
- a) после образования румяной корочки
  - b) до образования румяной корочки
  - c) после жарки
18. При какой температуре жарят картофель во фритюре
- a) 120-140 С
  - b) 140 – 160 С
  - c) 170 –180 С
19. Для жарки во фритюре используют:
- a) маргарин, масло сливочное
  - b) смесь растительных и животных жиров
  - c) животный жир.
20. Для приготовления лука фри, лук предварительно:
- a) панируют в муке
  - b) солят, перчат
  - c) панируют в сухарной панировке.
21. Котлеты морковные подают:
- a) с красным соусом
  - b) со сметанным соусом
  - c) с томатным соусом
22. При приготовлении крокет картофельных, полуфабрикат:
- a) панируют в сухарях, смачивают в яйце, панируют в муке
  - b) панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях
  - c) панируют в муке, смачивают в яичном белке, панируют в сухарях
23. С какой целью делают проколы на полуфабрикате рулет картофельный:
- a) для сохранения формы
  - b) для узора
  - c) для придания аромата
24. С какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:
- a) что бы сохранился рисунок
  - b) что бы ни испарялась влага
  - c) для образования румяной корочки
25. Крокеты картофельные жарят:
- a) основным способом
  - b) во фритюре
  - c) в жарочном шкафу
26. Для того, чтобы овощная запеканка не прилипла к противню сковороде:
- a) смазывают дно маслом, и посыпать сухарями
  - b) смазывают маслом
  - c) разогревают сковороду, противень
27. Для солянки овощной соленые огурцы:

- a) припускают
  - b) обжаривают
  - c) варят
28. Подготовленные полуфабрикаты голубцов:
- a) запекают в красном соусе
  - b) обжаривают и запекают в сметанном соусе
  - c) обжаривают и тушат в молочном соусе
29. Консистенция должна быть у картофельного пюре
- a) густая, пышная, однородная
  - b) средняя, пышная
  - c) жидкая, однородная
30. Для приготовления блюд из грибов используют:
- a) сыроежки, белый гриб, маслята
  - b) белый гриб, подосиновик, шампиньоны
  - c) шампиньоны, сморчки, опята
31. При тепловой обработке масса овощей:
- a) уменьшается
  - b) увеличивается
  - c) остается такой же
32. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?
- a) витамин А.
  - b) витамин С
  - c) витамин Е
33. Какой водой заливают картофель при варке?
- a) горячей
  - b) холодной
  - c) теплой
34. Какой пигмент придает овощам оранжевый, желтый, красный цвет:
- a) антоцианы
  - b) каротины
  - c) флавоны
35. С какой целью свеклу варят в кожице:
- a) для сохранения витамина и цвета
  - b) для сохранения консистенции
  - c) для уменьшения времени варки
36. Какое молоко используют для приготовления картофельного пюре:
- a) теплое пастеризованное
  - b) холодное кипяченое
  - c) горячее кипяченое
37. Какой пигмент придает овощам зеленый цвет:
- a) антоцианы
  - b) каротиноиды
  - c) хлорофил
38. При какой температуре протирают картофель:
- a) 30 С
  - b) 80 С

- c) 50 С
- 39. С какой целью перед протиранием картофель обсушивают:
  - a) крахмальные зерна становятся эластичными
  - b) сохраняет цвет
  - c) для более быстрого протирания
- 40. При приготовлении пюре из моркови:
  - a) морковь соединяют с холодным молоком
  - b) морковь соединяют с горячим молоком
  - c) морковь соединяют с молочным соусом
- 41. Перед варкой спаржу:
  - a) связывают в пучки
  - b) бланшируют
  - c) отбивают
- 42. При подаче зеленый консервированный горошек:
  - a) обсушивают салфеткой
  - b) промывают под струей холодной воды
  - c) прогревают в собственном соку
- 43. Для припускания морковь, репу, тыкву нарезают:
  - a) соломкой
  - b) кубиком средним, дольками
  - c) кубиком мелким, соломкой
- 44. Какой пигмент придает овощам бело-желтый цвет:
  - a) каротины
  - b) флавоны
  - c) антоцианы
- 45. Овощи жарят основным способом при температуре:
  - a) 140- 150 С
  - b) 90- 100 С
  - c) 180- 200 С
- 46. Во фритюре жарят:
  - a) картофель, лук, морковь
  - b) зелень петрушки, картофель, лук
  - c) картофель, свеклу
- 47. При жарке картофель солят:
  - a) после образования румяной корочки
  - b) до образования румяной корочки
  - c) после жарки
- 48. При какой температуре жарят картофель во фритюре
  - a) 120-140 С
  - b) 140 – 160 С
  - c) 170 –180 С
- 49. Для жарки во фритюре используют:
  - a) маргарин, масло сливочное
  - b) смесь растительных и животных жиров
  - c) животный жир.
- 50. Для приготовления лука фри, лук предварительно:

- a) панируют в муке
  - b) солят, перчат
  - c) панируют в сухарной панировке.
51. Котлеты морковные подают:
- a) с красным соусом
  - b) со сметанным соусом
  - c) с томатным соусом

### **Задание 3. Задачи по теме**

#### **Задача 1**

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

#### **Задача 2**

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

#### **Задача 3**

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

#### **Задача 4**

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

#### **Задача 5**

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

#### **Задача 6.**

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

#### **Задача 7**

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

### **Задача 8**

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

### **Задача 9**

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

### **Задача 10**

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

### **Задача 11**

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

### **Задача 12**

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

### **Задача 13**

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

### **Задача 14**

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую

последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

### **Задача 15**

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

### **Задача 16**

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

### **Задача 17**

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

### **Задача 18**

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

### **Задача 19**

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

### **Задача 20.**

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

## **Тема №2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы.**

### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
2. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой на предприятиях общественного питания.

3. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
4. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
5. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
6. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на филе? Кулинарное использование полуфабрикатов.
7. Как произвести разделку рыбы (судака) для фаршировки целиком?
8. Как осуществить разделку рыбы (щука) для фаршировки целиком?
9. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и назначение).
10. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
11. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
12. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панировка, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
13. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
14. Ассортимент и особенность приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
15. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
16. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
17. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
18. Каковы назначение, принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
19. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
20. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?
21. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
22. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
23. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
24. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
25. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
26. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
27. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
28. Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
29. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки.
30. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой напластованной?

- Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов. Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой напластованной рыбы?
31. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
  32. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?
  33. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
  34. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
  35. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
  36. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
  37. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
  38. Расскажите о вспомогательных приёмах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
  39. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
  40. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
  41. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
  42. Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
  43. В чем состоит обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?
  44. Расскажите о видах пищевых рыбных отходов их обработки и кулинарном использовании.
  47. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
  45. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
  46. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
  47. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
  48. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?

## **Задание 2. Тесты по теме**

### **Механическая кулинарная обработка рыбы**

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
  - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
  - б) влияет только на способ обработки рыбы;
  - в) влияет на количество отходов?

2. Какие существуют способы замораживания рыбы:
  - а) естественное, искусственное и смешанное;
  - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом;
  - в) быстрое и медленное?
3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
  - а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
  - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
  - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
4. Каковы причины гниения мяса рыбы:
  - а) развитие слизеобразующих бактерий;
  - б) действие ферментов;
  - в) развитие гнилостных бактерий?
5. К какому семейству относятся лещ и карась:
  - а) тресковые;
  - б) карповые;
  - в) сельдевые?
6. Назовите рыб семейства окуневых:
  - а) судак, окунь, ерш;
  - б) судак, налим, ерш;
  - в) окунь, ерш, сельдь?
7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
  - а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;
  - б) жировой плавник, красное или белое мясо;
  - в) красное или белое мясо, жировой плавник, ерная икра.
8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
  - а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
  - б) 2 спинных плавника, первый колючий;
  - в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.
9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой)
  - а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
  - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
  - в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?
10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:
  - а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C 2 ... 2,5ч;
  - б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
  - в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч?
11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):
  - а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?

12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 2 ... 2,5 ч;

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °с в течение 4 ... 10 ч;

в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °с в течение 4 ... 5 ч?

13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

а) -2 °с;

б) 2 °с;

в) 0 °с?

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?

16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;

в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

17. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:

а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых п/ф;

б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);

в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных п/ф (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?

18. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:

а) мучную, красную, белую хлебную;

б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;

в) мучную, белую хлебную?

19. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья во фритюре:

а) двойную;

б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;

в) тесто-кляр, двойную панировку?

20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
  - б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
  - в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?
21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:
- а) для увеличения вязкости;
  - б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:
- а) для увеличения вязкости;
  - б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:
- а) для увеличения вязкости;
  - б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков:
- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
  - б) формой полуфабриката;
  - в) видом панировки?
25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
  - б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
  - в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:
- а) вал с лопастями;
  - б) шнек;
  - в) скребок?
27. Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:
- а) МС-2-150;
  - б) МИМ-82;
  - в) МС-8-150.

### **Задание 3. Задачи по теме**

#### **Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы**

1. Выписать продукты для приготовления 20 порций трески в рассоле, по колонке № 1. Треска поступила потрошенная, без головы, мелкого размера, в мае.
2. Выписать продукты для приготовления 20 порций севрюги отварной, по колонке № 2. Севрюга поступила среднего размера с головой в ноябре.

3. Выписать продукты для приготовления 45 порций окуня морского по – ленинградски по колонке № 2 в январе.
4. Выписать продукты для приготовления 70 порций судака жареного по колонке № 1. Судак мелкого размера.
5. Выписать продукты для приготовления 80 порций омуля фри по колонке № 2 в апреле.
6. Выписать продукты для приготовления 15 порций леща, запеченного в сметанном соусе, по колонке № 1. Лещ мелкий.
7. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 20 порций солянки рыбной на сковороде по колонке № 1. Поступил сом мелкий, неразделанный.
8. Выписать продукты для приготовления 50 порций рыбных котлет по колонке № 2. Поступила щука неразделанная. На гарнир используется картофель молодой.
9. Выписать продукты для приготовления 60 порций тефтелей из сома неразделанного мелкого размера по колонке № 2 в декабре. Гарнир картофельное пюре, соус томатный.
10. Сколько порций зраз донских можно приготовить из 20 кг судака крупного размера по колонке № 1. Сколько потребуется других продуктов?

### **Тема №3. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из птицы.**

#### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Какую птицу относят к домашней птице?
2. В каком виде поступает домашняя птица на предприятия общественного питания?
3. Из каких последовательных операций состоит обработка птицы?
4. Для чего проводят заправку птицы перед тепловой обработкой?
5. Перечислите способы заправки птицы.
6. Перечислите субпродукты из птицы.
7. Чем отличается котлета натуральная от панированной котлеты?
8. Какие части тушки птицы используют для приготовления котлет по-киевски?
9. Если дичь поступила тощая, что нужно сделать для улучшения ее вкуса?
10. Как приготовить котлетную массу из птицы?
11. Как обрабатывают желудок?
12. Для каких блюд используют шейки?
13. Как проверить готовность кнельной массы?
14. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
15. Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы.
16. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.
17. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?
18. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе

птицы для различных способов тепловой обработки.

19. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

20. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?

21. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

22. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.

23. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

24. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.

25. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

27. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?

28. Организация рабочего места, оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

## Задание 2. Тесты по теме

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:

- а) остывшие, охлажденные мороженные
- б) парные, охлажденные, мороженные
- в) охлажденные мороженные

2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

- а) остывшие, замороженные
- б) в пере, замороженная
- в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошенных кур, II категории упитанности:

- а) ЦБЕ 2
- б) КЕ 2
- в) КР 2?

4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:

- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
- б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %
- в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?

5. Как правильно размораживать птицу:

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

- в) в горячей воде?
6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
- а) МРМ-15;
  - б) МС-2-150;
  - в) МС 19-1400.
7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
- а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
  - б) разрушение волокон соединительной ткани;
  - в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?
8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
- а) понизится производительность труда;
  - б) ухудшится качество продукции;
  - в) изнасятся преждевременно рабочие органы?
9. Укажите функции фаршемешалки:
- а) приготовление котлетной массы;
  - б) обогащение массы кислородом воздуха;
  - в) перемешивание и приготовление котлетной массы.
10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
- а) 40-60 с
  - б) 5-10 мин;
  - в) 3 мин?

### **Задание 3. Задачи по теме**

#### **Подсчет количества продуктов для приготовления блюд из птицы и дичи**

1. Выписать продукты для приготовления 30 порций курицы отварной по колонке № 1. Поступили куры потрошенные 1 категории.
2. Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной по колонке № 2. Поступили индейки потрошенные 2 категории. Гарнир – картофель отварной.
3. Выписать продукты для приготовления 20 порций цыплят жареных по колонке № 2. Поступили цыплята потрошенные 1 категории.
4. Выписать продукты для приготовления 80 порций гуся жареного по колонке № 1. Поступили гуси полупотрошенные 1 категории.
5. Выписать продукты для приготовления 15 порций утки жареной по колонке № 2. Поступили утки потрошенные 1 категории.
6. Выписать продукты для приготовления 80 порций котлет рубленых по колонке № 2. Поступили куры полупотрошенные 2 категории. Мякоть используется с кожей.
7. Выписать продукты для приготовления 30 порций шницеля из курицы по колонке № 1. Поступили куры потрошенные 2 категории.
8. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из потрохов по колонке № 1.

#### **Определение веса брутто**

1. Определить вес брутто кур полупотрошенных 1 категории, если вес обработанной птицы 70 кг.
2. Сколько нужно взять кур полупотрошенных 2 категории для приготовления 40 порций котлет рубленых по колонке № 1?
3. Сколько кур потрошенных 1 категории надо взять для приготовления 15 порций курицы жареной по колонке № 2?
4. Сколько индеек потрошенных 2 категории нужно взять, чтобы получить 40 порций индеек весом нетто 130 г.
5. Определить вес брутто гусей полупотрошенных 1 категории, если вес обработанной птицы составляет 40 кг.

#### **Определение количества отходов**

1. Найти количество отходов при обработке 70 кг кур, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 25 кг кур потрошенных 2 категории.
3. Найти количество отходов при обработке 17 кг цыплят потрошенных.
4. Найти количество пищевых отходов, получаемых при обработке 40 кг индеек полупотрошенных 1 категории.
5. Найти количество отходов при обработке 30 кг уток полупотрошенных 2 категории.

### **Тема №4. Механическая кулинарная обработка и приготовление мяса и мясопродуктов.**

#### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественности мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
7. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
8. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
10. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
11. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления

мясных полуфабрикатов.

12. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.

13. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса для сложной кулинарной продукции?

14. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.

15. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

16. Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.

17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?

18. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.

19. Расскажите о назначении, принцип действия и правила эксплуатации котлетофармовочной машины МФК-2240?

20. В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов?

21. Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?

22. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-30.

23. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?

24. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?

25. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.

26. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

27. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы для сложной кулинарной продукции.

28. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

29. В чем состоит организация технологического процесса обработки субпродуктов?

30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

31. В чем заключаются санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?

32. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов?

## **Задание 2. Тесты по теме**

1. Из каких тканей состоит мясо:
  - а) мышечной, жировой, соединительной;
  - б) мышечной, соединительной, костной;
  - в) мышечной, жировой, костной?
2. Какие требования предъявляют к мясу:
  - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
  - б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
  - в) мясо должно быть от здорового скота?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:
  - а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
  - б) парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее;
  - в) горячее - парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?
4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:
  - а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
  - б) экстерьеру и возрасту скота;
  - в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.
5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
  - а) парное;
  - б) охлажденное;
  - в) остывшее?
6. Какую температуру в толще мышцы имеет мороженое мясо:
  - а) 0 °С;
  - б) 4 °С
  - в) не выше -6 °С
7. Какие субпродукты относятся к первой категории:
  - а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;
  - б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
  - в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?
8. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
  - а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
  - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;
9. Что такое жиловка и сортировка мяса:
  - а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и деление его по сортам;
  - б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
  - в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и деление его на три сорта?
10. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:
  - а) для варки бульонов;
  - б) получения желатина;
  - в) вываривания жира?
11. Какие ткани мяса являются основными:
  - а) мышечная, жировая и костная;

- б) мышечная, жировая и соединительная;
  - в) мышечная, жировая и нервная?
12. Укажите цель дефростации:
- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
  - б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
  - в) обеззараживание поверхности мяса.
13. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:
- а) МС-12-15;
  - б) МС-19-1400;
  - в) МРМ-15?
14. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:
- а) вращающийся формующий стол;
  - б) бункер для фарша;
  - в) бункер для сухарей?
15. Что является рабочим органом фаршемешалки:
- а) рабочий вал с лопастями;
  - б) подрезная решетка;
  - в) шнек?
16. Что произойдет при перегрузке мясорубки:
- а) понизится производительность труда;
  - б) ухудшится качество продукции;
  - в) изнасятся рабочие органы?

### **Задачи по теме**

#### **Определение количества отходов и выхода частей туши**

1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины 1 категории.
- 1. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины 2 категории.
  - 2. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
  - 3. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины 2 категории.
  - 4. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.
  - 5. Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?
  - 6. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной.
  - 7. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.

#### **Определение веса нетто**

- 1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина 1 категории. Вес брутто 170 кг.
- 2. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины 1 категории?

3. Определить вес нетто эскалопа из телятины, если количество сырья весом брутто на одну порцию 150 г.

4. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины 2 категории.

#### **Определение веса брутто**

1. Определить вес брутто говядины 2 категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

2. Найти вес брутто говядины 1 категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1.

3. Сколько говядины 2 категории весом брутто надо взять для приготовления 130 порций гуляша, если вес полуфабриката 115 г?

4. Сколько говядины 1 категории весом брутто надо взять для приготовления 50 порций азу, если вес полуфабриката 90 г?

5. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г.

#### **Определение количества порций изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья**

1. Сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно нарезать из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

2. Сколько порций бефстроганова можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

3. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

4. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины 1 категории?

5. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 1 и 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г.

6. Сколько порций бифштексов рубленых весом нетто 75 г можно приготовить из 100 кг говядины 1 категории?

#### **Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса.**

1. Выписать продукты для приготовления 40 порций говядины отварной по колонке № 2.

2. Сколько порций языка отварного можно приготовить из 30 кг мороженых говяжьих языков при выходе 1 порции 100 г?

3. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций почек по-русски по колонке № 2 (в сентябре)?

4. Сколько порций ростбифа можно приготовить, если поступило 12 кг тонкого края? Выход одной порции 100 г. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления сложного гарнира?

5. Выписать продукты для приготовления 75 порций лангета по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории, в марте.

6. Выписать продукты для приготовления 40 порций эскалопа по колонке № 1. Поступила свинина обрезная, в октябре.

7. Выписать продукты для приготовления 25 порций ромштекса по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, в феврале.

8. Сколько порций говядины духовой по колонке № 2 можно приготовить, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?

9. Выписать продукты для приготовления 70 порций ромштекса по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории.

10. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории по колонке № 2. Сколько потребуется других продуктов?

## **Тема №5. Приготовление супов и соусов.**

### **Задание 1 Перечень вопросов для устного обсуждения**

1. В какой последовательности закладывают продукты в суп и почему?
2. За сколько минут кладут картофель до добавления квашеной капусты, при приготовлении щей из квашеной капусты?
3. Для чего предусматривается предварительное тушение квашеной капусты перед закладкой ее в щи?
4. Почему лук, морковь и томат кладут в бульон только пассерованными?
5. Почему свеклу перед закладкой в суп тушат с жиром, с небольшим количеством бульона и сбрызгивают уксусом?
6. Какую роль играет мучная пассеровка в супах? Что происходит с мукой после пассерования?
7. Почему специи добавляют в суп в конце варки?
8. Почему при варке супа нельзя допускать бурного кипения?
9. Как производится осветление бульона? (мясного, куриного и рыбного)
10. Перечислите гарниры, которые используются при отпуске прозрачных бульонов
11. Какова общая особенность приготовления супа-пюре?
12. Составьте технологическую схему приготовления борща.
13. Перечислите время при варке продуктов (вермишель, капуста белокочанная, капуста цветная, картофель нарезанный, зеленый горошек, овощи пассированные, перловая крупа, свекла тушеная, фасоль замоченная, фасоль стручковая)

### **Задание 2. Тесты по теме**

1. Из каких двух частей состоят супы?
2. В качестве жидкой основы супов используют: ..... , ..... , ..... , ..... , ..... и т.д.
3. Супы классифицируют:
  - а) по температуре подачи – на ..... и .....
  - б) по способу приготовления – на ..... , ..... , ..... и .....
4. В каком цехе приготавливают супа?
  - а) горячий цех
  - б) заготовочный цех

- в) мясной цех
- г) холодный цех.

5. Дайте определение понятию бульон?

6. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

а) щи зеленые	г) суп-пюре из бобовых	ж) солянка рыбная
б) суп-пюре из птицы	д) борщ флотский	з) суп полевой
в) бульон с гречками	е) бульон с яйцом	и) рассольник московский

7. Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

8. Почему супы варят при слабом кипении?

9. За сколько минут до готовности в супы кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

- а) за 1 – 2 минуты
- б) за 15 – 20 минут
- в) за 5 – 7 минут

10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

- а) за 10 – 15 минут
- б) за 20 – 30 минут
- в) за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

- а) Борщ московский
- б) Борщ украинский
- в) Борщ флотский
- г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

- |                    |  |
|--------------------|--|
| а) Суп-пюре        | а) в состав приготовления обязательно входит свекла  |
| б) Щи              | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.  |
| в) Рассольник      | в) является старинным русским национальным блюдом  |
| г) Солянка         | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.               |
| д) Борщ            | д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| е) Прозрачные супы |  |

е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

- а) Рассольник ленинградский
- б) Рассольник домашний
- в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо	е) сухой бисквит
б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами	ж) печенье
	в) гренки с сыром	з) расстегаи и пирожки
	г) пшеничные хлопья	и) кукурузные палочки
	д) кекс	к) пельмени

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

20. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

1. Значение соусов в питании?

2. Соусы классифицируют?

- а) по температуре подачи: на .... и .....
- б) по цвету: на .... и ....
- в) в зависимости от жидкой основы: соусы на ....., на....., на ..... , ..... , ..... , ..... , ..... .
- г) по консистенции: .....,....., ..... .
- д) по технологии приготовления:.....и..... .

3. Для чего муку пассеруют?

4. Как классифицируют мучную пассировку?

- а) по способу приготовления: ..... и.....
- б) по цвету:.....и ..... .

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

- а) Соус луковый с горчицей
- б) Соус польский
- в) Соус паровой
- г) Соус красный кисло-сладкий
- д) Соус молочный сладкий
- е) Соус абрикосовый
- а) припущенная рыба
- б) яблоки в тесте
- в) сардельки
- г) цветная капуста
- д) отварная курица
- е) пудинг

ж) Соус белый основной на рыбном бульоне

ж) тушеное мясо

6. Посоветуйте масляные смеси к блюду?

- а) масло зеленое
- б) масло селечное
- в) масло сырное

7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

8. Назовите разновидности холодных соусов?

9. Для чего используют маринад овощной с томатом?

10. Какая температура и каков срок хранения сметанных соусов?

- а) 10-15°C 1-2 суток
- б) 65°C не более 36 часов
- в) 75°C не более 2 часов
- г) 18°C до 45 дней

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

- а) стерилизации;
- б) запыливание;
- в) бланширование;
- г) процеживания.

5. Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при

температуре:

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

6. Какая мука используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;
- б) жирная;
- в) холодная.

7. Производным какого соуса является соус томатный?

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

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

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

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

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

10. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;
  - б) сильно разваривают;
  - в) припускают мелко нарезанными.
11. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
- а) соломка;
  - б) мелкие кубики;
  - в) ломтики.
12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
- а) белое вино;
  - б) паровой;
  - в) польский;
  - г) рассол.
13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?
- а) овощей жареных;
  - б) рыбы жареной;
  - в) мяса отварного.

### **Тема №6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

#### **Задание 1 Перечень вопросов для устного обсуждения**

1. Какие блюда из яиц готовят в запеченном виде.
2. С какими гарнирами готовят смешанные и фаршированные омлеты.
3. Составьте технологическую схему приготовления драчены.
4. Составьте перечень требований к качеству яиц вареных вкрутую.
5. Какие изменения происходят при тепловой обработке яиц.
6. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления вареников с творожным фаршем?
7. Какое тесто готовят для вареников?
8. Какие фарши готовят для вареников?
9. При какой температуре хранят полуфабрикаты вареников до варки?
10. Сколько минут варят вареники с момента закипания воды?
11. При какой температуре варят вареники и как определить их готовность?
12. Как отпускают вареники? Чем они отличаются от вареников ленивых?
13. Составьте схему приготовления сырников.
14. Почему творожные блюда высоко ценятся в питании?
15. Как подразделяют творог по содержанию жира?
16. Какие блюда можно приготовить из творога?
17. Какие продукты используют для приготовления сырников и творожной запеканки?
18. Составьте технологическую схему приготовления сырников.
19. Составьте технологическую схему приготовления запеканки.

20. Как готовят и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запеканки?
21. Как приготовить вареники с творогом?
22. Как приготовить вареники ленивые?
23. В чем отличие вареников с творогом от вареников ленивых?
24. Как приготовить сырники с морковью?
25. Как приготовить сырники с картофелем?
26. Как приготовить сырники «по-киевски»?
27. Как приготовить пудинг из творога (вареный на пару)?
28. Какие требования к качеству блюда «Сырники из творога с морковью»?
29. Каковы основные операции приготовления кулебяк из дрожжевого теста?
30. Какие фарши используют для приготовления кулебяк?
31. Каковы продолжительность, температура выпечки и кулинарное использование кулебяк?
32. Как приготовить фарш из яблок для кулебяк?
33. При проведении бракеража готовых изделий из теста оказалось, что изделия бледные, без колера. В чем причина?
34. Поверхность изделия покрыта трещинами. В чем причина?
35. Как приготовить фарш из грибов для пирожков печеных?

## **Задание 2. Тесты по теме**

1. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?
  - а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке;
  - б) молоко быстро пригорает;
  - в) молоко меняет цвет.
2. Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?
  - а) чтобы молоко не пригорело;
  - б) чтобы не образовались комки;
  - в) чтобы молоко не изменило цвет.
3. Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50... 100 г на 1 кг крупы)?
  - а) чтобы не образовались комки;
  - б) для улучшения вкуса и внешнего вида;
  - в) чтобы каша не подгорела.
4. Сколько воды и соли используют при варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом)?
  - а) 6 л воды, 50 г соли;
  - б) 5 л воды, 40 г соли;
  - в) 4 л воды, 30 г соли.
1. Почему пшенная каша горчит?
  - а) каша подгорела;
  - б) плохо промыли пшено;

в) кашу пересолили.

2. Почему манная каша получается комками?

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

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

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

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

- а) рисовую;
- б) пшеничную;
- в) гречневую

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

- а) 300 г;
- б) 400 г;
- в) 450 г.

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

- а) 2,2...3 л;
- б) 3...4 л;
- в) 4...5 л.

4. Какая крупа варится дольше всех?

- а) манная; б) рисовая; в) перловая.

5. Какая крупа перед варкой не промывается?

- а) манная; б) рисовая; в) пшено.

4. Какую крупу не надо варить?

- а) манную; б) пшеничную; в) толокно.

5. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

- а) манная; б) гречневая; в) пшено.

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Что представляет собой яичный порошок:

- а) яйца «в мешочек»
- б) утиные яйца
- в) высушенная смесь белков и желтков

2. Яичным порошком заменяют 1 яйцо массой 40 грамм в соотношении:

- а) 1:3,5
- б) 1:8
- в) 1:1

3. Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции:

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| 1. яйца всмятку     | 1. 2,5-3 мин |
| 2. яйца «в мешочек» | 2. 10-12 мин |
| 3. яйца вкрутую     | 3. 4,5-5 мин |

4. Можно ли сварить яйцо с треснутой скорлупой

- а) нет нельзя, так как оно вытечет
- б) можно, нужно добавить больше соли
- в) можно, но варить нужно в сильно крутом кипятке

5. Нужно ли яйца после варки быстро охлаждать в холодной воде:

- а) да, они лучше чистятся
- б) да, если яйца не охлаждать, то происходит потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка
- в) это не имеет принципиального значения в качестве яиц

Определите, какой продукт лишний для замеса теста:

- а) дрожжевого: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин;
- б) бездрожжевого: мука, соль, сахар, яйца, молоко;
- в) бисквитного: мука, сахар, яйца, молоко.

Определите, каких продуктов не хватает для замеса теста:

- а) дрожжевого опарного: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука,
- б) бездрожжевого для блинчиков: молоко, мука, соль, сахар, маргарин,
- в) заварного: вода, соль, сливочное масло, мука, ... .

### **Задание 3. Задачи по теме**

#### **Задача 1**

Составьте схему основных технологических операций приготовления ватрушек с творогом из опарного дрожжевого теста.

## **Задача 2**

Укажите требования к качеству изделия «Ватрушка с творогом»: внешний вид, цвет, вкус и запах, мякиш изделия.

## **Задача 3**

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Блины», используя набор следующих продуктов: дрожжи, молоко, соль, сахар, яйца, мука, маргарин.

## **Задача 4**

Составьте технологическую схему приготовления блинчиков с мясом, используя следующий набор продуктов: мука, молоко, соль, сахар, яйца, маргарин, мясо, жир, лук.

## **Задача 5**

Составьте схему приготовления фарша из свежей капусты (два способа)

## **Задача 6**

Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого теста для оладьев и блинов, зная соотношение муки и жидкости на 1 кг муки и раскладку продуктов.

## **Задача 8**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## **Задача 9**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## **Задача 10**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 110шт булочек сдобных и 120 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на

практике.

6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 11**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 220 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 130 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 12**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 234 шт булочек сдобных и 140 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 13**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 155 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 165 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 14**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 175 шт булочек сдобных и 264 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 15**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 340 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 155 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 16**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 185 шт булочек сдобных и 217 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

### **Задача 17**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 195 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 149 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

## **Тема №7. Приготовление холодных блюд и закусок.**

### **Задание 1 Перечень вопросов для устного обсуждения**

1. Укажите классификацию холодных блюд.
2. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? С чем это связано?
3. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?
4. Какие виды хлеба используют для бутербродов?
5. Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
6. Как нарезают хлеб для закрытых и закусочных бутербродов?
7. Перечислите блюда из сельди.
8. Какие овощи входят в состав гарнира к сельди?
9. Какими заправками поливают сельдь при отпуске?
10. Оформление салат «Витаминный»?
11. Перечислите продукты, входящие в состав столичного салата.
12. Как готовят икру из баклажанов?
13. Как готовят и оформляют салат «Весна»?
14. Опишите приготовление, оформление и отпуск паштета из печени.
15. Как готовят и оформляют салат «Летний»?
16. Опишите приготовление, оформление и отпуск яиц фаршированных.
17. Составьте логическую цепочку: подготовка колбас

### **Задание 2. Тесты по теме**

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) филе с кожей.
  
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) кругляши.
  
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют маслом?
  - а) для улучшения вкуса;
  - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
  - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
  
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют частью майонеза (50%)?
  - а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

- б) для улучшения вкуса;
- в) чтобы остался майонез для оформления салата.

5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- а) снижается санитарное состояние;
- б) увеличивается потеря массы и витаминов;
- в) при последующем нарезании овощи крошатся.

6. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом

7. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

5. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать;
- б) хранить в подкисленной воде;
- в) посыпать сахар

6. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- а) снижается санитарное состояние;
  - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
  - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
7. Что нужно сделать, если масса «Сельди рубленой» оказалась неоднородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито;
  - б) пропустить повторно через мясорубку;
  - в) снять с реализации.
1. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и куски для блюда «Рыба заливная»?
- а) карповых, тресковых;
  - б) окуневых, осетровых;
  - в) лососевых, камбаловых.
2. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
- а) после введения желатина, соли и уксуса;
  - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
  - в) после перемешивания и доведения до кипения.
3. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) польский;
  - б) майонез с корнишонами;
  - в) хрен с уксусом
4. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) филе с кожей.
5. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а) для улучшения вкуса;
  - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
  - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
6. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- а) снижается санитарное состояние;
  - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
  - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
7. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- а) бланшировать;
  - б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

### **Задание 3. Задачи по теме**

1. Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 г филе судака холодного копчения.
2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.
3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции – 0,15 кг)

#### **Задача 1**

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром.

#### **Задача 2**

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с икрой.

#### **Задача 3**

Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного.

#### **Задача 4**

Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150 г).

#### **Задача 5**

Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

#### **Задача 6**

Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка).

#### **Задача 7**

Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход 1 порции – 150 г).

#### **Задача 8**

Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовить при наличии 75 штук яиц.

#### **Задача 9**

Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке).

#### **Задача 1**

Сколько литров майонеза №819/II-2006 получится при наличии на складе 30 яиц весом 56 г брутто (1 яйцо).

#### **Задача 10**

Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 при наличии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%.

**Задача 11**

Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/І.

**Задача 12**

Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/ІІІ.

**Задача 13**

Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/ІІІ-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного.

**Задача 14**

Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом №136/І-2007.

**Задача 15**

Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбы фаршированной заливной с гарниром №139/І-2007.

**Задача 16**

Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуется для приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/І-2007.

**Задача 17**

Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/ІІІ-2007 при наличии 1л масла растительного.

**Задача 18**

Определить, сколько потребуется говядины ІІ категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/І-2007.

**Задача 19**

Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/І-2007 с гарниром №746/І-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.

**Задача 20**

Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/ІІІ-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины ІІ категории с ножками массой брутто.

**Задача 21**

Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассорти мясного № 153/ІІ-2007 с соусом №822.

**Задача 22**

Определить, сколько порций мяса заливного №155/ІІІ-2007 можно приготовить при наличии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10 г.

**Задача 23**

Определить, сколько потребуется кур потрошенных І категории потребуется для приготовления 45 порций фаршированной курицы (галантин) №157/І-2007.

**Задача 24**

Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можно приготовить из 25 кг кур потрошенных II категории.

#### **Задача 25**

Определить, сколько порций паштета из печени № 160 выходом 30 г получится из 7 кг печени телячьей мороженой.

#### **Задача 26**

Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744.

### **Тема №8 Приготовление сладких блюд и напитков.**

#### **Задание 1 Перечень вопросов для устного обсуждения**

1. Ассортимент и классификация сладких блюд
2. Технология приготовления салата из дыни
3. Технология приготовления компота из свежих яблок
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
5. Правила проведения бракеража блюд
6. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд
7. Технология приготовления компота из свежих ягод
8. Технология приготовления желе яблочного
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
10. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд
11. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд
12. Технология приготовления компота из сухофруктов
13. Технология приготовления желе из молока
14. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока
15. Варианты оформления и подачи сладких блюд
16. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд
17. Технология приготовления фруктового десерта
18. Технология приготовления мусса клюквенного
19. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного
20. Правила хранения сладких горячих блюд.
21. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков
22. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
23. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
24. Каковы правила хранения холодных сладких блюд?

#### **Задание 2. Тесты по теме**

1. Перечислите: Виды компотов
  - а) Из свежих фруктов
  - б) Из сухофруктов
  - в) Консервированных фруктов
2. Назовите: Какие красные ягоды не подвергают варки в процессе приготовления компота?
  - а) малину,
  - б) землянику,
  - в) арбузы
  - г) вишня
  - д) клубнику
9. Объясните: Почему плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?
  - а) много воды
  - б) протопектин малоустойчив
  - с) глютин малоустойчив
10. Укажите особенность приготовления компотов из апельсинов, мандаринов, малины, земляники, чёрной смородины, дыни, ананасов.
  - а) Используют свежими, не варят
  - б) Варят 1 час
  - с) Используют консервированными
11. Объясните: Почему при варке компота из сухофруктов рекомендуют вводить сахар в начале варки?
  - а) Компот будет более сладким
  - б) Компот будет менее сладким
  - с) Компот будет очень сладким
12. Объясните: с какой целью в компот добавляют лимонную кислоту?
  - а) Чтобы фрукты не темнели
  - б) Чтобы фрукты не светлели
  - с) Чтобы фрукты быстрее сварились
  - д) Чтобы фрукты не переварились
14. Перечислите: Какие блюда относят к желеобразным?
  - а) кисели,
  - б) желе,
  - с) муссы,
  - д) самбуки,
  - е) кремы
15. Укажите: Какие вещества используют в качестве желеобразующих?
  - а) желатин
  - б) крахмал
  - с) агар-агар
16. Назовите: На какие группы делят кисели по консистенции:
  - а) на густые,
  - б) средней густоты,
  - с) полужидкие.
17. Объясните: почему нельзя использовать картофельный крахмал для приготовления молочного киселя?



На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

### **Задача 6**

На раздаче оказались порции мусса яблочного на манной крупе, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

### **Задача 7**

Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

### **Задача 8**

При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда.

### **Задача 9**

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жареные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

## **3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся**

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Технологический процесс приготовления щей из свежей капусты с картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
2. Технология обработки сушеных грибов?
3. Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
4. Технология обработки капустных овощей и технология удаления насекомых из них?
5. Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского, требование к качеству, правила отпуска.
6. Составление технологической схемы приготовления пельменей с мясным фаршем.

7. Особенности обработки наваги, камбалы, трески?
8. Технологический процесс приготовления супа картофельного с макаронными изделиями.
9. Составление технологической схемы приготовления грибного фарша.
10. Виды панировки, их назначение?
11. Технологический процесс приготовления супа картофельного с крупой, требование к качеству, правила подачи.
12. Технология приготовления натуральной рубленой массы, рецептура?
13. Технологический процесс приготовления супа из смеси сухофруктов, требование к качеству, правила подачи.
14. Составление технологической схемы приготовления вареники с творожным фаршем.
15. Технология приготовления котлетной массы, рецептура?
16. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, рыбного. Использование бульонов, требования к качеству.
17. Пассерование. Назначение, виды пассеровок?
18. Технологический процесс приготовления соуса белого основного, требование к качеству, норма отпуска.
19. Технология сохранения цвета различных овощей при тепловой обработке?
20. Технологический процесс приготовления соуса майонез, требование к качеству, нормы отпуска.
21. Составление технологической схемы приготовления ватрушки с творогом.
22. Технология приготовления и особенности варки бобовых?
23. Технологический процесс приготовления гарнира картофельное пюре, требование к качеству, нормы отпуска.
24. Виды и технология приготовления гарниров к сладким супам?
25. Технологический процесс приготовления блюда зразы картофельные, требование к качеству, правила отпуска.
26. Составление технологической схемы приготовления оладий со сметаной.
27. Технологический процесс приготовления блюда рагу из овощей, требование к качеству, правила отпуска.
28. Технология приготовления окрошек. Виды окрошек?
29. Технологический процесс приготовления блюда помидоры фаршированные, требование к качеству, правила отпуска.
30. Составление технологической схемы приготовления чебуреков.
31. Классификация соусов?
32. Технологический процесс приготовления блюда грибы в сметанном соусе.
33. Технология приготовления и особенности варки макаронных изделий?
34. Технологический процесс приготовления блюда котлеты рыбные с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
35. Технологический процесс приготовления блюда поджарка из говядины, с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
36. Требования к качеству, сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?
37. Технологический процесс приготовления блюда гуляш, требование к качеству, правила отпуска.

38. МКО яиц, технология приготовления жаренных блюд из яиц. Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи?
39. Технологический процесс приготовления блюда печень тушеная в соусе, требование к качеству, правила подачи.
40. Технологический процесс приготовления запеченных омлетов, гарниры к ним? Требования к качеству, сроки хранения, правила подачи?
41. Технологический процесс приготовления блюда салат из белокочанной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
42. Основные правила приготовления натуральных жареных мясных блюд, правила оформления, отпуска и подачи?
43. Технологический процесс приготовления блюда винегрет овощной, требование к качеству, правила отпуска.
44. Составление технологической схемы приготовления лапши домашней.
45. Технологический процесс приготовления блюда пудинг рисовый, требование к качеству, правила отпуска.
46. Технология приготовления железированных сладких блюд отличительные особенности желе от самбука?
47. Технологический процесс приготовления блюда щи из квашеной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
48. Технологический процесс приготовления рыба припущенная, с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
49. Технологический процесс приготовления блюда тефтели с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
50. Технологический процесс приготовления блюда кисель клюквенный, требование к качеству, правила отпуска.
51. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
52. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
53. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
54. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
55. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
56. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» (рожок) с кремом. Требования к качеству.
57. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Эклер». Требования к качеству.
58. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Сказка». Требования к качеству.
59. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.
60. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.

### Задачи:

1. Определите сколько порций блюда Бефстроганов можно приготовить 130 кг говядины 2 категории.
2. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 75 порций Салат коктейль овощной в августе месяце.
3. Определить закладку сырья для приготовления 70 порций холодной закуски «Рыба жареная под маринадом», в апреле месяце.
4. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса томатного, необходимого для отпуска 80 порций Зразы картофельные в марте.
5. Рассчитать сырье для приготовления 120 порций Запеканки картофельной в марте месяце.
6. Какое количество желатина потребуется для приготовления языка заливного на 40 порций.
7. Определить набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 70 порций жареной рыбы под маринадом по 2 колонке сборника рецептур, если на производство поступил судак неразделанный мелкого размера.
8. Определить сколько порций блюда «Шашлык из баранины» можно приготовить из 30 кг баранины 1 категории в кафе.
9. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 12 кг отварных кур для магазина кулинарии если на производстве куры потрошенные 1 категории.
10. На производство столовой техникума имеется 15 кг сушеного чернослива. какое количество компота можно приготовить, если выход одной порции 200 грамм.
11. На производство ресторана поступило 12,4 кг телячьей печени охлажденной. Сколько порций паштета можно приготовить из нее? Какое количество сырья понадобится для его приготовления, если выход одной порции 100 граммов.
12. Определить потребность сырья для приготовления 70 порций крема шоколадного с сиропом шоколадным по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции 100 гр.
13. Необходимо приготовить 200 порций какао с молоком. Какое количество продуктов необходимо для его приготовления по 2 колонке сборника рецептур, если на производстве отсутствует цельное молоко, а завезли сухое молоко.
14. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога.
15. На производстве отсутствует молоко цельное, но имеется сгущенное молоко с сахаром. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга сухарного по 2 колонке Сборника рецептур.
16. Определите набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 40 порций блюд Сельдь с картофелем по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо готовят в марте месяце.
17. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порций винегрета в апреле месяце.

18. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порцийпельменей мясных отварных, если на производстве имеется говядина 2 категории упитанности.
19. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций блюда «Рыба, запеченная по- русски», если на производстве в наличии судак мелкого размера.
20. Необходимо приготовить 30 порций салат коктейль рыбный. Рассчитать потребность сырья для выполнения заказа.
21. Какое количество окорока копчено - вареного необходимо получить со склада для приготовления 150 порций блюд Окорока с гарниром выход порции 50 гр.
22. Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 30 порций Рагу из баранины по 2 колонке Сборника рецептур, если на производстве баранина 2 категории.
23. Необходимо приготовить 30 порций яблок, фаршированных морковью.

#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Тестовые задания. Тестовая форма -позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

**Лист актуализации Фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу  
«Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675)**

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 