

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокола № 13
от 06 июля 2020г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

междисциплинарного курса

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Махачкала - 2020

УДК 642.5

ББК 36.99

Составитель - Амирханова Асият Макашариповна – ст. преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна – доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ДГУНХ.

Внешний рецензент – Дарбищева Асият Магомедовна, начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко».

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

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана 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 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Амирханова А.М. *Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».* Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 157 с.

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

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация – Техник-технолог, Атаева Т.А.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	21
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.....	21
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	25
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по <i>междисциплинарному курсу</i> при экзамене	36
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 для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	37
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	141
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	155
Лист актуализации фонда оценочных средств по <i>междисциплинарному курсу</i>	157.

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 по междисциплинарному курсу) обучающихся по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» 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.

І. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

КОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выразить мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели,	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	

задач, оценивать их эффективность и качество.	задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	З3-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки.	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	З4-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	З5-знать программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а также возможности их использования в профессиональной деятельности.	У5-применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	З6-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.	У6-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У7-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя	З7-приемы работы в команде, методы	У8-нести ответственность за	

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.	работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	38-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной деятельности.	У9-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	39-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.	У10-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	

Профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; 32- методы организации производства сложных супов; 33- требования к качеству и правила выбора продуктов и	У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У2- принимать организационные решения по	ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов ПО2- организаци и
-----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>34- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>35- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>36- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</p> <p>37- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p> <p>38- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p>	<p>процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>У5-выбирать различные способы и приемы приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>	<p>технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов,</p> <p>ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО5- контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>39- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>310- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>311- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>312- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>313- способы подачи сложных супов;</p> <p>314- требования к безопасности приготовления,</p>	различными способами;	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	--

	<p>хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>315-; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>316- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;</p>		
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление горячих соусов</p>	<p>31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов ;</p> <p>32- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>33-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для</p>	<p>У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов</p> <p>ПО2- организаци и технологического процесса приготовления</p>

	<p>приготовления горячих соусов;</p> <p>34-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>35- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;</p> <p>36- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>37- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>38- правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>39-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов;</p>	<p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов</p> <p>У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>сложной горячей кулинарной продукции: соусов</p> <p>ПО3- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО5- контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>310- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>311-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>312-технологию приготовления горячих соусов;</p> <p>313-соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>314- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>315-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>316-варианты оформления тарелки</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>и блюд с горячими соусами;</p> <p>317-температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>318-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>319-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>320-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>321-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	хранения готовой сложной горячей продукции;		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<p>31-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>32-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>33- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>34-методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>35- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>36-основные критерии оценки качества готовой</p>	<p>У1- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>ПО2- организаци и технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>

	<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>37- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>38- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>39- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>310- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>311-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>312- органолептические</p>	<p>кулинарной продукции;</p> <p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО5- контроля безопасност и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>313-варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд овощей, грибов и сыра;</p> <p>314-температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>315-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>316-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>317-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	хранения готовой сложной горячей продукции;		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>31- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>32- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>33- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>34- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>35- температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</p>	<p>У1 органично оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У3- проводить расчеты по формулам;</p> <p>У4- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>У5-выбирать различные</p>	<p>ПО1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПО2- организационные и технологические процессы приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПО3- приготовления сложной горячей кулинарной</p>

	<p>36- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>37- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>38- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>39- технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>310- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд рыбы, мяса и птицы;</p> <p>311- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>312- правила подбора горячих</p>	<p>способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У6- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>У7- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО4- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПО5- контроля безопасности и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>соусов к различным группам блюд;</p> <p>313- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>314- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>315- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>316- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>317- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	318- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

1.2 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

СТРУКТУРА междисциплинарного курса:

№ темы	тема (раздел теоретического обучения) междисциплинарного курса
1	Организация и проведение приготовления сложных супов;
2	Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов;
3	Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
4	Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контролируемой компетенции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	Организация и проведение приготовления сложных супов;	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-3.1	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 <u>ПК-3.1</u> Знать: 31-16 Уметь: У1-7 Владеть: ПО1-5	<i>Комплект заданий для лабораторной работы -3</i> <i>Комплект контрольных заданий по теме-10</i> <i>Комплект вариантов контрольных работ-4</i> <i>Тесты-5</i>	Экзаменационные вопросы №№ 1-31 Задача №2-18
----	-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

2.	Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов;	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-3.2	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 <u>ПК3-2</u> Знать: 31 -21 Уметь: У1-7 Владеть: ПО1-5	Комплект заданий для лабораторной работы -1 Комплект вариантов контрольных работ-5 Комплект контрольных заданий по теме-10 Тесты-8	Экзаменационные вопросы № 32-47 Задача №19-22
3.	Организация и проведение приготовления	ОК-1 ОК-2 ОК-3	ОК-1 Знать: 31	Комплект заданий для лабораторной работы -3	Экзаменационные

	сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	ОК-4 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-3.3	Уметь: У1 ОК-2 Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК3-3 Знать: 31-17 Уметь: У1-7 Владеть: ПО1-5	Комплект вариантов контрольных работ-3 Комплект контрольных вопросов по теме-38 Тесты-9	вопросы №№ 48-86-Задача №1-11
4.	Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-6	ОК-1 Знать: 31 Уметь: У1 ОК-2	Комплект заданий для лабораторной работы -3 Комплект вариантов	Экзам енаци онные вопро

	сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ОК-7 ОК-8 ОК-9 ПК-3.4	Знать: 32 Уметь: У2 ОК-3 Знать: 33 Уметь: У3 ОК-4 Знать: 34 Уметь: У4 ОК-5 Знать: 35 Уметь: У5 ОК-6 Знать: 36 Уметь: У6 ОК-7 Знать: 37 Уметь: У7 ОК-8 Знать: 38 Уметь: У8 ОК-9 Знать: 39 Уметь: У9 ПК-3.4 Знать: 31-18 Уметь: У1-7 Владеть: ПО1-5	<i>контрольных работ-8</i> <i>Комплект контрольных заданий по теме-20</i> <i>Тесты-9</i>	сы №№ 86- 135 Задач и №23- 66
--	----------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

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 экзамене (максимум – 30 баллов) .

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
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 по темам/разделам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть	Темы рефератов

		исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа (презентация нового блюда)	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача (решение ситуационных задач)	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо 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

№ п/ п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/з ачет
--------------	---------------------	----------------------	------------------

1.	1) полно и аргументированно 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.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент 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.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
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	5-6	

	ответов		
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

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во 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 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.	5-6	
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	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень

	вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.		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 РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	сформированности компетенции)
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

			ости компетенции)
--	--	--	----------------------

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) 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	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, полностью отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ с привлечением	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

	дополнительной литературы. Выводы обоснованы.		
2.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, отвечает органолептическим требованиям. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Новое блюдо приготовлено в соответствии с рецептурой, не полностью соответствует органолептическим требованиям. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Новое блюдо не соответствует рецептуре. Отсутствуют выводы	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ

<i>Участники</i>	<i>Иванов</i>	<i>Петров</i>	<i>Сидоров</i>
<i>Компетенции</i>			
ОК-1	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
ОК-2	правильно	правильно	определяет
ОК-3	определяет	определяет	рассматриваемые
ОК-4	рассматриваемые	рассматриваемые	понятия не
ОК-6	понятия;	понятия;	полностью;
ОК-7	демонстрирует	демонстрирует	демонстрирует
ОК-8	глубокие знания	знания	не глубокие
ОК-9	теоретического	теоретического	знания

ПК 2.1 -ПК 2.3	материала. Изложение материала ясное и четкое, логически выстроено, приводятся различные точки зрения и их личную оценку. Показывает освоение всех необходимых компетенций дисциплины.	материала. Изложение материала логически выстроено. Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины	теоретического материала. Изложение не четкое, логически не выстроено, Показывает освоение необходимых компетенций дисциплины не полностью
<i>среднее количество баллов</i>	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>0-6</i>

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	

7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом		

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

	последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по междисциплинарному курсу	Оценка
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.	85 и выше	Отлично (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	75 - 84	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)

	дисциплине.		
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.	51 – 74	Удовлетворительно (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 (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 для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Организация и проведение приготовления сложных супов

Контрольная работа № 1.

1. Укажите: Супы классифицируют:

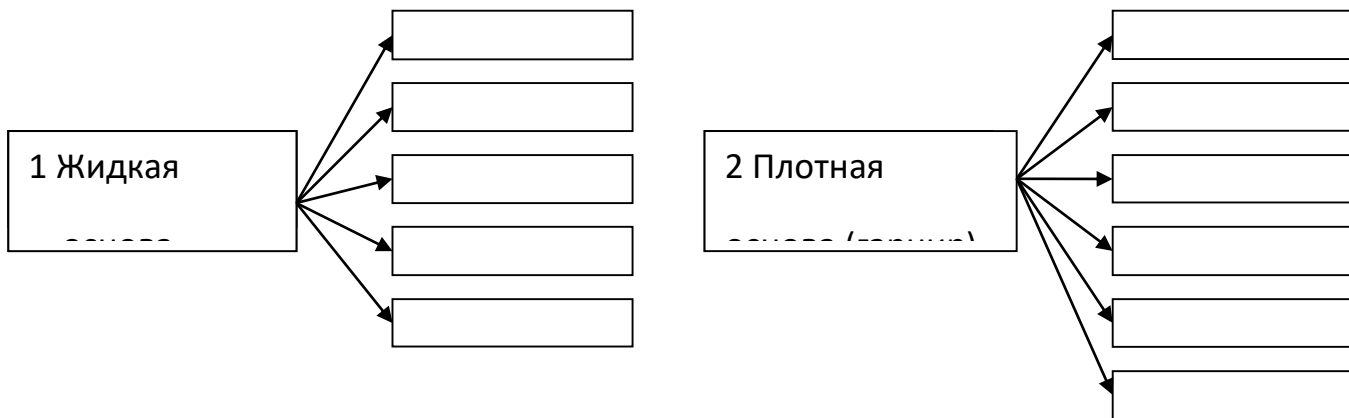
По температуре подачи _____

По способу приготовления _____

По жидкой основе _____

2. Продолжите предложение: Супы готовят в производственных цехах:

3. Закончите схему: Супы состоят из двух частей.



4. Объясните: За счёт чего супы приобретают вкус и аромат?

5. Напишите:

Какие безопасные приёмы нужно соблюдать при приготовлении супов?

6. Укажите: Почему супы варят при слабом кипении? _____

7. Назовите и опишите технологию приготовления: «Мой любимый суп».

Приготовление бульонов.

1. Дайте определение: Бульон – это _____

2. Назовите: Пищевые вещества, содержащиеся в бульонах.

3. Заполните таблицу: Разновидности бульонов.

Вид бульона	Сырьё	Продолжительность варки
-------------	-------	-------------------------

Костный		
Мясо - костный		
Бульон из птицы		
Рыбный		
Грибной отвар		

4. Объясните: Появление хлопьев на поверхности бульона при варке:

5. Назовите: Какие бульоны называют концентрированными?

6. Дайте объяснение: Почему бульоны возбуждают аппетит?

7. Составьте технологическую схему приготовления мясокостного бульона:

Контрольная работа №2. Супы – пюре.

1. Укажите, что является отличительной особенностью супов-пюре?

2. Укажите, для чего в состав супов-пюре входит белый соус? _____

3. Заполните таблицу: Разновидности суп – пюре.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Суп – пюре из моркови или репы		
Суп – пюре из зелёного горошка		

5. Вы – повар. Готовите суп-пюре, зальезонили его сливочным маслом (или маргарином), но оно растопилось и покрыло всю поверхность сплошной плёнкой. Ваши действия?

Контрольная работа № 3. Прозрачные супы.

1. Продолжите предложение: Прозрачные супы состоят из двух частей

2. Основой прозрачных супов является: _____

3. Укажите: Как производится осветление прозрачного бульона?

4. Заполните таблицу: Разновидности прозрачных супов.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Мясной прозрачный бульон		
Бульон рыбный прозрачный (уха)		
Бульон с яйцом		
Бульон с гренками с сыром		
Бульон с пирожками		
Бульон с пельменями		
Бульон с фрикадельками		
Уха с расстегаями или кулебякой		

5. На поверхности прозрачного бульона появились жиры, которые трудно удалить. Ваши действия? _____

6. Вы – повар. Варите в кастрюли пельмени, а они прилипают ко дну.
Ваши действия? _____

Контрольная работа №4. Национальные супы.

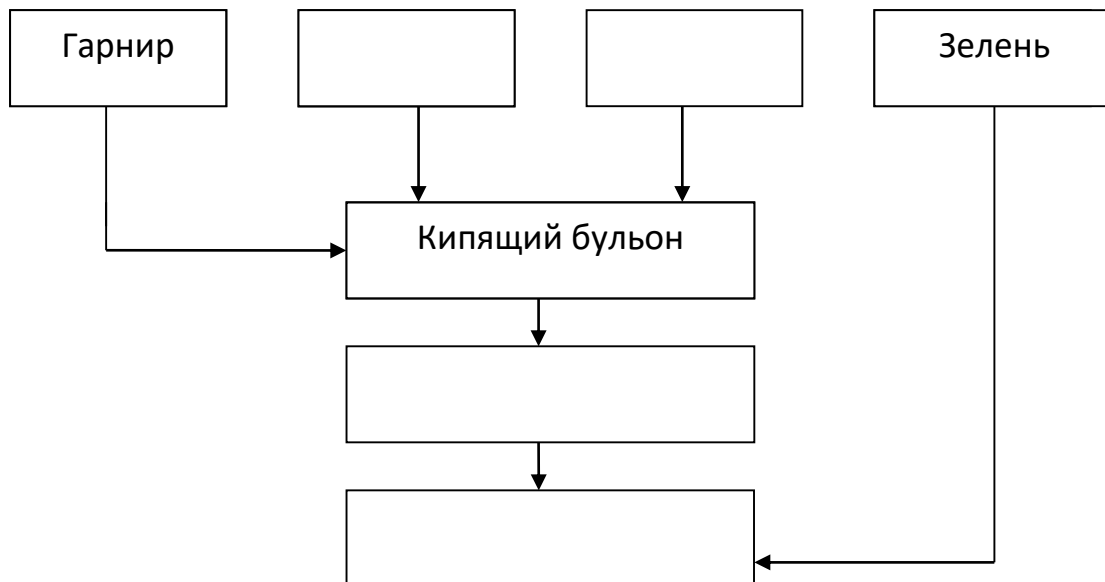
1. Дайте определение: Какие супы называют заправочными, что является их характерной особенностью? _____

2. Перечислите: Виды заправочных супов: _____

3. Назовите правила приготовления заправочных супов: _____

4. Укажите: Температура подачи заправочных супов и условия их хранения:

5. Закончите технологическую схему: Приготовление заправочных супов.



6. Какие супы заправляют мучной пассировкой, и для какой цели?

7. Назовите: Жидкую основу щей: _____

8. Объясните, чем отличается приготовление блюда «щи по-уральски» от блюда «щи суточные»? _____

9. Заполните таблицу: Разновидности щей.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Щи из свежей капусты		
Щи из свежей капусты с картофелем		
Щи из квашеной капусты		
Щи по-уральски		

Щи суточные		
Щи зелёные		

10. Вы – повар. Варите щи из белокочанной капусты, они оказались горьковатыми. Ваши действия? _____

11. Вы – повар. Если оказались пресными на вкус щи из щавеля и шпината.

12. Назовите: Способы варки свеклы: _____

13. Объясните: Каковы особенности приготовления борща флотского и сибирского? _____

14. Заполните таблицу: Разновидности борщей.

Наименование	Особенности Приготовления	Особенности подачи
Борщ		
Борщ московский		
Борщ с капустой и картофелем		
Борщ украинский		
Борщ флотский		

Борщ сибирский		

15. Составьте технологическую схему:
Приготовление супа «Борщ украинский»

16. Борщ потерял свой цвет при варке. Ваши действия?

17. Назовите: Что является обязательной составной частью рассольников:

18. Заполните таблицу: Разновидности рассольников.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Рассольник		
Рассольник домашний		
Рассольник московский		

19. Укажите: При какой температуре, рассольник заправляют льезоном?
Назовите его: _____

20. Укажите: Последовательность операций по подготовке перловой крупы при приготовлении рассольника: _____

21. Перечислите: Продукты, входящие в состав солянок:

22. Объясните:

Чем отличается приготовление блюда «солянка сборная мясная» от блюда «солянка домашняя»? _____

23. Составьте алгоритм приготовления супа «Солянка рыбная»

24. Назовите: Продукты, входящие в состав картофельных супов:

25. Заполните таблицу: Разновидности картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

Наименование	Особенности приготовления	Особенности подачи
Суп картофельный		
Суп картофельный с фрикадельками		
Суп картофельный с крупой		
Суп полевой		
Суп картофельный с бобовыми		
Суп картофельный с макар. изделиями		
Суп крестьянский		
Суп из овощей		

26. Укажите: Цель замачивания гороха: _____

27. Составьте алгоритм: Технология приготовления супа «Харчо»:

28. Укажите: С какой целью тесто для лапши после замеса выдерживают 25–30 мин. _____

29. Заполните пропуски:

Для того чтобы суп «Лапша домашняя» получился прозрачным, лапшу засыпают в _____ воду, варят _____ мин. _____ на сито и дают _____ воде.

30. Составьте схему:

Технология приготовления и отпуск суп «Суп из овощей»

31. Заполните таблицу: Отметь знаком (x) формы нарезки овощей для данных супов.

Супы	Формы нарезки моркови и картофеля					
	Брусочки и	Кубики средние	Кубики Мелкие	Соломка	Ломтики	Дольки и
Борщ						
Борщ украинский						
Борщ флотский						
Борщ московский						
Борщ сибирский						
Щи из свежей капусты						
Щи из квашеной капусты						

Щи суточные						
Щи по-уральски						
Рассольник						
Рассольник домашний						
Рассольник ленинградский						
Суп картофельный						
Суп из овощей						
Суп крестьянский						
Суп с крупой						
Суп лапша домашняя						
Суп гороховый						
Суп с макаронами						
Борщ холодный						

32. Укажите: Время и условия хранения заправочных супов: _____

10.

33. Вы – повар. Из – за недосмотра в рассольник положили слишком много солёных огурцов и он оказался кислым. Как исправить блюдо?

34. У рассольника недостаточно острый вкус. Ваши действия?

Требования к качеству супов. Сроки хранения.

1. Укажите: Какие изменения происходят при длительном хранении супов? Сколько времени хранят супы на раздаче?

2. Заполните таблицу: Требования к качеству супов.

наименование	Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
Борщи					
Щи					
Щи зелёные					
Рассольники					
Солянка мясная					
Супы овощные					
Супы из круп					
Супы с макаронными изделиями					
Супы-пюре					
Прозрачные супы					
Окрошки					
Свекольник					

Контрольное задание:

1. Установите соответствие между видами супов и температурой их подачи
 - 1) холодные а) 75-80
 - 2) теплые б) 12
 - 3) горячие в) 60
2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления рассольников.
 - а) огурцы консервированные в) свежая капуста
 - б) перловая крупа г) рассол огуречный
3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.
 - а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
 - б) чтобы бульон был прозрачным
 - в) чтобы бульон был не слизистым
 - г) чтобы крупа не разварилась при варке
4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке
 - а) из-за содержания в молоке углеводов
 - б) из-за содержания в молоке солей кальция
 - в) из-за жёсткости воды
 - г) из-за ассортимента макаронных изделий
5. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.
 - 1) костный а) 1 час
 - 2) рыбный б) 1,5 часа
 - 3) из птицы в) 4 часа
6. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов
 - а) борщи в) окрошка мясная
 - б) суп- пюре из овощей г) свекольник
7. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.
 - а) льезон в) мука
 - б) пассированные корни г) крахмал
8. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.
 - варка
 - тушение
 - пассерование
9. Укажите, почему супы варят при слабом кипении
 - а) чтобы овощи сохраняли форму

- б) чтобы супы сохраняли ароматические вещества
- в) чтобы продукты не разваривались

10. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет цель

- удаления пены при варке бульона
- а) для использования других блюд
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы не менялся вкус бульона
- г) для улучшения вкуса

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Установите соответствие между видами супов и температурой их подачи

- | | |
|-------------|----------|
| 1) холодные | а) 75-80 |
| 2) теплые | б) 12 |
| 3) горячие | в) 60 |

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления рассольников.

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| а) огурцы консервированные | в) свежая капуста |
| б) перловая крупа | г) рассол огуречный |

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы бульон был не слизистым
- г) чтобы крупа не разварилась при варке

ТЕСТ № 2

1. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке

- а) из-за содержания в молоке углеводов
- б) из-за содержания в молоке солей кальция
- в) из-за жёсткости воды
- г) из-за ассортимента макаронных изделий

2. Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки.

- | | |
|-------------|-------------|
| 1) костный | а) 1 час |
| 2) рыбный | б) 1,5 часа |
| 3) из птицы | в) 4 часа |

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов

- а) борщи
- б) окрошка мясная
- в) суп- пюре из овощей
- г) свекольник

ТЕСТ № 3

1. Выберите из перечисленных ответов виды суповых заправок, которые, служат основой для приготовления заправочных супов.

- а) льезон
- б) пассированные корни
- в) мука
- г) крахмал

2. Укажите последовательность операций при подготовке свеклы в процессе приготовления борщей.

- варка
- тушение
- пассерование

3. Укажите, почему супы варят при слабом кипении

- а) чтобы овощи сохраняли форму
- б) чтобы супы сохраняли ароматические вещества
- в) чтобы продукты не разваривались

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет цель удаления пены при варке бульона

- а) для использования других блюд
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы не менялся вкус бульона
- г) для улучшения вкус

ТЕСТ № 4.

Выберите правильный вариант ответа

1. Установите соответствие между видами супов и температурой их подачи

- 1) холодные
- 2) теплые
- 3) горячие
- а) 75-80
- б) 12
- в) 60

2. Выберите из перечисленных ответов те продукты, которые являются основой для приготовления рассольников.

- а) огурцы консервированные
- б) перловая крупа
- в) свежая капуста
- г) рассол огуречный

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему перловую крупу отваривают в отдельной посуде.

- а) чтобы крупа быстрее дошла до готовности

- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы бульон был не слизистым
- г) чтобы крупа не разварилась при варке

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке

- а) из-за содержания в молоке углеводов
- б) из-за содержания в молоке солей кальция
- в) из-за жёсткости воды
- г) из-за ассортимента макаронных изделий

ТЕСТ № 5.

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите, почему супы варят при слабом кипении

- а) чтобы овощи сохраняли форму
- б) чтобы супы сохраняли ароматические вещества
- в) чтобы продукты не разваривались

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов правильный, который объясняет цель

удаления пены при варке бульона

- а) для использования других блюд
- б) чтобы бульон был прозрачным
- в) чтобы не менялся вкус бульона
- г) для улучшения вкуса

3. При тепловой обработке масса овощей:

- А) уменьшается
- Б) увеличивается
- В) остается такой же

4. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?

- А) витамин А.
- Б) витамин С
- В) витамин Е

Тема 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов;

Контрольная работа №1.

«Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом,
а повар – соусом».

Как вы думаете, почему повар исправляет свои ошибки соусом?

1. Дайте определение: Соусы – это _____

2. Допишите: Соусы классифицируют

По температуре подачи _____

По цвету _____

По консистенции _____

По технологии приготовления _____

По жидкой основе _____

3. Назовите две основные группы соусов:

А) _____ Б) _____

4. Укажите органолептические показатели качества соусов:

а) _____ б) _____

в) _____ г) _____

д) _____

5. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

а) _____ б) _____

в) _____ г) _____

д) _____ е) _____

ж) _____

7. Укажите классификацию соусов на муке:

а) _____ б) _____

в) _____ г) _____

д) _____

8. Укажите классификацию соусов без муки:

а) _____ б) _____ в) _____

9. Сделайте свой вывод: Значение соусов в питании

Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов

1. Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

2. Укажите цель пассировки муки: _____

3. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		
Мясной сок		
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка		
Холодная пассировка		
Пассированные овощи		
Пассированный томат		
Специи, пряности		

4. Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

- | | |
|------------------|--------|
| 1) красная сухая | а) 120 |
| 2) белая жировая | б) 20 |
| 3) холодная | в) 150 |

Контрольная работа №2. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные

1. Допишите предложение:

Соусы на мясном бульоне делят на группы

2. Перечислите, что является основой красных соусов?

3. Составьте алгоритм приготовления красного соуса основного:

4. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус луковый			
Соус луковый с горчицей			
Соус красный с луком и огурцами			
Соус красный кисло - сладкий			

5. Объясните: Чем вызвана вязкость соуса при варке? Какой процесс при этом

происходит?

2. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне

1. Перечислите, что является основой белых соусов?

2. Назовите: К каким блюдам подают белые соусы?

3. Укажите: С какой целью «защипывают» соус маслом?

4. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус паровой			
Соус белый с яйцом			

Соус томатный			
Соус белый с рассолом			

5. В чём на ваш взгляд состоит главное отличие между белыми соусами на мясном бульоне и соусами на рыбном бульоне?

Проанализируйте, запишите ответ.

6. Составьте технологическую схему приготовления соуса томатного на мясном бульоне.

Контрольная работа №3. Соусы грибные.

1. Укажите: Какой вид пассировки используют для приготовления соуса грибного?

2. Составьте алгоритм приготовления соуса грибного с томатом:

3. Укажите: Использование грибных соусов.

4. Вы – повар. Варёные грибы измельчили для соуса, но обнаружили песок. Как избавиться от песка?

Соусы молочные

1. Допишите: Для приготовления молочных соусов используют посуду с

2. Установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

- | | |
|------------|----------------------|
| 1) жидкий | а) для фарширования |
| 2) средний | б) для подливки блюд |
| 3) густой | в) для запекания |

3. Укажите: Какой вид пассировки используют для молочных соусов?

4. Вы – повар. Приготовили молочный соус. На вкус приятный, но цвет соуса землисто – серый, что портит эстетический вид соуса. Почему такой цвет соуса? Какие нарушения были допущены?

5. Заполните таблицу: Производные молочного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус молочный с луком			

Соус молочный сладкий			
-----------------------------	--	--	--

Соусы сметанные

1. Укажите: На какие группы делят соусы сметанные по способу приготовления? _____

2. Назовите, что является основой сметанных соусов?

3. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус сметанный с томатом			
Соус сметанный с луком			
Соус сметанный с хреном			
Соус сметанный			

5. Заполните таблицу:

Определите и отметьте знаком X составные части указанных соусов:

	Название соусов
--	-----------------

Рассол огуречный											
---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Контрольная работа №4. Приготовление соусов без муки.
Соусы яично-масляные смеси**

1. Назовите, что является основой соусов, приготавливаемых без муки?

2. Заполните таблицу: Яично-масляные соусы.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус польский			
Соус польский с белым соусом			
Соус Сухарный			
Соус голландский			

3. Укажите, для чего добавляют лимонный сок в польский соус?

4. Укажите температуру «водяной бани» для приготовления соуса голландского:

5. Что собой представляют смеси масляные? Где их используют?

6. Заполните таблицу:

Масляные смеси	Ингредиенты
Масло зелёное	
Масло селёдочное	
Масло с горчицей	
Масло сырное	
Масло розовое	
Анчоусное масло	
Паста желтковая	
Паста из брынзы	
Масло из авокадо	

7. Заполните таблицу:

Отметь знаком X назначение различных видов масляных смесей:

Блюда	Зелёное масло	Селёдочное масло	Сырное масло	Розовое масло	Паста желтковая
Бутерброды					
Бифштекс					
Яйца фаршированные					
Закуски холодные					
Антрекот					
Рыба фри					
Почки жаренные					

Соусы сладкие

1. Укажите: Какие ингредиенты входят в состав сладких соусов?

2. Укажите, что является загустителем в сладких соусах?

3. Составьте таблицу основных данных для соуса сладкого из сухофруктов, рассмотрев следующие вопросы:

1. группа, к которой относится соус;
2. внешний вид соуса;
3. цвет;
4. вкус;

5. состав соуса;
6. тепловые процессы;
7. норма отпуска;
8. температура отпуска;
9. назначение;
- 10.сроки хранения;

№	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

4. Укажите, что добавляют в соус абрикосовый, если он получился жидкий?

5. Составьте алгоритм приготовления соуса яблочного.

Контрольная работа №5. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

1. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	Внешний вид	цвет	вкус	консистенция
Красный соус				
Белый соус				
Томатный соус				
Соус на рыбном бульоне				
Грибной соус				
Молочный соус				
Сметанный соус				
Яично – масляные соусы				

2. Укажите: Какие дефекты не допускаются в соусах?

3. Укажите: Температурный режим и время, при котором хранят соусы сметанные. _____

4. Укажите: При каких условиях хранят горячие соусы?

Контрольное задание:

- Выберите из перечисленных в ответах видов пассировок и бульонов те, которые составляют основу для приготовления красного основного соуса.
 - белая жировая пассировка
 - красная сухая пассировка
 - белый бульон
 - коричневый бульон
- Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью мучную пассировку разводят бульоном в несколько приёмов.

- а) чтобы образовалась однородная масса;
 - б) чтобы мучная пассировка не подгорела;
 - в) чтобы не образовались комки;
 - г) для улучшения вкуса;
3. Выберите из перечисленных в ответах блюд, те к которым подают зелёное масло.
- а) бифштекс
 - б) тушёная рыба
 - в) бутерброды
 - г) рыба фри
4. Установите соответствие между видами пассировок и температурой их приготовления.
- а) красная сухая
 - б) белая жировая
 - в) холодная
 - 1) 120С
 - 2) 20С
 - 3) 150С
5. Установите соответствие между классификацией и видами соусов.
- а) на растительном масле
 - б) на сливочном масле
 - в) на молоке
 - г) на бульонах и отварах
 - 1) соус грибной
 - 2) соус майонез
 - 3) соус польский
 - 4) соус молочный
6. Укажите основы для приготовления молочного соуса.
- а) молоко
 - б) сметана
 - в) белая жировая пассировка
 - г) мука
7. Укажите, на какой основе готовят соусы без муки:
- а) сметанный соус
 - б) голландский соус
 - в) красный соус
 - г) маринад овощной с томатом
8. Укажите полуфабрикаты для приготовления красного основного соуса:
- а)
 - б)
9. Укажите классификацию соусов на сливочном масле:
- а) сухарный соус
 - б) белый соус
 - в) абрикосовый соус
 - г) красный соус
10. Укажите, к каким блюдам подают соус сметанный.
- а) из рыбы
 - б) из мяса птицы
 - в) из овощей

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Производным какого соуса является соус луковый?

- а) белого;
- б) красного;
- в) томатного,
- г) грибного.

2. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

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

3. К какой группе соусов относится соус майонез?

- а) на сливочном масле;
- б) на муке;
- в) на растительном масле;
- г) на уксусе.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы?

- а) мука;
- б) крахмал;
- в) манная крупа.

2. Какова температура пассерования муки для соусов?

- а) 200 °С;
- б) 100 °С;
- в) 140 °С;
- г) 50 °С.

3. Какой соус имеет однородную консистенцию?

- а) луковый;
- б) грибной;
- в) сметанный;
- г) сухарный.

4. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие соусы используют в холодном состоянии?

- а) соус с рассолом, маринад овощной;
- б) майонез, заправки, маринад;
- в) салатная заправка, соус красный.

2. При отпуске каких блюд используют соус молочный с луком?

- а) из овощей и рыбы;

- б) к запеканкам из круп;
- в) к жареному мясу из баранины.

3. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

- а) овощей жареных;
- б) рыбы жареной;
- в) мяса отварного.

ТЕСТ № 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. При какой температуре муку предварительно пассеруют, чтобы соус был эластичным, однородным, без комков?

- а) 150... 180°C;
- б) 120... 150°C;
- в) 100... 120°C.

2. Какова масса используемой муки для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира?

- а) 25...35 г;
- б) 25...50 г;
- в) 35...70 г.

3. В течение какого времени варят коричневый бульон из обжаренных костей при слабом кипении?

- а) 2...3 ч;
- б) 4...5 ч;
- в) 5... 10 ч.

ТЕСТ № 5.

Выберите правильный вариант ответа

1. Для какого соуса соус луковый является основным?

- а) для красного;
- б) для томатного;
- в) с горчицей;
- г) с огурцами.

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

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

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

- а) стерилизации;

- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

ТЕСТ №6.

Выберите правильный вариант ответа

1. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

2. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

3. Какая мучная пассеровка используется для приготовления парового? соуса

- а) белая;
- б) красная;
- в) холодная;
- г) сухая.

ТЕСТ № 7.

Выберите правильный вариант ответа

1. К жареной баранине подают соус:

- а) красный основной;
- б) майонез;
- в) молочный с луком;
- г) польский.

2. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:

- а) улучшения консистенции;
- б) улучшения вкуса;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

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

ТЕСТ № 8.

Выберите правильный вариант ответа

1. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

2. Определите основное назначение соусов:

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

3. Какую жидкую основу используют для соуса красного основного?

- а) бульон мясо-костный;
- б) бульон рыбный;
- в) коричневый бульон.

Тема 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

Контрольная работа №1.

1. Назовите классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки:

2. Перечислите: Соусы, используемые к овощным блюдам:

3. Объясните: Какие изменения происходят при тепловой обработке с овощами?

4. Перечислите: меры по сохранению витамина С при тепловой обработке овощей.

5. Укажите: Почему зелёные овощи, свеклу и морковь варят без добавления соли?

6. Укажите: Как варят быстрозамороженные, консервированные, сушёные овощи?

7. Укажите: от чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?

Блюда и гарниры из варёных овощей

1. Назовите блюда из отварных овощей:

2. Укажите: Как варят зелёные овощи?

3. Объясните: Причину потемнения щавеля, шпината, зелёного горошка при варке.

4. Заполните таблицу: Блюда и гарниры из варёных овощей.

Название блюда	Форма нарезки	Тепловая обработка	Подача блюда
Картофель отварной			
Картофельное пюре			
Картофель в молоке			

Пюре из моркови или свеклы			
Капуста отварная с маслом или соусом			
Зелёный горошек отварной			
Спаржа Отварная			

5. Объясните: Почему происходит размягчение овощей после варки?

6. Дайте объяснение: Почему картофель варят, закладывая в горячую воду и закрывая крышкой?

7. Дайте объяснение: Почему варёный картофель для приготовления блюд протирают в горячем состоянии?

8. Объясните с точки зрения химии: Образование клейкой тягучей массы при приготовлении остывшего картофеля для картофельного пюре.

9. Объясните: Необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при тепловой обработке свеклы.

10. Вы – повар. У вас получилось слишком жидким картофельное пюре.
Как исправить блюдо ваши действия?

Блюда и гарниры из припущенных овощей

1. Перечислите овощи, используемые для припускания:

2. Укажите: Какие овощи припускают без жидкости?

3. Заполните таблицу: Блюда и гарниры из припущенных овощей.

Название блюда	Форма нарезки	Тепловая обработка	Подача блюда
Морковь припущенная			
Морковь с зелёным горошком в молочном соусе			
Капуста белокочанная с соусом			
Овощи, припущенные в молочном соусе			

4. Объясните: Почему нельзя припускать вместе шпинат со щавелем?
Что произойдёт с шпинатом?

5. Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?

Блюда и гарниры из жареных овощей

1. Объясните: Почему не все овощи можно жарить в сыром виде?

2. Назовите: Какие овощи жарят в сыром виде?

3. Объясните: Появление румяной корочки на поверхности при жарке.

4. Назовите: Способы жарки овощей

5. Составьте технологическую схему:
Приготовление блюда «Котлеты морковные»

6. При разделке котлет из картофельной или морковной массы изделия плохо формируются, на их поверхности появляются трещины. Причина.

7. Объясните: В, каком случае и почему будет израсходовано больше жира: при жарке сырого картофеля или варёного, нарезанного соломкой или брусочками.

8. Заполните таблицу: Блюда и гарниры из жареных овощей.

Название блюда	Форма нарезки, полуфабриката	Тепловая обработка	Подача блюда
Картофель жареный			
Картофель жареный во фритюре			
Лук фри			
Зелень петрушки фри			
Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные			
Котлеты морковные			
Котлеты свекольные			

Шницель из капусты			
Оладьи из тыквы			
Котлеты картофельные			
Зразы картофельные			
Крокеты картофельные			

Блюда из тушёных овощей

1. Дайте определение: Тушение это -

2. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Капуста тушёная»

3. Вы – повар надо приготовить тушёную капусту. Вы её получили, она оказалась не кислой, но с резким запахом. Ваши действия.

4. Составьте таблицу форм нарезки и предварительной тепловой обработки овощей для блюда «Рагу овощное»

Овощи	Форма нарезки	Предварительная тепловая обработка
Картофель	Дольки, кубики	Жарка
Капуста свежая белокочанная	Шашки	припускание

5. Перечислите операции для подготовки свеклы при приготовлении блюда «Свекла тушёная в молочном соусе»

Блюда из запеченных овощей

1. Перечислите блюда из запеченных овощей:

2. Перечислите: вид тепловой обработки овощей перед запеканием

3. Укажите: Температура при запекании овощей

4. Укажите: На какие группы делят запеченные овощи?

5. Заполните таблицу: Запеченные овощи

Название блюда	Форма нарезки	Вид тепловой обработки	Поверхность обрабатывают	Подача блюда
Картофельная запеканка				
Картофельный рулет				
Капуста запеченная под соусом				
Солянка овощная				
Голубцы овощные				
Помидоры фаршированные				
Перец фаршированный				
Кабачки фаршированные				
Баклажаны фаршированные				

Контрольная работа №2. Блюда из грибов

1. Составьте схемы обработки грибов:



2. Заполните таблицу: Блюда из грибов

Название блюда	Форма нарезки	Вид тепловой обработки	Подача блюда
Грибы в сметанном соусе			
Грибы в сметанном соусе запеченные			

3. Укажите: Чем отличаются блюда «Грибы в сметанном соусе» и «Грибы в сметанном соусе запеченные»

4. Дай определение: Кокотница это

5. Отметьте в таблице знаком X продукты, входящие в данные овощные блюда.

Продукты	Овощные блюда							
	Картофель в молоке	Овощи в молочном соусе	Зразы картофельные	Капуста тушёная	Рагу из овощей	Солянка на сковороде	Голубцы овощные	
Картофель								
Капуста свежая								
Морковь								
Петрушка								
Лук репчатый								
Репа								
Кабачки								
Яйца								
Маргарин столовый								
Помидоры								
Огурцы солёные								
Горошек зелёный								
Чеснок								
Сахар								
Уксус								
Молоко								
Каперсы								
Сухари								
Грибы солёные								
Крупа манная								
Грибы свежие								
Лимон								
Крупа рисовая								
Сыр								
Пюре томатное								

Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения

1. Заполните таблицу: Требования к качеству овощных блюд

Название блюда	Внешний вид	Цвет	вкус	Запах	консистенция
Варёные овощи					

Картофельное пюре					
Припущенные овощи					
Жареные овощи					
Тушёные овощи					
Запеченные овощи					
Блюда и гарниры из овощей					

2. Заполните таблицу:

Блюда	Сроки реализации
Из отварных овощей	
Из припущенных овощей	
Из жареных овощей	
Из тушёных овощей	
Из запеченных овощей	
Из грибов	

3. Вы – повар. Пересолили овощи, грибы. Как исправить блюдо?

4. На поверхности запеканки не образовалось золотистой корочки, а основание уже хорошо подрумянилось. Ваши действия?

Контрольная работа №3. Блюда из творога

1. Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико. Как вы думаете почему? Обоснуйте свой ответ.

2. Укажите: Классификацию блюд из творога в зависимости от тепловой обработки

3. Допишите предложение: Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из

Горячие блюда из творога

1. Перечислите: Какие блюда из творога относят к отварным?

2. Укажите:

Последовательность приготовления вареников с творожным фаршем

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

3. Укажите:

Отличие в приготовлении вареников ленивых и вареников из творога



4. Ленивые вареники расплываются при варке. Как устранить причину?
Ваши действия:

5. Составьте технологическую схему приготовления блюда
«Пудинг из творога» (варёный на пару):

6. Укажите: Какие блюда из творога относят к жареным?

7. Укажите: Последовательность операций при удалении влаги из творога

8. Назовите: Какой творог лучше использовать для приготовления сырников?

9. Составьте алгоритм приготовления сырников

10. Перечислите: Чем можно заменить муку по рецептуре при
приготовлении сырников?

11. Вы - повар, готовите сырники. При обжаривании они крошатся.
В чём причина? Как её устранить?

12. Укажите: Какие блюда относят к запеченным?

13. Укажите: Последовательность приготовления запеканки из творога
а) _____

- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____

14. Творожная запеканка не запеклась, а стала разжиженной и как бы кипит. Как быть, ваши действия:

15. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: Творог, крупа манная, сметана, ванилин, сахар, яйца, изюм, сухари, соус, масло сливочное. Назовите соус для данного блюда. Какие способы тепловой обработки применяют при приготовлении этого блюда и каков температурный режим обработки?

***Требования к качеству блюд из творога.
Сроки хранения***

1. Заполните таблицу: Требования к качеству блюд из творога

Показатели качества	Вареники из творога	Ленивые вареники	Сырники из творога	Запеканка творожная	Творожная масса
Внешний вид					
Вкус					

Запах					
Цвет					
Консистенция					
Сроки хранения					

Контрольное задание:

1. При тепловой обработке масса овощей:
 - А) уменьшается
 - Б) увеличивается
 - В) остается такой же
2. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?
 - А) витамин А.
 - Б) витамин С
 - В) витамин Е
3. Какой водой заливают картофель при варке?
 - А) горячей
 - Б) холодной
 - В) теплой
4. Какой пигмент придает овощам оранжевый, желтый, красный цвет:
 - А) антоцианы
 - Б) каротиноиды
 - В) флавоны
5. С какой целью свеклу варят в кожице:
 - А) для сохранения витамина и цвета
 - Б) для сохранения консистенции
 - В) для уменьшения времени варки
6. Какое молоко используют для приготовления картофельного пюре:
 - А) теплое пастеризованное
 - Б) холодное кипяченое
 - В) горячее кипяченое
7. Какой пигмент придает овощам зеленый цвет:
 - А) антоцианы
 - Б) каротиноиды

В) хролофил

8. При какой температуре протирают картофель:

А) 30 С

Б) 80 С

В) 50 С

9. С какой целью перед протираанием картофель обсушивают:

А) крахмальные зерна становятся эластичными

Б) сохраняет цвет

В) для более быстрого протираания

10. При приготовлении пюре из моркови:

А) морковь соединяют с холодным молоком

Б) морковь соединяют с горячим молоком

В) морковь соединяют с молочным соусом

11. Перед варкой спаржу:

А) связывают в пучки

Б) бланшируют

В) отбивают

12. При подаче зеленый консервированный горошек:

А) обсушивают салфеткой

Б) промывают под струей холодной воды

В) прогревают в собственном соку

13. Для припускания морковь, репу, тыкву нарезают:

А) соломкой

Б) кубиком средним, дольками

В) кубиком мелким, соломкой

14. Какой пигмент придает овощам бело-желтый цвет:

А) каратиноиды

Б) флавоны

В) антоцианы

15. Овощи жарят основным способом при температуре:

А) 140- 150 С

Б) 90- 100 С

В) 180- 200 С

16. Во фритюре жарят:

А) картофель, лук, морковь

Б) зелень петрушки, картофель, лук

В) картофель, свеклу

17. При жарке картофель солят:

А) после образования румяной корочки

Б) до образования румяной корочки

В) после жарки

18. При какой температуре жарят картофель во фритюре

А) 120-140 С

Б) 140 – 160 С

В) 170 –180 С

19.Для жарки во фритюре используют:

- А) маргарин, масло сливочное
- Б) смесь растительных и животных жиров
- В) животный жир.

20.Для приготовления лука фри, лук предварительно:

- А) панируют в муке
- Б) солят, перчат
- В) панируют в сухарной панировке.

21.Котлеты морковные подают:

- А) с красным соусом
- Б) со сметанным соусом
- В) с томатным соусом

22.При приготовлении крокет картофельных, полуфабрикат:

- А) панируют в сухарях, смачивают в яйце, панируют в муке
- Б) панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях
- В) панируют в муке, смачивают в яичном белке, панируют в сухарях

23.С какой целью делают проколы на полуфабрикате рулет картофельный:

- А) для сохранения формы
- Б) для узора
- В) для придания аромата

24.С какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:

- А) что бы сохранился рисунок
- Б) что бы ни испарялась влага
- В) для образования румяной корочки

25.Крокеты картофельные жарят:

- А) основным способом
- Б) во фритюре
- В) в жарочном шкафу

26.Для того, что бы овощная запеканка не прилипла к противню сковороде:

- А) смазывают дно маслом, и посыпать сухарями
- Б) смазывают маслом
- В) разогревают сковороду, противень

27.Для солянки овощной соленые огурцы:

- А) припускают
- Б) обжаривают
- В) варят

28.Подготовленные полуфабрикаты голубцов:

- А) запекают в красном соусе
- Б) обжаривают и запекают в сметанном соусе
- В) обжаривают и тушат в молочном соусе

29. Консистенция должна быть у картофельного пюре
- А) густая, пышная, однородная
 - Б) средняя, пышная
 - В) жидкая, однородная
30. Для приготовления блюд из грибов используют:
- А) сыроежки, белый гриб, маслята
 - Б) белый гриб, подосиновик, шампиньоны
 - В) шампиньоны, сморчки, опята
31. Свежие грибы: подосиновики, подберезовики, перед приготовлением блюд:
- А) ошпаривают
 - Б) припускаю
 - В) замораживают
32. Сушеные грибы перед варкой замачивают:
- А) на 30-40 минут
 - Б) на 2- 3 часа
 - В) на 4- 5 часа
33. Горячая закуска «Грибы в сметанном соусе запечённые» подают
- А) в мелкой закусочной тарелке
 - Б) в кокотнице
 - В) в баранчике
34. Для тушения капусту нарезают
- А) соломкой
 - Б) брусочком
 - В) кубиком средним
35. Когда добавляют лавровый лист при тушении капусты:
- А) за 30 минут до готовности
 - Б) за 10 –15 минут до готовности
 - В) за 3 минуты до готовности
36. Вид нарезки овощей для приготовления рагу овощного:
- А) дольки, соломка
 - Б) кубик средний, дольки
 - В) кольца, кубик крупный
37. В, каком случае используют фигурную нарезку
- А) для варки
 - Б) для жарки основным способом
 - В) для жарки во фритюре
38. Рагу из овощей отпускают:
- А) в баранчике или порционной сковороде
 - Б) на пирожковой тарелке или баранчике
 - В) на порционной сковороде или кокотнице

Выберите правильный вариант ответа

1.Какой водой заливают картофель при варке?

- А) горячей
- Б) холодной
- В) теплой

39. Какой пигмент придает овощам оранжевый, желтый, красный цвет:

- А) антоцианы
- Б) каротиноиды
- В) флавоны

2.С какой целью свеклу варят в кожице:

- А) для сохранения витамина и цвета
- Б) для сохранения консистенции
- В) для уменьшения времени варки

3.Какое молоко используют для приготовления картофельного пюре:

- А) теплое пастеризованное
- Б) холодное кипяченое
- В) горячее кипяченое

ТЕСТ № 2.

Выберите правильный вариант ответа

1.Какой пигмент придает овощам зеленый цвет:

- А) антоцианы
- Б) каротиноиды
- В) хлорофил

2.При какой температуре протирают картофель:

- А) 30 С
- Б) 80 С
- В) 50 С

3.С какой целью перед протираанием картофель обсушивают:

- А) крахмальные зерна становятся эластичными
- Б) сохраняет цвет
- В) для более быстрого протираания

4.При приготовлении пюре из моркови:

- А) морковь соединяют с холодным молоком
- Б) морковь соединяют с горячим молоком
- В) морковь соединяют с молочным соусом

ТЕСТ № 3.

Выберите правильный вариант ответа

1. Перед варкой спаржу:
 - А) связывают в пучки
 - Б) бланшируют
 - В) отбивают
2. При подаче зеленый консервированный горошек:
 - А) обсушивают салфеткой
 - Б) промывают под струей холодной воды
 - В) прогревают в собственном соку
3. Для припускания морковь, репу, тыкву нарезают:
 - А) соломкой
 - Б) кубиком средним, дольками
 - В) кубиком мелким, соломкой
4. Какой пигмент придает овощам бело-желтый цвет:
 - А) каротиноиды
 - Б) флавоны
 - В) антоцианы

ТЕСТ № 4.

Выберите правильный вариант ответа

1. Овощи жарят основным способом при температуре:
 - А) 140- 150 С
 - Б) 90- 100 С
 - В) 180- 200 С
40. Во фритюре жарят:
 - А) картофель, лук, морковь
 - Б) зелень петрушки, картофель, лук
 - В) картофель, свеклу
41. При жарке картофель солят:
 - А) после образования румяной корочки
 - Б) до образования румяной корочки
 - В) после жарки
42. При какой температуре жарят картофель во фритюре:
 - А) 120-140 С
 - Б) 140 – 160 С
 - В) 170 –180 С

ТЕСТ № 5.

Выберите правильный вариант ответа

1. Для жарки во фритюре используют:

- А) маргарин, масло сливочное
 - Б) смесь растительных и животных жиров
 - В) животный жир.
2. Для приготовления лука фри, лук предварительно:
- А) панируют в муке
 - Б) солят, перчат
 - В) панируют в сухарной панировке.
3. Котлеты морковные подают:
- А) с красным соусом
 - Б) со сметанным соусом
 - В) с томатным соусом
4. При приготовлении крокет картофельных, полуфабрикат:
- А) панируют в сухарях, смачивают в яйце, панируют в муке
 - Б) панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях
 - В) панируют в муке, смачивают в яичном белке, панируют в сухарях

ТЕСТ № 6.

Выберите правильный вариант ответа

1. С какой целью делают проколы на полуфабрикаты рулет картофельный:
- А) для сохранения формы
 - Б) для узора
 - В) для придания аромата
2. С какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:
- А) что бы сохранился рисунок
 - Б) что бы не испарялась влага
 - В) для образования румяной корочки
3. Крокеты картофельные жарят:
- А) основным способом
 - Б) во фритюре
 - В) в жарочном шкафу
4. Для того, что бы овощная запеканка не прилипла к противню сковороды:
- А) смазывают дно маслом, и посыпать сухарями
 - Б) смазывают маслом
 - В) разогревают сковороду, противень

ТЕСТ № 7.

Выберите правильный вариант ответа

1. Для солянки овощной соленые огурцы:
 - А) припускают
 - Б) обжаривают
 - В) варят
2. Подготовленные полуфабрикаты голубцов:
 - А) запекают в красном соусе
 - Б) обжаривают и запекают в сметанном соусе
 - В) обжаривают и тушат в молочном соусе
3. Консистенция должна быть у картофельного пюре
 - А) густая, пышная, однородная
 - Б) средняя, пышная
 - В) жидкая, однородная
4. Для приготовления блюд из грибов используют:
 - А) сыроежки, белый гриб, маслята
 - Б) белый гриб, подосиновик, шампиньоны
 - В) шампиньоны, сморчки, опята

ТЕСТ № 8.

Выберите правильный вариант ответа

1. Свежие грибы: подосиновики, подберезовики, перед приготовлением блюд:
 - А) ошпаривают
 - Б) припускаю
 - В) замораживают
2. Сушеные грибы перед варкой замачивают:
 - А) на 30-40 минут
 - Б) на 2- 3 часа
 - В) на 4- 5 часа
3. Горячая закуска «Грибы в сметанном соусе запечённые» подают
 - А) в мелкой закусочной тарелке
 - Б) в кокотнице
 - В) в баранчике
4. Для тушения капусту нарезают
 - А) соломкой
 - Б) брусочком
 - В) кубиком средним

ТЕСТ № 9.

Выберите правильный вариант ответа

1. Когда добавляют лавровый лист при тушении капусты:
 - А) за 30 минут до готовности
 - Б) за 10 –15 минут до готовности
 - В) за 3 минуты до готовности
2. Вид нарезки овощей для приготовления рагу овощного:
 - А) дольки, соломка
 - Б) кубик средний, дольки
 - В) кольца, кубик крупный
3. В, каком случае используют фигурную нарезку
 - А) для варки
 - Б) для жарки основным способом
 - В) для жарки во фритюре
4. Рагу из овощей отпускают:
 - А) в баранчике или порционной сковороде
 - Б) на пирожковой тарелке или баранчике
 - В) на порционной сковороде или кокотнице

Тема 4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Контрольная работа №1.

1. Укажите: От чего зависит пищевая ценность рыбы

2. Перечислите: Витамины и минеральные вещества, содержащиеся в рыбе

3. Укажите: Классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки

4. Укажите: Как влияет тепловая обработка на сохранение пищевой ценности в рыбных блюдах?

5. Объясните: Почему в процессе тепловой обработки рыба подвергается сложным физико-химическим изменениям? Перечислите каким?

6. Назовите: Какие белки, содержащиеся в рыбе, растворяются в воде?

7. Вставьте пропущенные слова в предложении:

В результате тепловой обработки погибают _____,
поэтому
необходимо следить за полным доведением рыбы до

8. Объясните: Почему рыба при тепловой обработке теряет в массе меньше, чем мясо?

9. Укажите: Как отпускают рыбные горячие блюда, при какой температуре?

10. Выберите правильный ответ: Горячие рыбные блюда готовят в цехе
а) рыбном б) суповом в) соусном г) горячем

Рыба отварная

1. Назовите: Какую рыбу используют для варки?

—

—

2. Укажите: Какую рыбу по способу разделки используют для варки порционными кусками?

3. Выберите правильный ответ:

Время варки крупной рыбы

- а) 0,5 – 1ч. б) 1 – 1,5ч в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч

4. Время варки мелкой рыбы

- а) 30 – 45мин. б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч

5. Перечислите: Какую рыбу варят целыми тушками?

6. Подчеркните правильный ответ в предложении:

Звенья осетровой рыбы укладывают кожей в верх, кожей вниз, без кожи

7. Объясните: Почему при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, целую рыбу и звенья холодной?

8. Укажите: Как определяют готовность рыбы при варке?

9. Укажите: Как устранить специфический запах камбалы при варке?

10. Рассчитайте количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 20 порций окуня отварного.

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию	Масса нетто на 1 порцию
Окунь		
Морковь		
Лук репчатый		
Петрушка корень		

11. Составьте таблицу, рассмотрите вопросы, характеризующие процесс варки

рыбы и подачу отварных блюд:

1. виды рыб, используемые для варки
2. полуфабрикаты для варки
3. температура варки
4. условия варки
5. время варки
6. гарниры к отварной рыбе
7. соусы к отварной рыбе

12. Объясните: С какой целью рыбу варят с добавлением уксуса?

Рыба припущенная

1. Объясните: Какую рыбу используют для припускания и почему?

2. Укажите: Потери массы при пускании рыбы

3. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

- а) мелкую целую без костей
- б) порционные куски с кожей
- в) порционные куски с кожей и костями
- г) звенья осетровых пород

4. Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой

5. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб _____

- а) от 25 – 45мин.
- б) от 5 – 10мин.
- в) 2 – до 5мин.
- г) от 10 – 15мин.

6. Установите последовательность операций технологии приготовления:

«Рыба припущенная»

- а) рыбу залить бульоном на $\frac{1}{3}$ высоты _____
- б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке _____
- в) добавить приправы _____
- г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень _____
- д) предварительно надрезать кожу _____

7. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущена			
Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом			

--	--	--	--

8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: камбала, лук репчатый, петрушка (корень), огурцы солёные, шампиньоны свежие, лимон, картофель отварной, масло сливочное, соус.

9. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- а) белое сухое вино или шампанское
- б) сахар
- в) горчицу
- г) лимон
- д.) маринад

10. Определите блюдо по картинке.

Опишите технологию приготовления и подачу блюда.



Контрольная работа 2. Рыба жареная

1. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?

2. Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?

3. Перечислите: Способы жарки рыбы

4. Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?

5. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?

6. Заполните таблицу: Рыба жареная

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир:
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			

Рыба жареная в тесте			
Зразы донские			

7. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

8. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?

9. Подчеркните правильные ответы:

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке

- а) рыбу предварительно замачивают в молоке
- б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
- в) к растительному маслу добавляют свиной жир
- г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
- д) рыбу панируют в муке
- е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
- ж) рыбу предварительно охлаждают

10. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?
Приведите примеры

11. Приведите примеры: Что нужно сделать для устранения запаха при жарке рыбы?

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

Рыба запечённая

1. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?

2. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы

3. Укажите: Температуру, и время для запекания

4. Заполните таблицу: Запеченные блюда из рыбы

Название блюда	Виды п/ф из рыбы	Гарнир	Соус
Рыба запечённая с картофелем по-русски			
Рыба запеченная под молочным соусом			
Рыба запечённая в сметанном соусе с грибами по-московски			
Солянка рыбная на сковороде			

5. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:

- а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду _____
 б) филе рыбы нарезать на порционные куски _____
 в) приготовить гарнир _____
 г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20 мин. _____
 д) вылить на сковороду оставшийся соус _____
 е) приготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса

_____ ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне

_____ з) прогреть жарочный шкаф _____

6. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?

Блюда из рыбной котлетной массы

1. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей

2. Перечислите: Блюда из рыбной котлетной массы

3. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях	8 -10 мин.		
		в сухарях или белой панировке			томатный, красный основной, сметанный,

					сметанный с луком
	Шарики			картофельное пюре, отварной картофель	
	полумесяца		3-4мин. в жире		
	шарики массой 15- 18гр.			отварной рис или картофель, картофельное пюре или овощи отварные	

4. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»



5. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»

Контрольная работа 3. Блюда из морепродуктов

1. Укажите: Как варят кальмары для приготовления блюд?

2. Укажите: В, каком виде поступают раки на ПОП?

3. Укажите: Особенности варки раков

4. Заполните пропуски: Для приготовления блюд из мидий, используют обработанные мидии в _____ и _____ виде.

5. Назовите: Блюда из морепродуктов

6. Перечислите: Гарниры и соусы к блюдам из морепродуктов

7. Составьте алгоритм приготовления блюда «Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы»

Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения

1. Перечислите: Показатели качества готовых рыбных блюд

2. Укажите: Требования к качеству жареной рыбы:

- а) внешний вид _____
- б) цвет _____
- в) вкус _____
- г) запах _____
- д) консистенция _____

3. Назовите: Дефекты при приготовлении блюд

а) рыба, жаренная во фритюре

б) блюда из рыбной котлетной массы

4. Заполните таблицу: Сроки хранения горячих рыбных блюд

Название блюд	Сроки хранения
Отварная рыба	
Припущенная рыба	
Жареная рыба	
Рыба фри	
Запеченная рыба	

Контрольное задание №1:

Выберите правильный ответ:

1. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:
 - а) котлетную рыбную массу
 - б) кругляши
 - в) чистое филе
 - г) филе с кожей
2. Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют:
 - а) в сыром виде
 - б) в отварном виде
 - в) в жареном виде
 - г) в припущенном виде
3. Для варки нельзя использовать вид рыбного полуфабриката:
 - а) кругляши
 - б) чистое филе
 - в) звенья
 - г) целую рыбу
4. Название припущенных блюд из рыбы составляет в зависимости от:
 - а) от используемого соуса
 - б) способа тепловой обработки
 - в) вида полуфабриката
 - г) вида гарнира
5. Для жарки рыбы основным способом порционные куски укладывают:

- а) кожей вверх
 - б) кожей вниз
 - в) не имеет значения
6. Используемый вид панировки для рыбных тефтелей:
- а) сухари
 - б) мука
 - в) льезон
 - г) белая
7. Сроки хранения готовых рыбных тефтелей
- а) 30мин.
 - б) 60мин.
 - в) 1ч.
 - г) 2ч.
8. Полуфабрикат варёной рыбы хранят
- а) в воде
 - б) на воздухе
 - в) в бульоне
 - г) в соусе
9. Почему рыбу, тушёную в томате с овощами, готовят при слабом кипении
- а) для сохранения аромата
 - б) для сохранения формы рыбных полуфабрикатов
 - в) для сохранения нужной консистенции блюда
 - г) для сохранения цвета блюда
10. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:
- а) 40° С;
 - б) 50° С;
 - в) 70° С;
 - г) 55° С.

ТЕСТ №1

1. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) экстрактивные;
- г) коллаген.

2. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) куски-кругляши.

3. При варке рыбы на 1 кг берется вода

- а) 2,5 л;
- б) 2 л;
- в) 3 л;

г) 1,5 л.

ТЕСТ№2

1. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:

- а) 2 ч;
- б) 1 ч;
- в) 30 мин;
- г) 1,5 ч.

2..При припускании рыбы добавляют:

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
- б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
- в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
- г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.

3..Сыромороженных креветок варят:

- а) 3 мин;
- б) 5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 10 мин.

ТЕСТ№3

17. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:

- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
- б) молоко, мука, яйца, соль;
- в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
- г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

18. В пряном отваре варят рыбу:

- а) рыбу с приятным запахом;

- б) речную рыбу;
- в) морскую рыбу;
- г) треску, зубатку, камбалу.

19. При варке раков добавляют:

- а) соль, специи, лук, морковь;
- б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;
- в) соль, специи;
- г) только соль.

Контрольная работа №4. Блюда из мяса и мясопродуктов

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки

2. Укажите: Гарниры и соусы, используемые к мясным блюдам

Гарниры	Соусы

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
Дайте им характеристику.

4. Допишите: При какой температуре коллаген переходит в глютин

5. Объясните: Причину уменьшения массы мяса при тепловой обработке

6. Объясните: Почему изменяется цвет мяса при тепловой обработке

7. Объясните: Когда солят мясо и почему?

8. Укажите: Температуру подачи горячих мясных блюд

- а) 45С б) 65С в) 75С г) 85С

9. Укажите: Факторы, влияющие на стойкость коллагена

а) _____ б)

в) _____ г)

10. Познакомьтесь с дополнительной литературой и приведите убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что: Мясо – это незаменимый источник белков.

1. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

2. Для варки мясо используют массой:

- а) 2-3 кг. б) 1-2 кг. в) не более 2 кг. г) 1,5 – 2 кг.

3. Продолжительность мяса зависит от:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____

4. Потери при варке мяса составляют:

- а) 27 – 30% б) 38 – 40% в) 40 – 55% г) 50 – 65%

5. Объясните: Процесс размягчения мяса при варке

6. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Время тепловой обработки	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное			
Окорок, корейка отварная			
Сосиски, сардельки отварные			

7. Перечислите:

Какие компоненты используют для ароматизации мяса при варке?

8. Заполните пропуски: Готовое мясо перед отпуском нарезают под углом

заливают, _____ доводят до _____ хранят



9. Вы повар. Переварили мясо. Ваши действия:

Жарка мяса

1. Перечислите: Способы жарки мяса

2. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

- а) да б) нет в) только после разваривания

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: Жарка мяса крупными кусками

Название блюда	Масса п/ф	Способ жарки	Время жарки	Подача блюда
Жарка мяса крупным куском				
Ростбиф				
Баранина жареная				
Свинина жареная				
Грудинка фаршированная				

5. Укажите причину: При жарке мяса долго не образуется корочка, вытекает много сока, мясо получается не сочное.

6. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

7. Заполните пропуски: Свиной окорок перед жаркой отпускают

на _____ для того чтобы

8. Укажите: Степень готовности ростбифа

9. Укажите: Потери при жарке мяса натуральными порционными кусками

10. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Способ жарки	Время жарки	Подача блюда
Бифштекс			
Филе			
Лангет			
Антрекот			

Котлеты натуральные из баранины, свинины, телятины			
Эскалоп из свинины			
Шашлык по – карски			

11. Укажите: Значение процесса маринования и особенности тепловой обработки при приготовлении шашлыков

12. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

13. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

14. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Компоненты для соуса	Подача блюда
Бефстроганов				
Поджарка				
Шашлык из говядины				
Шашлык по-кавказски				

15. Объясните: Историю происхождения названия блюда бефстроганов

16. Укажите: Как определяют готовность панированных изделий?

17. Допишите: Потери при жарке панированных изделий составляют _____%

18. Заполните таблицу: Жарка мяса панированными кусками

Название блюда	Способы жарки	Соус	Подача блюда
Ромштекс			
Шницель			
Котлеты отбивные из баранины, свинины, телятины			
Грудинка баранья фри			

19. Объясните: Чем отличается жарка панированных порционных кусков от жарки натуральными кусками?

20. При обжаривании мяса крупным куском вытекает много сока.
Ваши действия:

21. Вы повар. Пересолили жареное мясо. Назовите способы как исправить

блюдо?

Контрольная работа 5. Тушёные мясные блюда

1. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками

2. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

3. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное					
Мясо шпигованное					
Говядина в кисло-сладком соусе					
Мясо духовое					
Зразы отбивные					
Жаркое домашнему					

Гуляш					
Азу					
Рагу					
Плов					

4. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для какой цели?

5. Укажите компоненты, которые добавляют для размягчения соединительной ткани и придания мясу остроты во время тушения:

6. Укажите: Почему при тушении мяса специи кладут в конце приготовления?

7. Укажите: Почему при тушении плов нельзя мешать?

8. Укажите: Почему при тушении мяса в самом начале кладут томат?

9. Подчеркните правильный ответ:

Вид пассировки, используемый для приготовления гуляша

- а) белая жировая б) красная сухая в) холодная

10. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

11. Вы повар. Пересолили рагу. Ваши действия:

12. Для чего при мариновании мяса добавляют кислоту, а при тушении кислые соусы или томат?

Запеченные мясные блюда

1. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием

2. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

- а) 220 – 250С б) 250 – 280С в) 250 – 300С г) 280 – 300С

3. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

а) соусом б) растопленным сливочным маслом в) сметаной г) горчицей

4. Заполните таблицу: Запеченные блюда

Название блюда	Формовка Слоёв	Тепловая обработка продуктов	Подача блюда
Запеканка картофельная с мясом			
Макаронник с мясом			
Голубцы с мясом и рисом			
Говядина в луковом соусе запечённая			
Солянка сборная на сковороде			

5. Укажите: Почему картофельную запеканку с мясом перед отпуском охлаждают до $t -80^{\circ}\text{C}$, а затем нарезают на порционные куски?

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

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Солянка сборная мясная на сковороде	Картофельная запеканка с мясом	Макаронники с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель					
Крупа рисовая					
Лук репчатый					
Говядина					
Соус луковый					
Капуста свежая					
Сухари					
Соус сметанный					
Сыр					
Сосиски					
Макаронны					
Яйца					
Окорок					
Огурцы солёные					
Соус красный					
Почки говяжьи					
Каперсы					
Молоко					
Маслины					
Масло сливочное					
Лимон					
Соус томатный					
Ягоды маринованные					

7. Вы – повар готовите картофельную запеканку (закладку сделали, точно).

Но она не запекается, форма расплывается. Установите причины брака:

Блюда из рубленой массы

1. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

2. Укажите: Потери при жарке рубленых изделий?

3. Заполните таблицу: Блюда из рубленого мяса

Название блюда	Форма изделия	Подача блюда
Бифштекс рубленый		
Шницель натуральный рубленый		
Люля-кебаб		

4. Укажите: С какой целью бифштекс при отпуске поливают мясным соком?

5. Укажите: Почему при отпуске шницель поливают растопленным маслом, а не соусом?

6. Заполните технологическую карту: «Бифштекс рубленый»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто

Контрольная работа 6. Блюда из котлетной массы

1. Укажите: Как определяют готовность изделий из котлетной массы?

2. Укажите: Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют

3. Определите название блюда, опишите технологию приготовления этого блюда: _____



4. Заполните таблицу:

Определите и отметьте знаком X в таблице гарниры и соусы, для данных

блюд из котлетной массы:

Гарнир и соусы	Котлеты	Биточки	Шницель	Тефтели	Зразы	Биточки по -казацки	Рулет с макаронами
Сливочное масло							
Соус красный							
Соус луковый							
Соус красный с луком и корнитоном							
Соус сметанный							
Соус сметанный с луком							
Гречневая каша							
Рисовая каша							
Картофельное пюре							
Соус томатный							
Соус сметанный с томатом							
Рассыпчатый рис							
Мясной сок							

5. Вы повар. Пережарили котлеты, биточки, шницель. Ваши действия:

Блюда из субпродуктов

1. При приготовлении блюд из субпродуктов необходимо строго соблюдать правила санитарии и гигиены. Напишите какие?

2. Заполните таблицу: Блюда из субпродуктов

Название блюда	Подготовка продуктов	Тепловая обработка	Подача блюда
Язык отварной			
Почки по-русски			
Мозги отварные			
Мозги жареные			
Мозги фри			
Печень жареная			
Печень тушёная в соусе			
Печень по – строгановски			
Рубцы в соусе			
Сердце или лёгкое в соусе			

3. Укажите: С какой целью воду подкисляют при варке мозгов?

4. Приведите примеры: Как лучше снять кожу с языков?

5. Укажите: Почему печень нельзя пережаривать, что при этом происходит?

6. У говяжьих почек в соусе появился резкий неприятный запах.
Назовите причину и способы устранения.

7. При жарке стала сухой и жёсткой жареная печень. Ваши действия:

8. Составьте алгоритм приготовления блюда «Печень по – строгановски»

9. Укажите: Почему порционные куски печени панируют в муке непосредственно перед жаркой?

Контрольная работа 7. Блюда из мяса диких животных

1. Допишите предложение:
Мясо диких животных чаще всего подвергают тепловой обработке

2. Составьте алгоритм приготовления блюда «Заяц тушёный в сметане»

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
 6. _____
 7. _____
 8. _____
 9. _____
 10. _____
 11. _____
-

3. Перечислите: Какие пряности используют для приготовления блюд, из мяса диких животных?

4. Укажите: С какой целью шпигуют мясо диких животных?

5. Ответьте на вопрос: Почему во время тушения добавляют лимонный сок и вино? Опишите технологию приготовления блюда «Антрекот тушёный»



Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения

1. Заполните таблицу: Требования к качеству мясных блюд

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Консистенция
Отварные мясные блюда				
Варёные сосиски, сардельки				
Жареные натуральные мясные блюда				
Порционные натуральные мясные блюда				
Панированные жареные блюда				
Тушёное мясо				
Запеченное мясо				
Блюда из рубленой массы				
Блюда из котлетной массы				

2. Укажите: Мясные отварные блюда хранят при температуре
а) 45 – 50С б) 50 – 60С в) 60 – 70С г) 70 – 75С

3. Установите соответствие между колонками:

Мясные жареные блюда хранят в горячем состоянии

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1) крупным куском | а) не более 30 мин. |
| 2) натуральные порционные | б) 2 часа |
| 3) панированные порционные | в) 48 часов |
| 4) тушёные и запеченные | г) 30 мин. |
| 5) отварные блюда | д) 3 часа |

3. лангет

в) сливочное масло

5. Выберите из перечисленных полуфабрикатов мяса тот, который имеет округло-приплюснутую форму и который готовят из натуральной рубленой массы.

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

6. Выберите из перечисленных причин ту, которая объясняет, почему печень нельзя жарить длительное время.

1. чтобы не стала жесткой
2. чтобы сохранилась форма
3. чтобы не ухудшился цвет

7. Выберите из перечисленных частей говяжьей туши те, которые используют для жарки

1. толстый край
2. лопатка
3. вырезка
4. боковая часть задней ноги

8. Выберите из перечисленных видов продуктов тот, который добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса.

1. рубленые вареные яйца
2. пассированный репчатый лук
3. зеленый лук

9. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

10. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

ТЕСТ №1

1. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

2.Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

3.Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

ТЕСТ№2

1.Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

2..Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

3.Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

ТЕСТ№3

1. Полуфабрикаты из натурально-рубленной массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

2. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленная масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

3. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

ТЕСТ №4

1. Потери при варке мяса составляют:

- а) 10-20%;
- б) 20-30%;
- в) 30-40%;
- г) 40-50%.

2. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

3. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:

- а) получить более плотную консистенцию;
- б) увеличить выход продуктов;

- в) улучшить вкусовые качества;
- г) сократить сроки варки.

ТЕСТ№5

1. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

2. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

3. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

ТЕСТ№6

1. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

2. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин;
- г) испарение влаги.

3. Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°C ;
- б) 65°C;
- г) 80°C;
- в) 55°C.

Контрольная работа № 8. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

1. Укажите: От чего зависит способ тепловой обработки птицы? _____

2. Назовите: Какие вещества улучшают вкусовые качества блюд из птицы?

Отварная птица

1. Укажите: От каких показателей зависит продолжительность варки птицы?

2. Назовите: Способы заправки птицы для варки

3. Продолжите предложение:

Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в _____

4. Укажите: Продолжительность варки птицы _____

5. Укажите: Где хранят отварную птицу перед раздачей?

6. Укажите: При какой температуре производят варку птицы, после того как добавляют лук и белые коренья?

- а) 60 -70мин.

- б) 70 -75мин
- в) 75 -80мин.
- г) 85 -90мин.

7. Как сохранить белизну кожи паровых цыплят?
- а) натереть цыплят маслом
 - б) натереть цыплят солью
 - в) натереть цыплят перцем
 - г) натереть цыплят лимоном

Жареная птица и дичь

1. Укажите: Потери при жарке птицы составляют

2. Закончите предложение:

Целые тушки птицы перед жаркой

Старых кур перед жаркой

3. Укажите:

Для какой цели перед жаркой цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?

4. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Цыпята табака»?

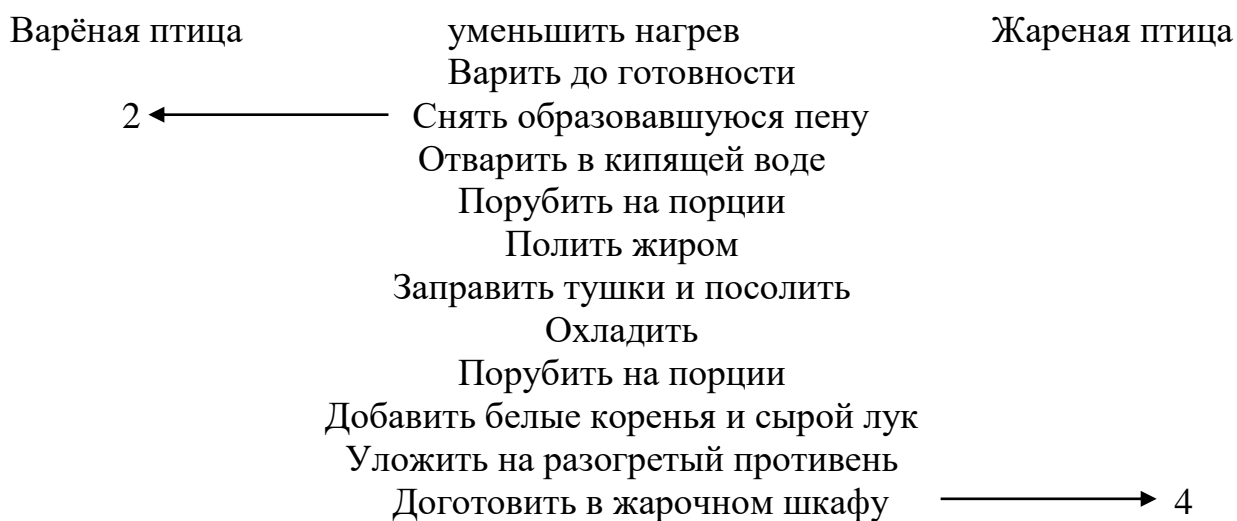
5. Назовите: Какой соус используют для подачи блюда «Цыпята табака»?

6. Заполните таблицу: Жареные блюда из птицы

Название блюда	Подача блюда
----------------	--------------

Гусь, утка жареные	
Дичь жареная	
Дичь, жареная в сметанном соусе	
Цыплята табака	
Котлеты натуральные из филе кур или дичи	
Котлеты из филе птицы или дичи панированные	
Котлеты по-киевски	
Птица, дичь по – столичному	
Котлеты, рубленые из птицы и дичи	

7. Укажите с помощью стрелок и цифр: Технологическую последовательность приготовления отварной и жареной птицы



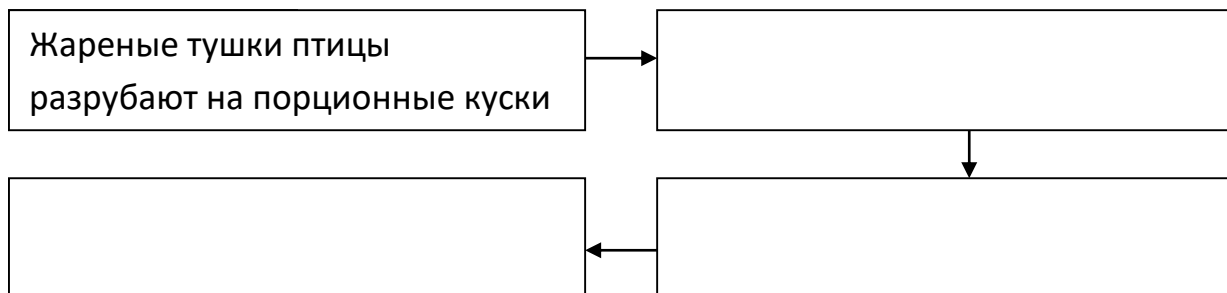
3. Тушёные блюда из птицы

1. Назовите: Какую птицу тушат по способу разделки?

2. Закончите предложение: Птицу перед тушением вначале

3. Укажите: Технологическую цепочку последовательности приготовления

блюда « Птица, тушёная в соусе»



5. Укажите: В, какой посуде отпускают блюдо «Гусь, утка по – домашнему»?

6. Укажите: Требования к качеству
Отварной птицы

Жареной птицы

Котлеты из филе кур панированные

Котлеты из кур рубленые _____

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов по междисциплинарному курсу:

1. Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.
2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов.
3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов.
5. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам.
6. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов.
7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов.
Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.
8. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов
9. Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов.
10. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов
Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.
11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов.
12. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов
13. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов.
14. Технология приготовления прозрачных супов.
15. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам
16. Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов.
17. Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов
Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов.

18.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов.

Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.

19.Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.

20.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов.

21.Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.

22.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления национальных супов.

23.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов.

24.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных национальных супов.

25.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления национальных супов.

26.Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам.

27.Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.

28.Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.

29.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов.

30.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения национальных супов.

31.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов.

32.Ассортимент соусов.

33.Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).

34.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.

35.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.

36.Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.

37.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.

Правила соусной композиции горячих соусов.

38.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов.

39. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов.
40. Технология приготовления сложных соусов.
41. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов.
42. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
43. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.
44. Температура подачи сложных горячих соусов.
45. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.
46. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.
47. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов
48. Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.
49. Методы организации производства блюд из овощей.
50. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.
51. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
52. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.
53. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей
54. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей.
55. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей.
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей.
56. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.
57. Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей.
58. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.
59. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.
60. Ассортимент сложных блюд из грибов
61. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
62. Методы организации производства блюд из грибов.
Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов

63. Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
64. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов.
65. Варианты подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов
66. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов.
67. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов
68. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов
69. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов
70. Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов.
71. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.
72. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления хранения сложных блюд из грибов
73. Ассортимент сложных блюд из сыра.
74. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
75. Методы организации производства блюд из сыра.
76. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра.
77. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
78. Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров.
79. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров.
80. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра
81. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров
82. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыров
83. Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
84. Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра
85. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра

86. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра
87. Ассортимент сложных блюд из мяса
88. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
89. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса.
90. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса
91. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса
92. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами.
93. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса
94. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса
95. Технология приготовления сложных блюд из мяса.
100. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса
101. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса
102. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.
103. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса
104. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса
105. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса
106. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса
107. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
108. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
109. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
110. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
111. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
112. Варианты сочетания сельскохозяйственной (домашней) птицы с другими ингредиентами.

113. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
114. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
115. Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
10. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
116. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
117. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде.
Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) блюд из птицы.
118. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы
119. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы
120. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы
121. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы
122. Ассортимент сложных блюд из рыбы.
123. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
124. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы.
Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.
125. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы.
126. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.
Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы.
127. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы.
128. Технология приготовления сложных блюд из рыбы
129. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.
130. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы.
131. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.
Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд.
132. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.
133. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых

сложных блюд из рыбы.

134.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы

135.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы

Задачи к экзаменационным билетам:

Задача 1. Масса очищенного картофеля 82 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3 % от массы нетто сырого картофеля. Определите массу вареного картофеля.

Задача 2. Рассчитайте закладку соли , специй и зелени для приготовления 25 порций капустных котлет.

Задача 3. Масса очищенного картофеля - 56 кг, масса жареного - 38 кг 640 г. Определите потери, %, при тепловой обработке картофеля.

Задача 4. Рассчитайте, используя колонку I Сборника рецептур, массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе.

Задача 5. Рассчитайте, используя 2 колонку Сборника рецептур, количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 12 кг свеклы в апреле.

Задача 6. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 10 порций сырников с морковью .

Задача 7. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 34 порций пудинга из творога (на пару).

Задача 8. Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 0.5 кг запеканки из творога .

Задача 9. Определите, сколько порций творожной массы сладкой можно приготовить из 2,5 кг творога.

Задача 10. Определите, сколько порций запеканки из творога с картофелем можно приготовить из 1,8 кг творога и 4 яиц.

Задача 11. Произведите расчеты для замены 12 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.

Задача 12. Рассчитайте количество сырья, необходимое для приготовления 1 и 50 порций щей из квашеной капусты в марте. Результаты занесите в табл. Таблица Расчет сырья для приготовления 1 и 50 порции щей из квашенной капусты в марте

Наименование продуктов	Масса нетто на 1порции,г	50 порций,г.
Капуста квашеная		
Морковь		
Петрушка (корень)		

Лук репчатый
Томатное пюре
Мука пшеничная
Кулинарный жир

Задача 13. Рассчитайте количество порций картофельного супа, которое можно приготовить из 40 кг картофеля в январе.

Задача 14. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 35 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г).

Задача 15. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход 1 порции - 500 г).

Задача 16. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции - 300 г)

Задача 17. Зимой при приготовлении супов иногда применяют зелень измельченную соленую. Какое количество зелени соленой необходимо для замены 500 г зелени свежей?

Задача 18. Какое количество сушеной свеклы (при отсутствии свежей) необходимо взять для приготовления 60 порций борща с картофелем, если по рецептуре на одну порцию расходуется 102 г свежей свеклы?

Задача 19. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций лукового соуса (выход 1 порции 100 г).

Задача 20. Для приготовления 1 000 г маринада овощного с томатом необходимо 300 г уксуса 3%-ного. На производстве имеется только 70 %-ная уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 3 000 г маринада?

Задача 21. Рассчитайте необходимое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % для приготовления 2000 г томатного соуса, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 35 ... 40 %.

Задача 22. Рассчитайте необходимое количество цельного сухого молока для приготовления 50 порций молочного сладкого соуса. Выход 1 порции - 50 г.

Задача 23. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

Задача 24. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептур, количество порций рыбы, запеченной в сметанном: соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

Задача 25. Каких блюд можно приготовить больше и насколько (колонка 1 Сборника рецептур): рыбы, припущенной с соусом: белым с рассолом, или рыбы, жаренной грилье, из 25 кг мелкого неразделанного судака?

Задача 26. Можно ли накормить группу из 55 человек рыбой жареной с луком: по-ленинградски, при поступлении 23 кг трески неразделанной (колонка 2 Сборника рецептов)

Задача 27. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 37 кг трески потрошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.

Задача 28. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 82 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой щуки для приготовления рыбы (филе) отварной.

Задача 29. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, количество отходов при холодной обработке 35 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), запеченной с помидорами.

Задача 30. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 85 порций рыбы по-русски.

Задача 31. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

Задача 11. Какое количество камбалы, жаренной во фритюре, можно приготовить из 70 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

Задача 32. Рассчитайте и сравните количество отходов при холодной обработке 28 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески и 28 кг потрошеного обезглавленного крупного морского окуня для приготовления рыбы, запеченной в красном соусе с луком и грибами.

Задача 33. Рассчитайте количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по данным, приведенным в III колонке Сборника рецептов, при поступлении 80 кг неразделанного среднего карпа.

Задача 34. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, Сборника рецептов или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по 2 колонке рецептуры при наличии 82 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески?

Задача 35. Рассчитайте количество отходов при холодной обработке 28 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре.

Задача 36. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы (филе) отварной по данным, приведенным во II колонке Сборника рецептов, или рыбы (филе) припущенной по I колонке при наличии 29 кг морского потрошеного обезглавленного мелкого окуня?

Задача 37. Определите массу брутто неразделанного мелкого судака для приготовления 45 порций рыбы припущенной с соусом белое вино по рецептуре № 306 Сборника рецептов.

Задача 38. Для варки взяли 5 кг грудинки копченой (без шкуры и костей). Сколько получится вареной грудинки?

Задача 39. Какое количество колбасы жареной можно приготовить из 3,1 кг колбасы вареной, если выход 1 порции 100 г?

Задача 40. Каковы потери, в кг при варке, а также отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционирование, если сварили 12 кг. окорока сырокопченого?

Задача 41. Каковы отходы в кг, при холодной обработке и потери при тушении 35 кг. головы говяжьей?

Задача 42. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 70 порций рагу из баранины.

Задача 43. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 120 порций рубленых из кур котлет.

Задача 44. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре?

Задача 45. Рассчитайте, используя колонку 2 СР. 60 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 8 кг грудинки бараньей 1 категории с реберной костью.

Задача 46. Рассчитайте, используя колонку II СР, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 28 кг свиной корейки (свинина жирная).

Задача 47. Рассчитайте, используя колонку II СР., сколько порций грудинки, фаршированной кашей, можно приготовить из 40 кг. бараньей грудинки 1 категории.

Задача 48. Рассчитайте, используя 2 колонку, количество говядины 2 категории для приготовления 120 порций лангета.

Задача 49. Рассчитайте, используя колонку II СР, сколько порций шашлыка можно приготовить из 40 кг. говядины 2 категории.

Задача 50. Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по данным рецептуры № 488 Сборника рецептов, если поступило 120 кг говядины 1 категории?

Задача 51. Рассчитайте, используя III колонку рецептуры СР., достаточно ли 26 кг обрезной свинины на костях для приготовления 60 порций свинины, жаренной крупным куском.

Задача 52. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры СР, сколько порций отварного мяса можно приготовить при поступлении 140 кг говядины II категории.

Задача 53. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры СР, количество говядины 1 категории для 80 порций лангета.

Задача 54. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры СР, сколько баранины 2 категории потребуется для приготовления 70 порций шницеля.

Задача 55. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры СР, потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 50 порций почек по -русски, если имеются почки

бараньи охлажденные .

Задача 56. Рассчитайте, используя колонку III рецептурыСР, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 40 порций печени, жаренной с жиром , если имеется печень свиная охлажденная?

Задача 57. Взято 30 кг почек говяжьих охлажденных. После холодной обработки получено 27 кг 900 г, а после варки 13 кг 950 г почек. Определите фактический процент отходов при холодной обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой, если норма отходов при холодной обработке 7 %, а потери при тепловой обработке - 47 %.

Задача 58. Сколько порций ростбифа можно приготовить из 15 кг тонкого края говядины. Выход 1 порции - 100 г

Задача 59. Выпишите продукты для приготовления 45 порций эскалопа по I категории Сборника рецептов.

Задача 60. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 55 кг потрошенных гусей I категории.

Задача 61. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 62 кг полупотрошенных кур 2 категории.

Задача 62. Определите массу брутто полупотрошенных уток I категории для получения 35 кг мякоти без кожи.

Задача 63. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 280 кг полупотрошенных кур II категории?

Задача 64. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 30 кг потрошенной индейки I категории?

Задача 65. Сколько получится мяса тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 74 кг полупотрошенной утки I категории?

Задача 66. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

Тематика курсовых работ:

1. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
2. Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов
3. Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареных и тушеных овощей

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Кавказа.
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии.
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
13. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из баранины.
17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.
20. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.
21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.

Тематика рефератов и творческих работ по междисциплинарному курсу:

1. Основные кулинарные приемы подготовки продуктов
2. Классификация, приготовление соусов, пассеровок, кулинарное использование, значение в питании
3. Роль рыбных блюд в питании. Пищевая ценность и калорийность.
4. Тепловая обработка продуктов
5. Значение и пищевая ценность первых блюд

6. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов
8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов
9. Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов.
10. Ассортимент соусов.
- 11.** Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
12. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
13. Правила соусной композиции горячих соусов.
14. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
15. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами
- 16.** Ассортимент блюд из овощей
17. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
18. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.
19. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей
- 20.** Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов
21. Ассортимент сложных блюд из грибов
22. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
23. Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
24. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
25. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.
26. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса
27. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.
28. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 29.** Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ 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 компетентного 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 отводится 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.

**Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу
«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «02» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Мих

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «09» мая 2019 г. № 10

Зав. кафедрой Мих