Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.01.09 Повар, кондитер

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Мазяр Лилия Владимировна - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Содержание

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
1.1.1.Основной вид деятельности……..…….
1.1.2.Профессиональные и общие компетенции……
1.1.3.Дидактические единицы «Иметь практический опыт», «уметь», «знать»……...
2. Оценка освоения междисциплинарного курса
2.1. Формы и методы оценивания……
2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК……
2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации…….
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике
3.1.Формы и методы оценивания…….
3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике…….
3.2.1.Учебная практика…….
3.2.2. Производственная практика……
3.3. Критерии оценки…….
4. Оценочные материалы для экзамена по модулю
4.1.Формы проведения экзамена по модулю…….
4.2.Критерии оценки……
Приложение 1 Задания для оценки освоения МДК……
Приложение 2 Задания для экзамена по модулю……

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)

1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе:

ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по профессии специальности профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

программы профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям

- Контролируемые компетенции:

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен[1]:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями
Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

2. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК 02.01 и МДК 02.02)

2.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет

2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.01 и МДК 02.02.

Перечень оценочных средств по разделам МДК 02.01 и МДК 02.02 для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	Задания для дифференцированного зачета
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			Задания для дифференцированного зачета
Раздел № 1-2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел №3 Приготовление и подготовка	ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для	

к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел №4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел № 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из муки разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.8 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	

2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации

2.3.1. Критерии оценки по выполнению заданий лабораторных и практических работ:

- **«отлично»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- **«хорошо»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- **«удовлетворительно»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- **«неудовлетворительно»** - за неправильно выполненные расчеты.

2.3.2 Критерии оценки теста

90% - 100% – «отлично»
70% - 89% – «хорошо»
50% - 69% – «удовлетворительно»
Менее 50% – «не удовлетворительно»

2.3.3.Критерии оценки самостоятельной работы

Оценка «5» ставится тогда, когда:

- Обучающийся свободно применяет знания на практике;
- Не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- Обучающийся выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
- Обучающийся усваивает весь объем программного материала;
- Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Оценка «4» ставится тогда когда:

- Обучающийся знает весь изученный материал;
- Отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;
- Обучающийся умеет применять полученные знания на практике;
- В условных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет определенные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
- Материал оформлен недостаточно аккуратно и в соответствии с требованиями.

Оценка «3» ставится тогда когда:

- Обучающийся обнаруживает освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных дополняющих вопросов преподавателя;
- Предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на воспроизводящие вопросы;
- Материал оформлен не аккуратно или не в соответствии с требованиями.

Оценка «2» ставится тогда когда:

- Имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
- Материал оформлен не в соответствии с требованиями.

3. Оценка по учебной и (или) производственной практике

3.1.Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
УП.02 Учебная практика.	Дифференцированный зачет
ПП.02 Производственная практика.	Дифференцированный зачет

3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1.Учебная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля
Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 02– практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:
- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике;
- контроль за ведением дневника практики.

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.
Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом.
Дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
-Организация рабочего места. Подготовка оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. - Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. - Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров грибного, овощного. Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров. - Приготовление щей из свежей капусты, борщей, рассольника или солянки. - Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями. - Приготовление молочных супов с крупами, с макаронами. Приготовление окрошки овощной, борща холодного. - Приготовление красного соуса, белого соуса, грибного соуса, молочного, сметанного соуса, соуса польского, соуса сухарного, фруктовых соусов. - Приготовление картофельного пюре, картофель жареный, капуста тушеная или овощные зразы. - Приготовление картофельной запеканки, голубцов овощных или овощей фаршированных. Приготовление блюд из грибов. - Подготовка бобовых к варке, варка бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе. - Приготовление каш рассыпчатых, вязких и блюд из них: запеканка или крупеник. - Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий. Приготовление макарон с томатом или лапшевника Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального или смешанного, или драчены. - Приготовление вареников ленивых, сырников или запеканки из творога. Приготовление закусок из сыра. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога - Приготовление теста для блинчиков Приготовление блинчиков с различными фаршами. - Приготовление бездрожжевого теста для лапши, пельменей или вареников, или мантов. Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов. - Приготовление рыбы жареной с гарниром или рыбы жареной «фри», рыбы жареной в тесте. Рыба припущенная, рыба в молоке, рыба в томате. Котлеты или биточки рыбные в соусе, зразы или рулеты. Рыба запеченная или рыба фаршированная	ПК 2.1-ПК.2.8 ОК 01-ПК 10

- Приготовление горячих блюд из кальмаров, мидий, креветок. Оформление, подготовка к реализации. - Приготовление бифштекса натурального рубленного с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе. Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром. - Приготовление почек, печени или приготовление гуляша из сердца. - Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков - Приготовление блюд из кролика	

3.2.2.Производственная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.02 и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 02 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике согласно календарно-тематическому планированию;
- контроль за ведением дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. - Приготовление бульонов и отваров. - Приготовление заправочных супов. - Приготовление сладких, супов-пюре. - Приготовление холодных супов. - Приготовление грибных, яично-маслянных соусов - Приготовление соуса красного, и их производных. - Приготовление соуса белого основного и их производных. - Приготовление сметанных, молочных, соусов. - Приготовление блюд из грибов. - Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из запечѐнных, тушеных овощей.	ПК 2.1-ПК.2.8 ОК 01-ПК 10

- Приготовление блюд из круп и бобовых. - Приготовление блюд из макаронных изделий. - Приготовление блюд из яиц. - Приготовление горячих блюда и закусок из творога. - Приготовление домашней лапши. - Приготовление пельменей, вареников. - Приготовление блюд из отварной рыбы. - Приготовление блюд из припущенной, отварной рыбы - Приготовление блюд из жареной рыбы. - Приготовление блюд из запеченной рыбы. - Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. - Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. - Приготовление блюд из субпродуктов. - Приготовление тушеных мясных блюд. - Приготовление запеченных мясных блюд -Приготовление жареных мясных блюд. - Приготовление блюд из котлетной массы. - Приготовление блюд из рубленой массы. - Приготовление блюд из мяса порционными кусками. - Приготовление блюд из мяса мелкими, панированными кусками. - Приготовление блюд из отварного мяса крупными кусками. - Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками. - Приготовление блюд из отварной курицы. - Приготовление блюд из жареной курицы. - Приготовление блюд из запеченной курицы. - Приготовление блюд из котлетной массы. - Приготовление блюд из жареного кролика. - Приготовление блюд из запеченного кролика. - Приготовление блюд из дичи	

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно- тематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

Система оценивания качества прохождения производственной практики при промежуточной аттестации.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

<u>Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики</u>

<u>Аттестационный лист с практики.</u>

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

<u>Характеристика с практики.</u>

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

<u>Дневник практики.</u>

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
-перечень видов работ выполненных студентом за определенные промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
-табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

<u>Отчет о практике</u>

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику.

Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):

- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

При проведении Дифференцированного зачета по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы

на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

3.3. Критерии оценки

Критерии оценок при выполнении практических заданий.

Оценка (бал)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Условия хранения
«5»	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил
«4»	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные учащимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимися самостоятельно	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями
«3»	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены несущественные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки
«2»	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи

Критерии оценки на выполнение заданий на производственной практике

«Отлично»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Хорошо»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Удовлетворительно»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание раскрыто не полностью;
- нарушены сроки сдачи отчета.

«Неудовлетворительно»
-соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;
- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание не раскрыто;
- нарушены сроки сдачи отчета.

* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

<u>Защита отчета по практике п.п.</u>

«Отлично»
- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;
- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;
- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

«Хорошо»
- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;
- владеет необходимой для ответа терминологией;
- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

«Удовлетворительно»
- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;
- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

«Неудовлетворительно»
- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;
- не владеет минимально необходимой терминологией;
- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

4.Оценочные материалы для экзамена по модулю

4.1.Формы проведения экзамена по модулю

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания.
Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
Назначение: — Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и Оценки результатов освоения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.2.Критерии оценок на выполнение заданий по модулю

П/П	Критерии оценки	Максимальное количество балов	Оценка
	Организация работы:		
1	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и СаНПин	0-2	
2	Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету)	0-2	
3	Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	0-2	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)	0-2	
	Технология приготовления:		
5	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой	0-2	
6	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)	0-2	

7	Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
	Презентация блюда:		
9	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	0-2	
10	Соблюдение массы блюда, изделия	0-2	
11	Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)	0-2	
12	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции *общее визуальное впечатление:* - цвет -сочетание -баланс -композиция	0-2	
13	Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию	0-2	
Общее количество выполненных критериев_____			
Оценка выполнения задания _____			

Возможное количество баллов: 26

Критерии оценивания: 0 баллов - признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в неполном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 20-26 балла - «5»
14 -19 балла - «4»
8-13 балла - «3»
0-7 балла - «2»

Приложение 1

Примерные задания для оценки освоения МДК 02.01 и МДК 02.02

1. **Примерные контрольные вопросы для самостоятельной работы по МДК 02.02**

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента»

1.В чем состоит пищевая ценность супов?

2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?

3. Каковы особенности приготовления костного бульона?

4. Какие особенности приготовления мясокостного бульона вам известны?

5. В чем особенности приготовления рыбного бульона?

6. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?

7. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?

8. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.

9. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.

10. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?

11. Расскажите о последовательности технологических операций. при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.

12. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортимент?

13. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре.

14. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных?

Каковы особенности технологии приготовления прозрачных супов и их ассортимент?

15. Как приготовить гарнир для прозрачного супа?

16. В чем состоят требования к качеству супов и их хранению?

17. Как провести органолептический анализ (бракераж) супов?

18. Каковы особенности приготовления супов из полуфабрикатов?

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента»

1. В чем пищевая ценность соусов?

2. Приведите классификацию соусов. Какие правила подбора соуса к блюду вам известны? Как подаются соусы?

3. Каковы особенности приготовления жидких основ для соусов?

4. Расскажите о видах, способах приготовления, использовании мучных пассировок.

5. Какие изменения происходят с веществами муки при пассеровании? Каково их влияние на кулинарные свойства муки?

б. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использование?

7. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении белого основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

8. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении молочного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

9. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении грибного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

1 О. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сметанного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

11. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении соусов на масле и масляных смесей. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

12. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении холодных соусов. Каковы ассортимент соусов, особенности их приготовления и использования?

13. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сладких соусов. Каковы ассортимент соусов, особенности их приготовления и использования?

14. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении соуса майонез. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

15. В чем заключаются требования к качеству горячих соусов и их хранению?

16. В чем заключаются требования к качеству холодных соусов и их хранению?

2. Примерные контрольные вопросы для самостоятельной работы по МДК 02.01

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента»

1. Расскажите о назначении, принципе действия и правила эксплуатации устройства электрического варочного УЭВ-40.

2. Дайте описание организации работы супового отделения горячего цеха, оснащения оборудования, посуды, инвентаря и инструментов.

3. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке
продуктов и процессу приготовления блюд?

4. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи на предприятиях общественного питания?

5. Как осуществляются санитарные требования к транспортированию и хранению супов?

6. Организация рабочего места повара соусного отделения?

7. В чем заключается органолептический анализ (бракераж) соусов?

8. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи?

9. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению соусов?

4. Тесты по МДК 02.02 и МДК 02.01

Тест

на тему «Варка бульонов».

1.Какие грибы используют для варки отвара?
а)соленые, б) маринованные, в) свежие, г)сушенные.

2.Какое соотношение грибов и воды при варке отвара?
а)на 1кг грибов-7л воды, б) на 1кг грибов – 2л воды, в) на 1кг грибов – 1л воды, г) на 1кг грибов – 0,5л воды.

3.Какие кости используют для варки бульонов?
а)трубчатые и тазовые, б)грудные и крестцовые,
в) позвоночные, г)все варианты верны.

4.Какие кости следует обжаривать перед варкой бульона?
а)говяжьи кости молодняка, б) бараньи, в)свиные, г)все варианты верны.

5.Какие части мяса используют при варке бульонов?
а) грудинка и покромка, б) лопаточная и подлопаточная,
в) шейная часть, г) все варианты верны.

6)Указать продолжительность варки бульонов?
а) из говяжьих костей – 3,5-4ч
свиных и бараньих – 2-3ч
б) из говяжьих костей – 1-1,5ч
свиных и бараньих – 3-4ч
в) из говяжьих костей – 2ч
свиных и бараньих – 1ч
г) из говяжьих костей – 1,5-2ч
свиных и бараньих – 3ч

7.Какие виды рыб используют для варки бульонов?
а)окунь, б)судак, в)ерш, г) лещ.

8. Из каких частей птицы приготавливают бульоны?
а)из целой тушки птицы, б)из субпродуктов, в)из костей, г) все варианты верны.

9. Для улучшения вкусовых качеств бульона используют:
а) подпеченные коренья, б) пучки пряных овощей, в) муку пассированную, г)все варианты верны.

10. Фюме – это…..
а) концентрированный бульон, б)восстановленный бульон, г)бульон из птицы, г)бульон из рыбы.

11.Вкусовые качества бульона зависят……
а) от соотношения в нем воды и продукта, б) от продолжительности варки, в) от степени измельчения продукта, г) все варианты верны.

12.Почему бульон стал мутным и имел салистый привкус?
а)не снимали пену при варке, б)добавили много пряностей, в) не снимали лишний жир при варке, г) все варианты верны.

13.От чего зависит продолжительность варки бульонов?
а) от вида животных (птицы и рыбы), б) от качества продукта, в) от количества продукта, г) от возраста продукта.

14. По какой причине бульон из рыбы имеет горьковатый привкус?
а) использовали рыбу карп или воблу, б) переварили рыбу, в) добавили подпеченные коренья в бульон, г)все варианты верны.

15.Как подготавливают птицу для варки бульона, если ее используют всю?
а)разрубают на порционные куски, б)заправляют, в)мелко измельчают, г)все варианты верны.

Тест

на тему «Приготовление борщей».

<u>Задание №1 Выбрать правильный вариант ответа</u>

1.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
а) «Московский», б) «Украинский», в) «Флотский».
2.Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?
а) «Сибирский», б) «Московский», в) «Флотский».
3. Назовите борщ, в состав которого не входит картофель?
а) «Украинский», б) «Московский», в) «Флотский».
4.Какой борщ готовят на грибном отваре?
а) с черносливом, б) «Московский», в) «Флотский».
5.Какой борщ подается с мясным набором ?
а) «Сибирский», б) «Московский», в) «Флотский».
6.Какие способы подготовки свеклы для варки борща используются?
а) варка и подпекание, б) тушение, в) пассерование.
7.Как сохранить цвет свеклы при тушении?
а) заправить уксусом, б) заправить томатной пастой, в) все варианты верны.
8.Если борщ имеет неяркую окраску, как можно это исправить?
а) заправить уксусом, б) заправить томатной пастой, в) подкрасить свекольным настоем.
9.Для приготовления борщей используют жидкую основу:
а) костный бульон, б)бульон из птицы (гусь, утка), в)овощные и грибные отвары, г)вода.
10.При отпуске к борщам можно подать:
а) ватрушки или пирожки, б)пампушки или крупеник, в)расстегаи.

<u>Задание №2</u>

1.Укажите форму нарезки свеклы в приготовлении борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы
«Московский»	соломкой
«Украинский»	соломкой
«Флотский»	ломтиками
«Сибирский»	ломтиками

2.Укажите используемый бульон в приготовлении борщей

Борщ	Используемый бульон
«Московский»	На копченостях
«Украинский»	Костный
«Флотский»	На копченостях
«Сибирский»	Костный, вода

<u>Задание №3</u>
Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления

Название борща	Особенности приготовления
1.«Московский».	А) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель - кубиками, капуста – шашками, другие овощи ломтиками

2. «Украинский».	Б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель – кубиками, капуста – шашками, другие овощи ломтиками
3. «Флотский».	В) форма нарезки овощей следующая: картофель – брусочками, капуста и другие овощи – соломкой; борщ заправляют чесноком и салом
4.»Сибирский»	Г) готовят без картофеля; отпускается с мясным набором (не менее трех видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

Тест

на тему «Приготовление щей».

<u>Задание №1 Выбрать правильный вариант ответа</u>

1.В какой период закладывают капусту в приготовлении щей, если она ранняя?
а) перед картофелем, б) после картофеля, в) после пассированных овощей.

2.Какую форму нарезки капусты используют в приготовлении щей?
а) соломка и рубка, б) шашки, в) дольки.

3. Назовите щи, в состав которого не входит картофель?
а) «Щи по-уральски», б) «Щи из квашенной капусты», в) «Щи суточные», г) «Щи зеленые».

4.Какова причина горьковатого вкуса щей?
а) не бланшировали капусту, б) добавили много перца, в) не пропасировали томатную пасту.

5.Что можно подать к щам из свежей капусты ?
а) пирожки и ватрушки, б) кулебяка, в) рассыпчатая каша.

6.Что можно подать к щам из квашеной капусты?
а) крупеник или ватрушки, б) кулебяка, в) рассыпчатая каша.

7.Как подготавливают капусту в щах суточных?
а)квашенную капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копченостей в течение 3…4ч, б) свежую капусту нарезают шашками и тушат с добавлением томатного пюре в течение 1ч, в) свежую капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копченостей в течение 3…4ч,

8.В каких щах используют крупу?
а) «Щи по-уральски», б) «Щи из квашенной капусты», в) «Щи суточные», г) «Щи зеленые».

9.Для приготовления щей используют жидкую основу:
а) костный бульон и бульон из копченостей, б)бульон из рыбы и вода, в)овощные и грибные отвары, г) крупяной отвар;

10.Какую капусту используют в приготовлении щей?
а) белокочанную свежую и квашенную б) савойскую в)щавель, шпинат, г)крапива.

Задание №2

1.Укажите форму нарезки капусты в приготовлении щей

Щи	Форма нарезки капусты
«Из свежей капусты»	
«Из квашеной капусты»	
«Суточные»	
«По Уральске»	

2.Укажите используемый бульон в приготовлении щей

Щи	Используемый бульон
«Из свежей капусты»	
«Из квашеной капусты»	
«Суточные»	
«По Уральске»	

Задание №3
Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления

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

а) готовят с перловой крупой или рисом;
б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;
в) квашенную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
г) овощи и капусту шинкуют соломкой;
д) все овощи нарезают дольками, капусту – шашками.

Тест
на тему «Технология приготовления компонентов для соуса»

Задание: выбрать правильный вариант ответа

1.Укажите, какую муку используют для приготовления соусов?
а) ржаную,
б) пшеничную,
в) кукурузную,
г)все варианты верны.

2.Укажите, как подготавливают кости для приготовления бульона коричневого?
а) зачищают,
б) разрубают,
в) обжаривают,
г) все варианты верны.

3. Укажите, как подготавливают муку для приготовления соусов?
а) перебирают,
б) просматривают,
в) пассируют,
г) все варианты верны.

4 Укажите, при какой температуре готовят белую сухую пассировку?
а) 50^0С,
б) 100^0С,
в) 120^0С,
г) 150^0С.

5. **Укажите, при какой температуре готовят красную сухую пассировку?**
а) 50^0С,
б) 100^0С,
в) 120^0С,
г) 150^0С.

6. Укажите, в каком порядке закладывают овощи при совместном пассеровании?
а) лук репчатый, морковь, петрушка, сельдерей;
б) сельдерей, лук репчатый, морковь, петрушка;
в) морковь, сельдерей, лук репчатый, петрушка;
г) морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый.

7. **Укажите, сколько жира необходимо брать для пассерования томата?**
а) 1-2% от массы томата;
б) 2-5% от массы томата;
в) 5-10% от массы томата;
г) 10-15% от массы томата;

.**8**. **Укажите, в какой момент в соус добавляют пряности (перец черный горошком, гвоздику, кардамон)?**
а) за 5 минут до готовности соуса;
б) за 5-10 минут до готовности соуса;
в) за 10-15 минут до готовности соуса;
г) не имеет значения;

9. **Укажите, как подготавливают вино для приготовления соусов?**
а) процеживают,
б) охлаждают,
в) доводят до кипения,
г) все варианты верны.

10.Укажите, что означает «защипывание» соуса?
а) готовый соус процеживаю;
б) на готовый соус кладут кусочек масла;
в) готовый соус перемешивают;
г) все варианты верны.

Тест на тему: « Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»

Вариант 1.

Выберите правильный ответ.

1.Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; молоко меняет цвет.

2.Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают струйкой, непрерывно помешивая?

а) чтобы молоко не пригорело; б) чтобы не образовались комки; в) чтобы молоко не изменило цвет

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

а) рисовую; б)пшенную в) гречневую.

4.Какую крупу не надо варить?

а) манную; б) пшенную; в) толокно

5. Как лучше использовать кашу гречневую рассыпчатую, если она имеет бледный цвет, плохо отделяющиеся друг от друга зерна, которые частично разварены?

а) на гарнир; б) с молоком; в) для запеканок.

6.Какова продолжительность варки макаронных изделий:

1) Макароны 2) Лапша 3) Вермишель	а) 10-20мин б) 20-30мин в) 20-25мин г) 35-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

7.Для чего проводится замачивание бобовых и круп?

а) улучшить вкус; б) сократить продолжительность варки; в) сохранить форму в процессе варки.

8. Как хранят яйца, сваренные вкрутую, после промывания холодной водой?

а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.

9.Для приготовления омлета используют:

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б)меланж, молоко, соль, сливочное масло; в)яйца молоко, соль, муку, сливочное масло.

10.Какие загустители вводят в творожную массу, чтобы избежать его текучесть?

а) крахмал; б) муку; в) манную крупу.

11.Какой творог используют для приготовления сырников?

а) жирный; б) полужирный; в)обезжиренный.

12. Что является основным сырьем для приготовления дрожжевого теста?

а) мука, вода, дрожжи, соль; б) яйца, сахар, жир, молоко; в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.

13.С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста?

а) чтобы тесто не растекалось; б) для обогащения кислородом; в) для образования молочно-кислых бактерий.

14.Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?

а) изделия получаются хорошо пропеченными и ровными по форме; б) обогащаются углекислым газом; в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

15.Когда тесто считается выбродившим?

а) когда увеличивается в объеме в 2,5раза и оседает; б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая; в)когда при надавливании пальцем ямочка быстро восстанавливается.

16. Каши по консистенции подразделяются на группы:

а - жидкие, полужидкие, вязкие; б - жидкие, вязкие, рассыпчатые; в –густые, вязкие жидкие.

17. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на следующие группы:

а) жареные, б) вареные, в) запеченные, г) припущенные, д) охлажденные.

18. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции:

а) жидкие, б) полужидкие, в) вкрутую, в) в «мешочек», г) густые.

19. По технологии приготовления омлеты делят на группы:

а) натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром, б) смешанные с гарниром, фаршированные гарниром, в) натуральные, смешанные с гарниром, запеченные.

<u>Установить соответствие:</u>

20.В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога:

1) Жирный 2) Полужирный 3) обезжиренный	а) 9% б) 18% в) 0% г) 30%	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

21. Какие соусы используются при подаче к блюдам из каш

1) Котлеты или биточки 2) Запеканка 3) Крупеник 4) Пудинги	а) грибной соус б) соус абрикосовый в) сметана г) соус клюквенный д) соус красный	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

22. Правила подачи блюд из творога.

1) Творожная масса сладкая с изюмом 2) Вареники с творожным фаршем 3) Пудинг из творога 4) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

23. Какие изделия из теста относятся к перечисленным группам?

1) мучные блюда 2)мучные кулинарные изделия 3) мучные гарниры	а) клецки, профитроли, корзиночки, лапша домашняя; б) вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики в) пирожки, расстегаи,	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

	кулебяки, ватрушки, пироги	

24. Сроки хранения блюд из творога.

1)Вареников, сырников – 2)Пудингов – 3) Запеканок – 4)Творога и творожной массы	а) 1час б) 30 минут в) не более 15 минут в теплом месте до отпуска г) от 6 до 24 часов	**Образец варианта правильного ответа 1-в**

25.

Виды брака	**Причина возникновения**	**Образец варианта правильного ответа**
а) какова причина комков в приготовленных гарнирах из макарон б) какова причина того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся в) в каких случаях лапшевник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон. г) горьковатый привкус каши д) темные крупинки, зерновая примесь	1-очень высокая температура в духовке 2-не заправили маслом. 3-переварены 4-не промыли крупу, 5-не перебрали крупу 6.-использлвали некачественное сырье	**а-3**

Вариант 2.

Выберите правильный ответ.

1.Какая крупа варится дольше всех?
а) манная, б) рисовая, в) перловая.

2.Какая крупа перед варкой не промывается?
а) манная, б) рисовая, в) пшенная.

3.Какая крупа слегка поджаривается?
а) манная, б) гречневая, в) пшенная.

4.В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши?
а) в горячем состоянии, б) пока она теплая, в) охлажденную.

5.Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50…100гр на 1 кг крупы)
а) чтобы не образовались комки, б) для улучшения вкуса и внешнего вида, в) чтобы каша не подгорела.

6. За счет чего происходит увеличение массы бобовых, круп, макаронных изделий при варке?
а) поглощение воды клейстеризующимся крахмалом, б) увеличение температуры варки, в) карамелизация сахара.

7. За счет чего происходит размягчение бобовых и круп при варке?
а) протопектин переходит в пектин, б) за счет добавления жира, в) за счет добавления сахара.

8.Что замедляет процесс варки бобовых?

а) высокое содержание клетчатки, б) соль, томат и кислые соусы, в) примеси и неполноценные зерна.

9.Какими способами варят макаронные изделия?

а) сливным способом, б) откидным способом, в) несливным способом.

10. В какой воде замачивают бобовые и перловую крупу, для ускорения разваривания?

а) холодной, б) в теплой, в) в горячей.

11. Как хранят яйца, сваренные в «мешочек»?

а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.

12. Как подготавливают яичный порошок?

а) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:3,5 для набухания в течении 30 мин, б) соединяют с холодным молоком в соотношении 1:5 для набухания в течении 30 мин, в) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:6 для набухания в течении 2ч.

13.Какова толщина слоя запекаемых смешанных омлетов?

а) 3см, б) 4см, в) 2см.

14. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога?

а) рисовую, б) манную, в) пшенную.

15.Как определить готовность вареников при варке?

а) по продолжительности (8-10мин), б) по всплытию вареников, в) прокалыванием вареников вилкой.

16.Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?

а) красный, б) сметанный, в) молочный сладкий.

17.Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?

а) способом тепловой обработки, б) введение взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов.

18.Как снизить отрицательное влияние тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?

а) творог протереть, б) запекать при низкой температуре, в) в творожную массу добавить загустители.

19. Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?

а) химическим, б) биологическим, в) механическим.

<u>Установить соответствие:</u>

20.Как используют яйца, сваренные:

а) всмятку	1.в горячем виде на завтрак, 2. для прозрачного бульона, 3.для яиц на гренках под соусом. 4.для фаршей, 5.для салатов	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

21. Каковы желток и белок у яйца сваренного:

а) всмятку	1.Полужидкий белок и жидкий желток, 2.У скорлупы белок свернувшийся, желток жидкий. 3.Плотный белок и желток. 4.белок загустевший, желток свернувшийся.	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

22.

Виды брака	Причина возникновения	Образец варианта правильного ответа
а) тесто не подходит или процесс происходит очень медленно. б) тесто слишком сладкое или соленое, в) тесто кислое	1-тесто перебродило 2-сахар и соль положены сверх нормы. 3-тесто охладилось ниже 10 ^{0} С 4-недостаточная обминка.	**а-3**

23. Какие блюда приготавливают из разных видов каш:

1) Котлеты или биточки 2) Запеканка 3) Крупеник	а) рисовая вязкая каша б) манная вязкая каша в) пшенная вязкая каша г) гречневая рассыпчатая каша д) манная жидкая каша	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

24.Какие способы варки макаронных изделий используют при приготовлении перечисленных блюд?

1) Макаронник. 2) Лапшевник. 3) Макароны отварные с овощами 4).Макароны с томатом	а) сливной способ б) несливной способ в) откидной способ г) припущенный способ	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

25.Режим выпечки изделий из дрожжевого теста.

1) Пирожки печенные. 2) Расстегаи 3) Пироги	а) температура -240-260^{0}С, 8-10мин б)200-220^0 С, 8-15мин в) 230-240^0 С, 8-15мин г) 200-220^0 С, 30-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

Тест

на тему «Горячие блюда из мяса».

Выберите правильный вариант ответа

1.Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготовляемых блюд?

а) белков - миозина, коллаген, эластина;

б) минеральных веществ, витаминов;

в) экстрактивных веществ.

2.Что происходит при тепловой обработке с белком соединительной ткани -эластином?

а) полностью разрушается;

б) почти не изменяет своих свойств;

в) переходит в другое вещество.

3.Как изменяется белок соединительной ткани – коллаген при тепловой обработке?

а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпресовывая воду;

б) превращается в глютин – растворяется в горячей воде;

в) полностью разрушается.

4.За счет чего происходит размягчение мяса при тепловой обработке?

а) глютин растворился в воде, связь между волокнами ослабла;

б) за счет испарения влаги и перехода ее в бульон;

в) за счет высокой температуры обработки мясных полуфабрикатов.

5.От чего зависит продолжительность размягчения мяса?

а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;

б) от количества коллагена в разных частях мяса;

в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

6.Что влияет на стойкость, коллагена?

а) высокая температура;

б) использование кислот при приготовлении;

в) возраст, порода животного и его упитанность.

7.За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

8.Почему мясо солят за 10…15мин до окончания варки?

а) часть белков сразу переходят в отвар, и образует пену на поверхности бульона;

б) в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться;

в) чтобы не пересолить бульон и мясо.

9.Что влияет на качество приготавливаемых блюд из мяса?

а) наличие жировой ткани;

б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена;

в) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.

10.К изменяется содержание жира при тепловой обработке?

а) уменьшается;

б) увеличивается;

в) разбрызгивается.

11.Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?

а) 2..3л; б) 1…1.5л; в) 4…5л.

12.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

13.Какое количество потерь(%) образуется при варке мяса?

а) 50…60; б) 40…50; в) 38…40.

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

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

15.Какую часть говядины используют для варки?

а) лопатку, покромку, грудинку;

б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть;

в) шейная часть, вырезку.

16.Каков режим варки мяса?

а) варят при 105 ^{0} С при открытой крышке;

б) кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения – варят, снимая пену, до готовности;

в) варят при бурном кипении.

17.Как определить готовность отварного мяса?

а) по вкусу и запаху;

б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;

в) по продолжительности варки.

18.Как хранят готовое отварное мясо?

а) охлаждают и хранят в холодильнике 48ч;

б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50…60 ^{0} С не более 3ч;

в) отпускают сразу же после нарезания на порции.

19.Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

а) красный с луком и огурцами;

б) грибной;

в) белый, сметанный с хреном, красный.

20. Какой гарнир используют при отпуске говядины отварной?

а) припущенный рис;

б) тушеная капуста;

в) картофель отварной, припущенные овощи.

21.При какой температуре запекают мясные блюда?

а) 200…220 ^{0} С; б) 250…300 ^{0} С; в) 300…350 ^{0} С.

22.Что готовят для запеканки картофельной с мясом?

а) картофель отварной, нарезанный кусочками;

б) картофельное пюре;

в) картофельную массу.

23.Из чего готовят мясной фарш?

а) из мяса отварного с рисом и луком;

б) из обжаренного мяса с луком;

в) из сырого мяса с луком.

24.Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»?

а) из отварного картофеля кружочками или картофельной массы;

б) из отварных макарон;

в) из тушеной капусты.

25.Каким образом помимо выравнивания подготавливают перед запеканием поверхность блюд?

а) сбрызгивают маслом;

б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;
в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.

26.Запекают блюда непосредственно перед отпуском:
а) в порционных сковородках;
б) на противне, смазанном маслом;
в) нарезанные на порции по 200г.

27.Почему мясо бывает малосочным, а его поверхность серой, увлажненной?
а) куски мяса при жаренье раскладывали слишком близко;
б) низкая температура жаренья мяса;
в) нарушение кулинарного использования частей туши.

28.В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом?
а) после жаренья мясо залили холодной водой;
б) добавили мало томата и специй;
в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена.

29.Почему куски жаренного натурального мяса бывают деформированными, жесткими?
а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;
б) использована не та часть мяса, которая предусмотрена;
в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия.

30.В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок?
а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;
б) изделия не дожарены в духовом шкафу;
в) Использовали недоброкачественное сырье.

31.Укажите в какое блюдо входят соленые огурцы?
а) рагу;
б) плов;
в) азу;
г) мясо духовое.

32.Укажите продукты которыми шпигуют мясо:
а) морковь;
б) шпик;
в) корень петрушки;
г) все варианты верны.

33.Укажите фактор, определяющие консистенцию плова.
а) соотношение мяса и риса;
б) соотношение риса и жидкости;
в) количество жидкости;
г) соотношение мяса и жидкости.

34.Укажите блюдо, которое готовят в горшочках
а) рагу;
б) плов;
в) азу;
г) мясо духовое.

35.Укажите, блюдо, в которое можно положить сметану?
а) рагу;
б) гуляш;
в) азу;
г) мясо духовое.

36. Кажите блюдо, которое готовят только из говядины.
а) рагу;
б) гуляш;

в) азу;
г) мясо духовое.

37.Укажите овощи, которые фаршируют мясом и рисом.
а) помидоры;
б) перец;
в) кабачки;
г) все варианты верны.

38. Укажите, с какой целью на поверхности картофельной запеканки делают проколы.
а) для красоты;
б) во избежание потрескивания;
в) для образования румяной корочки.

39.Укажите, для чего при тушении мяса добавляют томатное пюре.
а) для густоты;
б) для цвета;
в) для размягчения мяса.

40.Укажите блюдо, в рецептуру которого входят все перечисленные ингредиенты: морковь, петрушка(корень), репа, картофель, лук репчатый.
а) рагу; б) гуляш; в) азу; г) мясо духовое.

Тест

На тему: «Организация работы горячего цеха».

<u>Задание №1.</u>

Вставьте пропущенные слова, выбрав их из предложенного списка .

1.Горячий цех условно делят на суповое и _____ отделения в соответствии с изготавливаемыми горячими блюдами	Соусное, Холодное
2. Горячий цех распологают рядом с _____ , _____, раздаточной, моечной столовой и кухонной посуды	Холодным цехом, Раздаточной, Складскими помещениями
3.Горячий цех должен иметь удобное сообщение с _____ цехами	Складскими помещениями Заготовочными
4.Повара горячего цеха перед началом работы должны ознакомиться с планом меню и _____, затем рассчитать необходимое колличество сырья и продуктов, получить _____, необходимые для приготовления блюд; подобрать _____ соответствующей вместимости	Технологическими картами, Подготовленным сырьем Продукты , Технологические карты Посуду Технологическое оборудование

Задание №2

Выбрать правильный вариант ответа

1.Укажите, какие технологические процессы осуществляют в горячем цехе.
а)Приготовление супов
б) Варка бульонов
в)Приготовление соусов
г) Приготовление мучных кондитерских изделий

2.Укажите, какую маркировку должна иметь разделочная доска, используемая для порционирования индейки для супа.
а) ВП
б) ВМ
в) ОВ
г) ВИ
3.Укажите, какой инвентарь используется для определения готовности мяса.
а) нож
б) черпак
в) поварская вилка
г) поварская игла
4.Укажите, какой инвентарь используют для проталкивания продукта в горловину привода.
а) черпак
б) толкач
в) нож
г) веселку
5.Укажите, что нужно сделать вслучае внезапной остановки привода
а) продолжать проталкивать продукт
б) остановить машину
в) позвать механика
г) верных вариантов нет
6.Укажите способ установки оборудования в горячем цеху.
а) пристенный
б) островной
в) пристенно-островной
г) все варианты ответа верны
7.Выберите инвентарь используемый при процеживании бульона.
а) шумовка
б) дуршлаг
в) сито
г) марля

5. **Практические работы по МДК 02.01 и МДК 02.02 заключаются в составлении технико-технологической карты, схемы и алгоритма действий, решения ситуационных задач**

МДК 02.01

Практическая работа №1.

Схема по организации работы цеха.

Практическая работа №2.

Техника безопасности при работе с электрокотлами

Практическая работа №3.

Схема по организации рабочих мест в цеху.

Практическая работа №4.

Подбор технологического оборудования и инвентаря

Практическая работа №5.

Организация рабочих мест.

Практическая работа 6.

Безопасная работа теплового оборудования.

Практическая работа №7.

Бракераж готовых изделий.

Практическая работа №8.

Гриль «Salamander».

Практическая работа №9.

Пароконвекционные печи.

МДК 02.02

Практическая работа №1

Приготовление бульонов:

Практическая работа №2

Расчеты при варке супов:

Практическая работа №3

Расчеты при варке соусов:

Практическая работа №4

Расчеты для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых:

Практическая работа №5

Расчеты для приготовления горячих блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной птицы:

Практическая работа

на тему: «Приготовление бульонов».

Задание №1. Произведите расчет для приготовления необходимого количества порций нижеуказанных изделий:

- мясокостного бульона (1 вариант);
-рыбного бульона (2 вариант)
-бульона из птицы (3 вариант).

Примечание. *Расчет сырья нужно произвести по сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья в данное время.*

Полученные результаты внести в таблицы

Задание №2.Составить технологические схемы для каждого бульона.

Задание №3. Ответить на вопросы.

Вариант 1.

Мясокостный бульон

Вопросы:

1.Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?
2.Назовите норму жидкости для приготовления нормального бульона?
3.Как подготовить кости к приготовлению бульонов?
4.С какой целью в бульон вводят подпеченные коренья и стебли пряных овощей?
5.Назовите общее время варки мясокостного бульона?
6.При приготовлении мясокостный бульон приобрел салистый привкус, стал мутным. Определите причины дефектов и укажите способы их устранения.

Вариант 2.

Рыбный бульон

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) На 1 порцию		Масса сырья (кг) На 15 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Говядина (лопатка, грудинка, покромка 2категории)	220	162				
2.	Кости пищевые	300	300				
3.	Морковь	12	10				
4.	Корень петрушки	8	6				
5.	Лук репчатый	12	10				
6.	Вода	1250	1250				
Выход		-	1000	-	500	-	

Вопросы:
1.Из каких видов рыб получаются более наваристые и ароматные бульоны?
2.Назовите норму жидкости для приготовления концентрированного бульона?
3.Как подготовить рыбные пищевые отходы к приготовлению бульона?
4.Назовите норму жидкости на 1 кг продукта.
5.Назовите общее время варки рыбного бульона?
6.Условия и сроки хранения рыбного бульона.

Вариант 3.

Бульон из птицы

Вопросы:
1.Назовите правила подготовки сырья для приготовления бульона из птицы?
2.Какую роль играют сырые коренья и лук при приготовлении бульона из птицы?
3.От чего зависит время варки бульона из птицы?

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) На 1 порцию		Масса сырья (кг) На 25 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Птица(пищевые отходы, субпродукты)	300	300				
2.	Морковь	10	8				
3.	Лук репчатый	30	24				
4.	Вода	1250	1250				
Выход		-	1000	-	400	-	

4.Назовите норму жидкости на 1 кг продукта.
5.Назовите общее время варки бульона из птицы?
6.Назовите требования к качеству бульона из птицы.

Практическая работа

Тема: «Расчеты для приготовления супов».

Цель: научить учащихся определять норм закладки сырья на различное количество порций для приготовления супов. Научить учащихся рассчитывать количество порций из имеющихся продуктов; закрепить навыки и умения учащихся пользоваться сборниками рецептур.

При подсчете количества продуктов, необходимых для приготовления заданного

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) На 1 порцию		Масса сырья (кг) На 20 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Рыба (рыбные пищевые отходы)	372	372				
2.	Корень петрушки	10	9				
3.	Лук репчатый	30	24				
4.	Вода	1250	1250				
Выход		-	1000	-	300	-	

количества порций различных супов, а также при расчете количества порций блюд

следует учитывать, что в сборниках рецептур для супов приводятся нормы на 1 000 г супа, т.е. на две порции.

1. Определение количества продуктов для приготовления супов.

Расчет производится по общей методике и с учетом специфики норм вложения продуктов, приведенных в сборниках рецептур.

Образец решения задачи на расчет массы брутто

Задача № 1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 150 порций супа Рассольник «Ленинградский» приготовленного в феврале. Масса одной порции – 350г

В одном из сборников рецептур находим нужную рецептуру, составляем таблицу№1

1.Определяем колличества супа на 150 порций:

350*150=52500гр-(переводим в кг)-**52,5кг**

2.Производим перерасчет Мб картофеля в феврале по формуле

Мб= Мн*100 / (100 -%отх)

Мб= 300*100 / (100-35)

Мб=461гр-0,461кг

По такому - же принципу производим перерасчет моркови.

3.Определяем расчет **Мб** остальных продуктов

Мб (крупы) = Мн(кг)*52,5(количество супа)=0,02*52,5=1,05

4.Определяем количество бульона на 150порций супа

0,75*52,5=39,375кг

Таблица 1

№ П/П	Продукт	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, **52,5кг**	Масса брутто бульона на 50 порций супа **39,375 кг**	Итого
1	Картофель	35	24,2	-	24,2
2	Крупа (перловая или пшеничная, рисовая, овсяная)	-	1,05	-	1,05
3	Морковь	25	2,782	0,63	3,412
4	Лук репчатый	-	1,26	0,551	1,811
5	Огурцы солёные	-	3,517	-	3,517
6	Маргарин столовый	-	1,05	-	1,05
7	Кости	-	-	19,687	19,687
	Петрушка	-	-	0,551	0,551

	(корень)				

2.Расчет количество порций супов из имеющихся продуктов.

Задача № 2 Используя рецептуру сборника, рассчитать количество порций борща холодного, которое можно приготовить из 20 кг свеклы в мае

Р е ш е н и е: 1. Определяем массу нетто Мн, кг, сырой чищенной свеклы в мае по формуле

$$Мн = \frac{Мб\ (100-\%\ отх)}{100}$$

Следовательно, $Мн = \frac{20(100 – 25)}{100} = 15$ кг

2.Находим массу нетто свеклы, необходимую для приготовления двух порций борща холодного по рецептуре сборника: 120 г.

3. Определяем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной: 120: 2 = 60 г = 0,06 кг.

4. Рассчитываем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной: 15:0,06 = 250 порций.

Ответ: Из 20 кг свеклы в мае можно приготовить 250 порций борща холодного

П р и м е ч а н и е. Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые Для приготовления блюда, их подсчет производится по общей методике определения массы брутто.

Задание:

1.Определить количество продуктов для приготовления супов.

Вариант 1

№ П/П	Блюдо	Месяц обработки продуктов	Количество порций
1	Суп-пюре из разных овощей	Ноябрь	30
2	Борщ холодный	Январь	40

Вариант 2

№ П/П	Блюдо	Месяц обработки продуктов	Количество порций
1	Суп-пюре из разных овощей	Ноябрь	60
2	Борщ холодный	Январь	80

2.Расчитать количество порций супов из имеющихся продуктов.

Вариант 1

№ п/п	Блюдо	Количество порций	Продукт	Масса брутто, кг
1	Борщ «Украинский»	х	Капуста	17
2	Суп молочный с овощами	х	Морковь	26

Вариант 2

№ п/п	Блюдо	Количество порций	Продукт	Масса брутто, кг
91	Борщ «Украинский»	х	Капуста	7
123	Суп молочный с овощами	х	Морковь	16

6. **Лабораторные работы по МДК 02.02 заключаются в отработке полученный знаний и умений по приготовлению горячих блюд, закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составление отчета**

МДК 02.02

Лабораторная работа № 1
Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.
Лабораторная работа № 2
Приготовление, оформление и отпуск суп-пюре.
Лабораторная работа № 3
Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов.
Лабораторная работа №4
Приготовление соусов на основе муки.
Соусы красные и его производные
Лабораторная работа №5
Приготовление соусов на основе муки.
Соусы белые и его производные
Лабораторная работа №6
Приготовление соусов яично – масляных и на сливках
Лабораторная работа №7
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов
Лабораторная работа № 8
Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
Лабораторная работа №9
Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра
Лабораторная работа № 10
Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде
Лабораторная работа№11
Приготовление, оформление и отпуск блюд и закусок из рыбы в тушеном и запеченном виде
Лабораторная работа № 12
Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы
Лабораторная работа № 13
Приготовление горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья
Лабораторная работа № 14
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в отварном и жареном виде
Лабораторная работа № 15
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов в тушеном и запеченном виде

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление заправочных супов»

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ с капустой и картофелем(1-бригада); рассольник ленинградский (2-бригада);
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, половники, шумовка, мерная кружка, сито, лопатка, терка, доски разделочные, тарелки глубокие, весы, плита электрическая.

Последовательность выполнения работы

1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2.Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.
3.Промыть, очистить и нарезать овощи.

- **Борщ с капустой и картофелем:**

Нарезать свеклу соломкой, тушить с добавлением бульона, уксуса, томатного пюре и сахара.
Нарезать соломкой лук, морковь и петрушку, спассеровать.
Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками.
Нарезать на порции вареное мясо и прогреть в бульоне или воде.

-Рассольник ленинградский

Нарезать соломкой лук, морковь и петрушку, спассеровать.
Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить В воде или бульоне.
Перебрать и промыть рисовую крупу.
Процедить и прокипятить огуречный рассол.
Нарезать на порции вареное мясо и прогреть в бульоне или воде.

4.Приготовить суп.

- **Борщ с капустой и картофелем:**

В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. затем добавляют капусту и варят с момента закипания еще 15мин добавляют пассированные овощи, соль, специи и варят 10 мин;

-Рассольник ленинградский

В кипящий бульон положить рисовую крупу и варить 5-7 мин; добавить картофель и пассированные овощи, варить 10 мин; ввести припущенные огурцы, томатное пюре, соль, пряности, варить еще 8-10 мин; добавить огуречный рассол;
5.Оформить блюдо для подачи.
6.Оформить отчет и сдать работу.
7.Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Борщ с капустой и картофелем:

внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;
цвет - малиново-красный;

вкус - кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы; запах - кореньев и бульона; консистенция - мягкая, но овощи не переварены.

Рассольник ленинградский:
внешний вид - овощи не переварены, сохранили форму нарезки;
цвет - бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого жира; вкус - острый от огурцов и рассола;
запах - пассированных овощей и пряностей.

Отчет.
Тема: «Приготовление заправочных супов».

1.Установить время тушения свеклы для борща
2.Определть количество отходов при обработке картофеля (г, %)
3.Расчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций борща.
4.Составить технологическую схему приготовления борща.
5.Установить время припускания соленых огурцов.
6.Определить количество отходов при обработке моркови (г,%)
7.Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 15 порций рассольника ленинградского
8. Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского.

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление суп-пюре».

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп-пюре из грибов (1-бригада); суп-пюре из птицы (2-бригада);
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.
Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, половники, шумовка, мерная кружка, сито, лопатка, терка, доски разделочные, тарелки глубокие, весы, плита электрическая.

Последовательность выполнения работы
1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

«Суп-пюре из свежих грибов»

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Морковь	25	20
Лук репчатый	24	20
Петрушка (корень)	13	10
Шампиньоны или грибы белые свежие	263	200
Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	40	40
Молоко	200	200
Яйцо	2/5шт.	16
Вода или бульон	750	750
Выход	**-**	**1000**

«Суп-пюре из птицы»

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Птица (варианты): Курица Индейка Цыплёнок-бройлер Утка	218 204 209 232	150 150 150 150
Морковь	25	20
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	40	40
Масло сливочное	40	40
Молоко	150	150
Яйцо	1/4шт.	10
Вода	800	800
Выход	**-**	**1000**

1.У подготовленных свежих грибов отделяют шляпки. Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20-30мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассерованными и припущенными кореньями.
2. Протёртые овощи соединяют с белым соусом, приготовленным из муки (пассированной с жиром или без жира) и бульона.
3.Готовый суп заправляют льезоном. Для приготовления яично-молочной смеси (льезона) яичные желтки размешивают, добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.
4.Суп заправляют сливочным маслом. Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками, припускают до готовности и кладут в суп при отпуске.

5. Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решёткой и протирают.
6.Морковь и лук репчатый, пассеруют, затем варят в подсоленной воде или бульоне, до готовности, протирают.
7.Протёртые овощи соединяют с белым соусом, приготовленным из муки (пассированной с жиром или без жира) и бульона.
8. Готовый суп заправляют льезоном. Для приготовления яично-молочной смеси (льезона) яичные желтки размешивают, добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.
9. Суп заправляют сливочным маслом.

Требования к качеству приготовленных блюд:
«Суп-пюре из грибов»:
Внешний вид- имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротёртых продуктов и поверхностных плёнок.
Консистенция – эластичная, напоминающая густые сливки.
Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен.
Вкус – нежный, в меру солёный.

«Суп-пюре из птицы»
Внешний вид- имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротёртых продуктов и поверхностных плёнок.
Консистенция – эластичная, напоминающая густые сливки.
Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен.
Вкус – нежный, в меру солёный

Отчет.

<u>Бригада №1</u>
1.Расчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 7 порций «Суп-пюре из грибов», если масса одной порции 400гр
2.Составить технологическую схему приготовления «Суп-пюре из грибов».
3.Что нужно сделать с продуктами, чтобы получить суп-пюре из грибов однородной нежной консистенции?
4.Условия и сроки хранения супа-пюре из грибов?
5.С какой целью супы-пюре из грибов в процессе приготовления заправляют белым соусом.
6. Температура подачи супа-пюре из грибов?
7.Объясните технологию выполнения и назначения приема защипывание сливочным маслом?
<u>Бригада №2</u>
1.Определить количество отходов при обработке моркови (г,%)
2.Рассчитать количество продуктов (брутто) необходимых для приготовления 5 порций суп-пюре из птицы, если масса одной порции 350гр
3.Составить технологическую схему приготовления суп-пюре из птицы.
4.Чем заправляют супы-пюре из птицы перед отпуском и с какой целью?
5.Можно ли при отпуске супов-пюре из птицы в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?
6.Почему при подаче температура супов-пюре из птицы должна быть ниже температуры заправочных супов и составлять менее 70^0С?
7.Что можно подать к супу-пюре из птицы?

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление прозрачных супов»

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: уха рыбацкая (1-бригада); бульон изкурпрозрачный (2-бригада);
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, половники, шумовка, мерная кружка, сито, лопатка, терка, доски разделочные, тарелки глубокие, весы, плита электрическая.

Последовательность выполнения работы

1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

«Уха рыбацкая».

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Рыба-мелочь (ерши, окуни)	200	-
Судак	115	65/50
Налим	142	61/50
Картофель	400	300
Лук репчатый	60	50
Петрушка (корень)	13	10
Масло сливочное	10	10
Петрушка (зелень) или укроп	5	4
Вода	1100	1100
Выход	**-**	**1000**

«Бульон из кур прозрачный»

Продукты	**Масса, г**	
	брутто	**нетто**
Курица	390	269
Кости кур для оттяжки	200	200
Яйца для оттяжки	2/5шт	16
Морковь	16	13
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	13 15	10 10
Лук репчатый	12	10
Вода	1300	1300
Выход	**-**	**1000**

«Уха рыбацкая».

2.Промыть и очистить рыбу и овощи.

3. Из рыбы –мелочи варят бульон и процеживают; судак и налим варят порциями.

4.Приготавливают уху рыбацкую: в бульон закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, коренья петрушки, нарезанные тонкими кружочками, и варят; за 15мин до готовности закладывают подготовленные порции рыбы (филе судака с кожей и реберными костями и филе налима без кожи с реберными костями). По окончании варки в уху кладут масло сливочное.

«Бульон из кур прозрачный»

5. Промыть птицу и варить бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир.

6. Овощи помыть, очистить подпечь. За 40-60 мин до готовности бульона добавить подпеченые овощи. Готовый бульон процедить.довести до кипения и хранить на мармите.

7. Приготовление оттяжки: кости птицы измельчить,залить холодной водой (1-1,5л на 1 кг костей), добавить соль и выдержать 1-2ч в холодильнике, затем добавить слегка взбитый белок.

8. Бульон охладить до 50-60 ^{0} С,' ввести оттяжку, хорошо перемешать и варить при слабом кипении 1-1,5ч, затем процедить.
9.Приготовить гренки: белый хлеб очистить от корок, нарезать кубиками (1*1), подсушить.
10. Готовый бульон отпускают с кусочками вареной курицы,отдельно подают гренки, клецки.

Требования к качеству приготовленных блюд:
«Уха рыбацкая»:
Цвет – прозрачный;
Вкус и запах – рыбы;
Консистенция – кореньев и лука, мягкая, овощи не переварены.
«Бульон из курицы прозрачный»:
Цвет – прозрачный;
Вкус и запах – курицы и овощей.

Отчет.

Бригада №1
1.Установить время варки рыбы.
2.Определть количество отходов при обработке картофеля (г, %)
3.Расчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций ухи рыбацкой, если масса одной порции 350гр.
4.Составить технологическую схему приготовления ухи рыбацкой.
5.Какова причина мутного бульона при приготовлении супа уха рыбацкая, как этот дефект исправить?
6.Сроки хранения супа уха рыбацкая?
7. Что является жидкой основой супа уха рыбацкая?
8. Температура подачи супа уха рыбацкая?
9.Какова калорийность ухи рыбацкой?
10.Основные правила подачи супа уха рыбацкая.

Бригада №2
1. Чем отличается бульон из курицы приготовленный для прозрачных супов от бульонов для заправочных супов?
2.Объясните сущность такого способа, как «оттягивание» в процессе приготовления бульона прозрачного из курицы.
3.Расчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 15 порций бульона прозрачного из курицы, если масса одной порции 300гр.
4.Составить технологическую схему приготовления бульона прозрачного из курицы
5. Основные правила подачи бульона прозрачного из курицы.
6.Какие гарниры можно падать к бульону прозрачному из курицы.
7. Какой признак указывает на то, что бульон осветлился?
8. Каких веществ присутствует больше всего в прозрачных супах
9.Какова калорийность бульона прозрачного из курицы.?
10.Основные правила хранения бульона прозрачного из курицы.

7. Примерные задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01.

Задание №1.

Ответить на вопросы:

Контрольные вопросы

1.Перечислить основные технологические операции, проводящие в горячем цехе.
2.Перечислить какие способы тепловой обработки относятся к группе основных.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4.Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха
5.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
6. Перечислить какие способы тепловой обработки относятся к группе комбинированных.
7. Правила эксплуатации фритюрницы.
8. Какие способы и приемы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов можно осуществить с помощью пароконвектомата.
9.Перечислить виды оборудованиядля жарки и выпечки.
10.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе на пароконвектомате.
11. Перечислить какие способы тепловой обработки относятся к группе вспомогательных.
12. Описать организацию рабочего места повара по приготовлению горячих блюд супов
13.Перечислить механизмы и поварской инструмент используемый вгорячем цеху соусного отделения.
14.Перечислить какие блюда готовят в соусном отделении горячего цеха.
15.Что означает «бракераж готовой продукции».
16. Описать организацию реализации готовых горячих блюд

Задание №2.

Решить производственные задачи

1.Составить схему по организации рабочих мест (горячего цеха, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд
2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства для работы в горячем цехе при изготовлении супов, горячих блюд из мяса, рыбы.
3.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
4. Расчет потерь при тепловой обработке мяса, овощей, рыбы.
5. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком по-Ленинградски.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
7. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления зраз из рубленной массы
9.Оформления заявок на склад.

8. Примерные задания для дифференцированного зачета по МДК 02.02.

Вариант №1

Задание №1

Выберите правильный ответ.

1.Какая крупа варится дольше всех?

а) манная, б) рисовая, в) перловая.

2.Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50…100гр на 1 кг крупы)

а) чтобы не образовались комки, б) для улучшения вкуса и внешнего вида, в) чтобы каша не подгорела.

3.В какой воде замачивают бобовые и перловую крупу, для ускорения разваривания?

а) холодной, б) в теплой, в) в горячей.

4.Какова толщина слоя запекаемых смешанных омлетов?

а) 3см, б) 4см, в) 2см.

5.Чем отличается приготовление пудинга от запеканки?

а) способом тепловой обработки, б) введение взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов.

6.Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают струйкой, непрерывно помешивая?

а) чтобы молоко не пригорело; б) чтобы не образовались комки; в) чтобы молоко не изменило цвет.

7.Какова продолжительность варки макаронных изделий:

1) Макароны 2) Лапша 3) Вермишель	а) 10-20мин б) 20-30мин в) 20-25мин г) 35-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

8.Какие загустители вводят в творожную массу, чтобы избежать его текучесть?

а) крахмал; б) муку; в) манную крупу.

9. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?

а) изделия получаются хорошо пропеченными и ровными по форме; б) обогащаются углекислым газом; в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

10. Какие кости используют для варки бульонов?

а)трубчатые и тазовые, б)грудные и крестцовые,
в) позвоночные, г)все варианты верны.

11. Для улучшения вкусовых качеств бульона используют:

а) подпеченные коренья, б) пучки пряных овощей, в) муку пассированную, г)все варианты верны.

12. Какие способы подготовки свеклы для варки борща используются?

а) варка и подпекание, б) тушение, в) пассированные.

13. Какую капусту используют в приготовлении щей?

а) белокочанную свежую и квашенную б) савойскую в) щавель, шпинат, г)крапива.

14. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

15. Картофельные зразы

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

16.При температуре 250-280ºС овощи

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

17. Запекают блюда из мяса при температуре:
а) 150-170 ^{0}С;
б) 200-220 ^{0}С;
в) 220-280 ^{0}С?
18.От чего зависит продолжительность размягчения мяса?
а)от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б)от количества коллагена в разных частях мяса;
в) от первичной подготовки полуфабрикатов.
19. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и на качество приготавливаемых блюд?
а) белков – миозина, коллагена, эластина;
б)минеральных веществ, витаминов;
в)экстрактивных веществ.
20.Как определить готовность жареной рыбы?
а)по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
б)прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
в)по вкусу, по внешнему виду.
21.Почему рыбу варят и припускают при температуре85…90^{0}С?
а) порционные куски рыбы сохраняют форму;
б) бульоны остаются прозрачными;
в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.
22.Какой по консистенции соус молочный используют для фарширования котлет из курицы?
а) жидкий; б) густой; в) средней густоты.
23. Для какого соуса соус луковый является основным?
а)для красного; б)для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами
24.Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?
а)белым соусом; б) льезоном, сливочным маслом; в) сливками и сливочным маслом.
25.Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.
а) «Украинский»; б) «Московский»; в) «Флотский»

Задание №2
<u>Установить соответствие:</u>
1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога:

1) Жирный 2) Полужирный 3) обезжиренный	а) 9% б) 18% в) 0% г) 30%	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

2. **Сроки хранения блюд из творога.**

1)Вареников, сырников – 2)Пудингов – 3) Запеканок – 4)Творога и творожной массы	а) 1час б) 30 минут в) не более 15 минут в теплом месте до отпуска г) от 6 до 24 часов	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

3. Какие блюда приготавливают из разных видов каш:

1) Котлеты или биточки	а) рисовая вязкая каша	**Образец варианта**

2) Запеканка 3) Крупеник	б) манная вязкая каша в) пшенная вязкая каша г) гречневая рассыпчатая каша д) манная жидкая каша	**правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

4. Указать соответствие блюд форме полуфабриката и части мяса.

Зразы отбивные	**1.Кубики массой 20-30г, лопатка, покромка, грудинка;** **2.Брусочки массой 5..7г, толстый край, верхняя внутренняя часть ноги.** **3.Боковая наружная часть, лопатка, 1-2куска на порцию.** **4.Брусочки массой 10-15 г, боковая наружная часть задней ноги**
Бефстроганов	
Гуляш	
Азу	

Задание №3

<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите форму нарезки свеклы в приготовлении борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы
«Московский»	
«Украинский»	
«Флотский»	
«Сибирский»	

Задание №4

Допишите пропущенные операции по приготовлению картофельного рулета.

1). Производят первичную обработку картофеля.
2). Ставят варить картофель, залив его горячей водой на 1…2 см сверху.
3). _____ .
4). Обсушивают картофель.
5). _____ .
6). Укладывают картофельную массу на чистую, смоченную водой салфетку, разравнивают массу.
7). _____ .
8). Придают форму рулета или кулебяки.
9). _____ .
10). Смазывают сверху рулет сметаной, посыпают сухарями, делают несколько проколов вдоль рулета, сбрызгивают сверху жиром.
11). При подаче режут на порции, при отпуске кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, отдельно в соуснике подают соусы: томатный, сметанный или грибной.
12). Выход блюда 250 г.

Задание №5

Найти ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты

1	«Картофель в молоке»	Картофель, вода, соль, молоко, сахар, мука, масло сливочное
2	«Овощи в молочном соусе»	Морковь, тыква, свекла, соль, кабачки, молочный соус средней густоты, сахар
3	«Лук фри»	Лук, мука, соль, жир нагретый до t=180 С
4	«Шницель из капусты»	Капуста, вода, соль, сахар, уксус, яйцо, мука, сухари, жир, соус молочный
5	«Свекла, тушённая в сметанном соусе»	Свекла, масло сливочное, лук репчатый, томат, сметанный соус, зелень

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Ответ обоснуйте.

Задание № 2

Приготовленное поваром блюдо «Котлеты морковные» имеют вкус поджаренной панировки Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать «Котлеты морковные»

Задание № 3

Приготовленное поваром блюдо «Мясо, тушенное» мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №2

Задание №1
Выберите правильный ответ.
1.Какая крупа перед варкой не промывается?
а) манная, б) рисовая, в) пшенная.
2.За счет чего происходит увеличение массы бобовых, круп, макаронных изделий при варке?
а) поглощение воды клейстеризующимся крахмалом, б) увеличение температуры варки, в) карамелизация сахара.
3.Как подготавливают яичный порошок?
а) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:3,5 для набухания в течении 30 мин, б) соединяют с холодным молоком в соотношении 1:5 для набухания в течении 30 мин, в) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:6 для набухания в течении 2ч.
4. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога?
а) рисовую, б) манную, в) пшенную.
5.Как снизить отрицательное влияние тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
а) творог протереть, б) запекать при низкой температуре, в) в творожную массу добавить загустители.

6.Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?
а) рисовую; б)пшенную в) гречневую.
7. Для чего проводится замачивание бобовых и круп?
а) улучшить вкус; б) сократить продолжительность варки; в) сохранить форму в процессе варки.
8. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста?
а) чтобы тесто не растекалось; б) для обогащения кислородом; в) для образования молочнокислых бактерий.
9. Когда тесто считается выбродившим?
а) когда увеличивается в объеме в 2,5раза и оседает; б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая; в) когда при надавливании пальцем ямочка быстро восстанавливается.
10.Какие виды рыб используют для варки бульонов?
а) окунь, б) судак, в) ерш, г) лещ.
11. Фюме – это…..
а) концентрированный бульон, б) восстановленный бульон, г) бульон из птицы, г) бульон из рыбы.
12. Как сохранить цвет свеклы при тушении?
а) заправить уксусом, б) заправить томатной пастой, в) все варианты верны.
13.Как подготавливают капусту в щах суточных?
а)квашенную капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копчёностей в течение 3…4ч, б) свежую капусту нарезают шашками и тушат с добавлением томатного пюре в течение 1ч, в) свежую капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей копчёностей в течение 3…4ч,
14.Перезрелые помидоры используют
а) для салатов; б) для фаршированиия; в) для приготовления супов.
15.Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

16.Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
17. При тепловой обработке мяса происходит:
а) размягчение продукта; б) изменение объема; в) изменение цвета;
18.Какие блюда относятся к запеченным блюдам из мяса?
а) солянка сборная на сковороде; б) гуляш; в) рулет; г) голубцы.
19.Как определить готовность отварного мяса?
а) по вкусу и запаху;
б) пробуют кусочек проколом поварской иглы6 в готовое мясо игла входит свободно;
в) по продолжительности варки;
20.Какие виды рыб лучше использовать для пропускания?
А) треску, камбалу, окуня, щуку, палтус, зубатка;
Б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку;
В) лосося, ставриду, форель, сига
21.Что можно добавить в процессе варки свежевыловленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?
а) уксус (10г на 1 л воды);
б)сахар(10г на 1 л воды);

в)горчицу (10г на 1 л воды);

22.Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?

а)холодным; б)горячим.

23.Производным какого соуса является соус томатный?

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

24.Какой борщ заправляют чесноком, с растертым салом?

А) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

25. При какой температуре отпускают супы-пюре?

а) 75ºС; б) 65ºС; г) 80ºС.

Задание №2

Установить соответствие:

1. Какие соусы используются при подаче к блюдам из каш

1) Котлеты или биточки 2) Запеканка 3) Крупеник 4) Пудинги	а) грибной соус б) соус абрикосовый в) сметана г) соус клюквенный д) соус красный	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

2.

Виды брака	**Причина возникновения**	**Образец варианта правильного ответа**
а) какова причина комков в приготовленных гарнирах из макарон б) какова причина того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся в) в каких случаях лапшевник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон. г) горьковатый привкус каши д) темные крупинки, зерновая примесь	1-очень высокая температура в духовке 2-не заправили маслом. 3-переварены 4-не промыли крупу, 5-не перебрали крупу 6.-использовали некачественное сырье	**а-3**

3. Режим выпечки изделий из дрожжевого теста.

1) Пирожки печенные. 2) Расстегаи 3) Пироги	а) температура -240-260^{0}С, 8-10мин б)200-220^0 С, 8-15мин в) 230-240^0 С, 8-15мин г) 200-220^0 С, 30-40мин	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

4.Укажите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы и соусу.

Блюдо	**Способ тепловой обработки**	**Соус**
Рыба, запеченная «по-русски»	**1) Жаренный порционный кусок;**	**А) молочный средней густоты;**
Рыба, запеченная «по-	**2) Припущенные**	**Б) белый;**

московски»	**порционные куски;** **3) Сырой порционный кусок;** **4) Жаренный порционный кусок (карп, карась, сазан)**	**В) сметанный;** **Г) томатный**
Рыба, запеченная под молочным соусом		
Рыба, запеченная под сметанным соусом		

Задание №3
<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите используемый бульон в приготовлении борщей

Борщ	Используемый бульон
«Московский»	На копчёностях
«Украинский»	Костный
«Флотский»	На копчёностях
«Сибирский»	Костный, вода

Задание №4
Дописать пропущенные операции по приготовлению голубцов с овощным фаршем.
1). Берут рыхлые кочаны капусты.
2). Зачищают.
3). _____ .
4). Кладут в кипящую подсоленную воду.
5) _____ .
6). Вынимают, охлаждают, разбирают на отдельные листья.
7). _____ .
8). _____ .
9). При t =140 С _____ .
10). Заливают соусом сметанным и запекают в жарочном шкафу.
11). При отпуске кладут на тарелку по 2 шт. на 1 порцию, поливают соусом, в котором запекали.
12). Выход блюда 150 / 100 г.

Задание №5
Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	**«Картофельное пюре»**	**Картофель, вода, соль, молоко, сахар, мука, масло сливочное.**
2	**«Капуста тушёная»**	**Капуста свежая, уксус 3%, кулинарный жир, томатное пюре, чеснок, морковь, петрушка, лук репчатый, лавровый лист, соус, перец горошком, мука пшеничная, сахар, сухари.**
3	**«Рагу из овощей»**	**Картофель, морковь, петрушка, лук репчатый, репа, капуста свежая, сухари, тыква, чеснок, перец горошком, лавровый лист, свёкла, маргарин столовый, соус, сахар, уксус, кулинарный жир**
4	**«Голубцы овощные»**	**Капуста белокочаннаясвежая, морковь, сахар, лук репчатый, крупа рисовая, зелень петрушки,**

		маргарин столовый, уксус, фарш грибной, соус, сухари панировочные
5	**«Свёкла тушёная с яблоками»**	**Свёкла, яблоки, масло сливочное, лук репчатый, сахар, томатное пюре, соус**

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Приготовленное поваром блюдо «Капуста, тушенная» получилось очень жидкой консистенции. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда.

Задание № 2

Вам предстоит приготовить блюдо «Баклажаны жаренные»
Какие условия вы будете соблюдать при подготовке этих овощей перед тепловой обработкой? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 3

В приготовленном поваром блюде «Бифштекс» мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №3

Задание №1
Выберите правильный ответ.
1.Какая крупа слегка поджаривается?
а) манная, б) гречневая, в) пшенная.
2.За счет чего происходит размягчение бобовых и круп при варке?
а) протопектин переходит в пектин, б) за счет добавления жира, в) за счет добавления сахара.
3.Как подготавливают яичный порошок?
а) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:3,5 для набухания в течении 30 мин, б) соединяют с холодным молоком в соотношении 1:5 для набухания в течении 30 мин, в) просеивают и соединяют с холодным молоком в соотношении 1:6 для набухания в течении 2ч.
4.Как определить готовность вареников при варке?
а) по продолжительности (8-10мин), б) по всплытию вареников, в) прокалыванием вареников вилкой.
5.Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?
а) химическим, б) биологическим, в) механическим.
6.Какую крупу не надо варить?
а) манную; б) пшенную; в) толокно
7.Как хранят яйца, сваренные вкрутую, после промывания холодной водой?
а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.
8.Какой творог используют для приготовления сырников?
а) жирный; б) полужирный; в) обезжиренный.
9. Каши по консистенции подразделяются на группы:
а - жидкие, полужидкие, вязкие; б - жидкие, вязкие, рассыпчатые; в –густые, вязкие жидкие.
10.Какие части мяса используют при варке бульонов?

а) грудинка и покромка, б) лопаточная и подлопаточная,
в) шейная часть, г) все варианты верны.

11.Почему бульон стал мутным и имел салистый привкус?

а) не снимали пену при варке, б) добавили много пряностей, в) не снимали лишний жир при варке, г) все варианты верны.

12. При отпуске к борщам можно подать:

а) ватрушки или пирожки, б) пампушки или крупеник, в) расстегаи.

13. В каких щах используют крупу?

а) «Щи по-уральски», б) «Щи из квашенной капусты», в) «Щи суточные», г) «Щи зеленые».

14. Какой из способов варки сохраняет в продукте пищевые вещества и форму

а) в воде; б) на пару.

15.От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля

16.Какой корнеплод используется только в сыром виде?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

17.Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

а) нарезание вдоль волокон; б) денатурация белков; в) переход коллагена в глютин;

г) испарение влаги.

18.Почему мясо солят за 10…15мин до окончания варки?

а) часть белков сразу переходят в отвар и образуют пену на поверхности бульона;

б) в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться;

в) чтобы не пересолить бульон и мясо.

19.Как хранят готовое отварное мясо?

а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48ч;

б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50…60^{0}С не более 3ч;

в) отпускают сразу же после нарезания на порции.

20. Какую рыбу для варки используют целиком?

а) судака, форель, щуку, стерлядь;

б) белугу, белорыбицу, семгу.

в) сига, салака, сельдь.

21.Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками, так чтобы она была на 2см выше уровня рыбы?

а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола.

22.Какая пассировка используется для приготовления соуса сметанного натурального?

а) жировая мучная; б) холодная мучная; в) сухая мучная.

23.Какова температура пассерования муки для приготовления красных соусов?

А) 200^{0}С; б)150^{0}С; в)50^{0}С.

24.В состав какого рассольника входит крупа?

А) «Домашний»; б) «Ленинградский»; в) «Московский».

25.Какой борщ подается с мясным набором?

А)» Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский»

<u>Задание №2</u>

Установить соответствие:

1. Правила подачи блюд из творога.

1) Творожная масса сладкая с изюмом 2) Вареники с творожным фаршем 3) Пудинг из творога 4) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими	**Образец варианта правильного ответа** **1-в**

2.Как используют яйца, сваренные:

а) всмятку	1.в горячем виде на завтрак, 2. для прозрачного бульона, 3.для яиц на гренках под соусом. 4.для фаршей, 5.для салатов	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

3.**Какие способы варки макаронных изделий используют при приготовлении перечисленных блюд?**

1) Макаронник. 2) Лапшевник. 3) Макароны отварные с овощами 4).Макароны с томатом	а) сливной способ б) не сливной способ в) откидной способ г) припущенный способ	**Образец варианта правильного ответа** **1-в** **2-г** **3-б**

4. Указать соответствие блюд и способу тепловой обработки.

Блюдо	**Вид тепловой обработки**
1.Биточки	а) Жарка основным способом; б) Запекание; в) Тушение; в) Жарка во фритюре; г) Припускание
2.Котлеты по-киевски	
3.Тефтели	
4.Рулет с макаронами	
5.Фрикадельки	

<u>Задание №3</u>

Ответить на вопросы.

1.Укажите форму нарезки капусты в приготовлении щей

Щи	**Форма нарезки капусты**

«Из свежей капусты»	
«Из квашенной капусты»	
«Суточные»	
«По-уральски»	

Задание №4

Допишите пропущенные операции по приготовлению солянки овощной.

1). Нарезанную _____ заливают бульоном или водой.
2). Добавляют уксус, жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности.
3). Затем добавляют пассированные и нарезанные соломкой морковь, коренья, лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.
4). За 5 минут до готовности тушёную капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью.
5). Солёные огурцы _____, нарезают ломтиками и припускают.
6). Подготовленные грибы _____, лук пассеруют.
7). Тушёную капусту соединяют с _____и каперсами, все перемешивают и прогревают.
8). На сковороду с жиром _____, посыпают тёртым сыром, смешивают с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.
9). При отпуске солянку нарезают на порции.
10). Выход блюда 250 г

Задание №5

Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	«Капуста тушёная»	Капуста белокочанная, уксус, кулинарный жир, вода, соус, томатное пюре, морковь, петрушка (корень), чеснок, лук репчатый, лавровый лист, перец горошком, мука пшеничная, яйца, сахар
2	«Кабачки жареные»	Кабачки, мука пшеничная, уксус 3%, сахар, кулинарный жир, сметана, лук репчатый
3	«Котлеты картофельные»	Картофель, яйца, сухари панировочные, морковь, лук зелёный, сахар, масло растительное, масло сливочное
4	«Свекла тушёная с яблоками»	Свёкла, яблоки, уксус 3%, сахар, соль, масло сливочное, морковь, лук репчатый, соус сметанный
5	«Оладьи из тыквы»	Тыква, мука пшеничная, петрушка, молоко, яйца, соль, сухари панировочные, сахар, сода, крахмал, жир кулинарный, сметана

Задание №6

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вам предстоит приготовить лук фри. Предложите формы нарезки лука. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить лук в недостаточно нагретом жире? Как подготовить лук к жарке во фритюре?

Задание № 2

Приготовленное поваром блюда «Картофель, жаренный из сырого» оказалось неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать «Картофель, жаренный из сырого»?

Задание № 3

В приготовленном блюде «Биточки» на изломе сохранился красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок. Каковы причины данного вида брака?

Вариант №4

Задание №1

Выберите правильный ответ.

1.В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши?

а) в горячем состоянии, б) пока она теплая, в) охлажденную.

2.**Что замедляет процесс варки бобовых?**

а) высокое содержание клетчатки, б) соль, томат и кислые соусы, в) примеси и неполноценные зерна.

3.Как хранят яйца, сваренные в «мешочек»?

а) в холодной подсоленной воде; б) в скорлупе сухими; в) в лоточке под крышкой.

4.**Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?**

а) красный, б) сметанный, в) молочный сладкий.

5.**Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?**

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; молоко меняет цвет.

6. **Как лучше использовать кашу гречневую рассыпчатую, если она имеет бледный цвет, плохо отделяющиеся друг от друга зерна, которые частично разварены?**

а) на гарнир; б) с молоком; в) для запеканок.

7.**Для приготовления омлета используют:**

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б) меланж, молоко, соль, сливочное масло; в) яйца молоко, соль, муку, сливочное масло.

8.**Что является основным сырьем для приготовления дрожжевого теста?**

а) мука, вода, дрожжи, соль; б) яйца, сахар, жир, молоко; в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.

9. **По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на следующие группы:**

а) жареные, б) вареные, в) запеченные, г) припущенные, д) охлажденные.

10.**Указать продолжительность варки бульонов?**

а) из говяжьих костей – 3,5-4ч
свиных и бараньих – 2-3ч

б) из говяжьих костей – 1-1,5ч
свиных и бараньих – 3-4ч

в) из говяжьих костей – 2ч
свиных и бараньих – 1ч

г) из говяжьих костей – 1,5-2ч

свиных и бараньих – 3ч

11.**Как подготавливают птицу для варки бульона, если ее используют всю?**

а) разрубают на порционные куски, б) заправляют, в) мелко измельчают, г) все варианты верны.

12. **Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?**

а) «Московский», б) «Украинский», в) «Флотский».

13.**Для приготовления щей используют жидкую основу:**

а) костный бульон и бульон из копчёностей, б) бульон из рыбы и вода, в) овощные и грибные отвары, г) крупяной отвар;

14.При температуре 170-180º с овощи жарят

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

15.**Какие изделия из картофельной массы не относятся к фаршированным?**

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

16.**За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?**

а) за счет переходов углеводов в сахара; б) протопектин в пектин; в) за счет расщепления крахмала.

17. От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б)от величины кусков

в) от используемой посуды.

18.Температура подачи горячих блюд из мяса:

а) 75ºС; б) 65ºС; г) 80ºС; в) 55ºС.

19.Каков режим варки мяса?

а) варят при 105^0С при открытой крышке;

б) кладут вгорячую воду и быстро доводят до кипения – варят без кипения, снимая пену, до готовности;

в) быстро доводят до кипения – снимают пену, варятпри 90^0С.

20.Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем не панированных?

а) при жаренье не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки;

б) панировка впитывает жир;

в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

21.В каком виде припускают рыбу?

а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью;

б) порционные куски с кожей или из чистого филе, нарезанные подуглом $30^{0;}$

в) из филе с реберной и позвоночной костями.

22. Что является жидкой основой для соуса красного основного?

а) мясной бульон; б) рыбный бульон; в) грибной отвар; г) коричневый бульон.

23.Какой соус имеет однородную консистенцию?

а) луковый; б) грибной; в) сметанный

24.Как используют соус луковый.

А) для запекания мяса; б) для запекания рыбы; в) к блюдам из овощей.

25.С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

а) для повышения пищевой ценности; б) для однородной консистенции; в) для улучшения вкуса

Задание №2

<u>Установить соответствие:</u>

1.Какие изделия из теста относятся к перечисленным группам?

1) мучные блюда	а) клецки, профитроли,	**Образец варианта**

2) мучные кулинарные изделия 3) мучные гарниры	корзиночки, лапша домашняя; б) вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики в) пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги	**правильного ответа 1-в**

2. Каковы желток и белок у яйца сваренного:

а) всмятку	1.Полужидкий белок и жидкий желток, 2.У скорлупы белок свернувшийся, желток жидкий. 3.Плотный белок и желток. 4.белок загустевший, желток свернувшийся.	**Образец варианта правильного ответа**
б) в «мешочек»		**а-3**
в) вкрутую		

3.

Виды брака	**Причина возникновения**	**Образец варианта правильного ответа**
а) тесто не подходит или процесс происходит очень медленно. б) тесто слишком сладкое или соленое, в) тесто кислое	1-тесто перебродило 2-сахар и соль положены сверх нормы. 3-тесто охладилось ниже 10 ^{0}С 4-недостаточная обминка.	**а-3**

4. Указать соответствие блюд, вид полуфабриката.

Блюдо	**Форма полуфабриката и часть мяса**
1.Рагу	а) Кубики массой 15-20г, 6,8шт; б) Котлетная масса; в) Кусочки массой 30-40г вместе с косточками; г) Боковая наружная часть ноги, лопатка, 1-2 куска на порцию.
2.Плов	
3.Говядина, запеченная в луковом соусе	
4.Биточки, запеченные «По-казацки»	

Задание №3

<u>Ответить на вопросы.</u>

1.Укажите используемый бульон в приготовлении щей

Щи	**Используемый бульон**
«Из свежей капусты»	
«Из квашенной капусты»	
«Суточные»	
«По -Уральски»	

Задание №4
Допишите пропущенные операции по приготовлению картофеля, жаренного брусочками, основным способом.
1). Промывают картофель.
2). _____.
3). Нарезают картофель брусочками.
4). _____.
5). Обсушивают, уложив на сухое, чистое полотенце.
6). _____.
7). Кладут слоем не более 5 см на сковороду с разогретым жиром
8). Жарят до _____, периодически помешивая.
9). При отпуске картофель укладывают на тарелку, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью.

Задание №5

Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№п/п	Блюдо	Продукты
1	«Зразы картофельные»	Картофель, яйца, сахар, фарш грибной, соль творог, кулинарный жир, сухари, соус сметанный
2	«Котлеты капустные»	Капуста свежая белокочанная, молоко, бульон, уксус, маргарин столовый, крупа манная, яйца, яблоки свежие, соль, репа, сухари, соус сметанный
3	«Кабачки, запечённые под соусом»	Кабачки, мука пшеничная, сахар, капуста белокочанная, маргарин столовый, молочный соус средней густоты, сыр, масло сливочное, уксус
4	«Картофель отварной с луком и грибами»	Картофель, сухари, лук репчатый, сахар, маргарин столовый, грибы, масло сливочное, уксус, сыр, соль
5	«Каша из тыквы»	Тыква, масло сливочное, сыр, соль, сахар, сухари, крупа манная, вода, уксус

Задание №6
Решить ситуационные задачи
Оценить предложенную производственную ситуацию.
Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

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

Задание № 2

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

Задание № 3

В приготовленном блюде «Котлеты» на поверхности имеют трещины, кисловатый запах, форма сжатая. Каковы причины данного вида брака?

9. Примерные задания для дифференцированного зачета по УП 02.

Задание 1

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции супа «Борщ сибирский» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Борщ сибирский» на 2 порции.

Задание 2

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Рассольник Ленинградский» масса одной порции 400гр.
2. Приготовить заправочный суп «Рассольник Ленинградский» на 2 порции. массой 400гр

Задание 3

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Щи из квашеннойкапусты» масса одной порции 500гр.
2. Приготовить заправочный суп «Щи из квашенной капусты» на 2 порции. массой 500гр

Задание 4

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Суп с бобовыми» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить заправочный суп «Суп с бобовыми» на 2 порции. массой 300гр

Задание 5

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Солянка сборная мясная» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Солянка сборная мясная» на 2 порции. массой 350гр

Задание 6

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Суп-пюре из птицы» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить «Суп-пюре из птицы» на 2 порции. массой 300гр

Задание 7

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Уха рыбацкая» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить суп «Уха рыбацкая» на 2 порции. массой 300гр

Задание 8

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Суп харчо» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить суп «Суп харчо» на 2 порции. массой 350гр

Задание 9
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Суп-лапша домашняя» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить суп «Суп-лапша домашняя» на 2 порции. массой 300гр

Задание 10
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.2, 2.3.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Суп молочный с макаронными изделиями» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями» на 2 порции. массой 300гр

Задание 11
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порций блюда «Рагу из овощей» .
2. Приготовить блюдо «Рагу из овощей» на 2 порции.

Задание 12
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Зразы картофельные с соусом сметанным» .
2. Приготовить блюдо «Зразы картофельные с соусом сметанным» .на 2 порции.
.

Задание 13
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Крокеты картофельные с соусом грибным».
2. Приготовить блюдо «Крокеты картофельные с соусом грибным» .на 2 порции.
.

Задание 14
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рулет картофельный с овощами и грибами» с соусом томатным.
2. Приготовить блюдо «Рулет картофельный с овощами и грибами» с соусом томатным. На 2 порции.
.

Задание 15
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Кабачки, фаршированные овощами» с соусом, сметанным с томатом.
2. Приготовить блюдо «Кабачки фаршированные овощами» с соусом сметанным с томатом .на 2 порции.
.

Задание 16
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа
Текст задания:
1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Крупеник» со сметанным соусом.
2. Приготовить блюдо «Крупеник» со сметанным соусом на 2 порции.

Задание 17
Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Биточки рисовые» с абрикосовым соусом.
2. Приготовить блюдо «Биточки рисовые» с абрикосовым соусом на 2 порции

Задание 18

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Судак, фаршированный» с гарниром пюрекартофельное, соус томатный с овощами.
2. Приготовить блюдо «Судак фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами на 2 порции

Задание 19

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, жаренная с луком по-Ленинградски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, жаренная с луком по- Ленинградски» на 2 порции

Задание 20

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, запеченная по-русски»
2. Приготовить блюдо «Рыба запеченная по-русски» на 2 порции

Задание 21

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5,2.7.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Тельное из рыбы» с гарниром картофель жаренный, соус томатный.
2. Приготовить блюдо «Тельное из рыбы» с гарниром картофель жаренный, соус томатный на 2 порции

Задание 22

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель жаренный во фритюре.
2. Приготовить блюдо «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель жаренный во фритюре на 2 порции

Задание 23

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4.,2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бефстроганов» гарнир-картофель жаренный из сырого».
2. Приготовить блюдо «Бефстроганов» гарнир – картофель жаренный из сырого на 2 порции

Задание 24

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Печень по-строгановски» гарнир- макаронные изделия отварные».
2. Приготовить блюдо «Печень по- строгановски» гарнир – макаронные изделия отварные на 2 порции

Задание 25

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Шницель по- столичному» гарнир – сложный .
2. Приготовить блюдо «Шницель по-столичному» гарнир сложный. на 2 порции

.**Задание 26**

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Котлеты рубленные из птицы» гарнир –каши рассыпчатые, соус –красный основной..
2. Приготовить блюдо «Котлеты рубленные из птицы» гарнир- каши рассыпчатые, соус красный основной. на 2 порции

..**Задание 27**

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Голубцы с мясом и рисом», соус –сметанный с томатом.
2. Приготовить блюдо «голубцы с мясом и рисом», соус сметанный с томатом. на 2 порции

Задание 28

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Мясо шпигованное» гарнир – картофель жаренный из вареного..
2. Приготовить блюдо «Мясо шпигованное» гарнир – картофель жаренный из вареного на 2 порции

Задание 29

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Поджарка» гарнир – капуста тушеная.
2. Приготовить блюдо «Поджарка» гарнир – капуста тушеная на 2 порции

Задание 30

Проверяемые компетенции: ПК 2.1, 2.4., 2.5, 2.8.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Тефтели» гарнир – картофельное пюре, соус красный с кореньями.
2. Приготовить блюдо «Тефтели» гарнир – картофельное пюре, соус красный с кореньями на 2 порции

Приложение 2

Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 02

Вариант 1	**Горячее блюдо**: мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – говядина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - говядина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из овощей; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 220 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 2	**Горячее блюдо**: мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – свинина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - свинина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из макаронных изделий; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 3	**Горячее блюдо**: сельскохозяйственная птица
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из сельскохозяйственной птицы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из сельскохозяйственной птицы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 4	**Горячее блюдо**: из мясных субпродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мясных субпродуктов с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мясных субпродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 5	**Горячее блюдо**: из рубленого мяса
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рубленого мяса с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рубленого мяса - 1 соус на выбор участника - гарнир – из круп; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 6	**Горячее блюдо**: из овощей
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из овощей с соусом Приготовить 2 порции горячего блюда из овощей - соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 7	**Горячее блюдо**: из грибов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из грибов Приготовить 2 порции горячего блюда из грибов Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 8	**Горячее блюдо**: из рыбы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 9	**Горячее блюдо**: из рыбной котлетной массы
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбной котлетной массы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбной котлетной массы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 10	**Горячее блюдо**: из морепродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из морепродуктов. Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 11	**Горячее блюдо**: заправочный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо заправочный суп Приготовить 2 порции горячего блюда –заправочный суп; Оформление и наличие дополнительных ингридиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки)

	Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 12	**Горячее блюдо**: суп-пюре
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо суп-пюре Приготовить 2 порции горячего блюда – суп-пюре; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 13	**Горячее блюдо**: прозрачный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо прозрачный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – прозрачный суп с гарниром; Гарнир - на выбор участника Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке