

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Одобрено и рекомендовано с
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
/ Е.Е.Гончарова
«31» августа 2026г

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088), «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 33) , рабочей программы по профессиональному модулю ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Положения «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»).

Разработчики:

Э.В. Сафронова - преподаватель первой категории ГБПОУ РО «МККПТ»

И.Е. Колотухина – мастер производственного обучения высшей категории
ГБПОУ РО «МККПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. КОС для текущего контроля по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - 2.1. Освоение умений и усвоение знаний
 - 2.2. Задания для текущего контроля по. МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - 2.3. Задания для текущего контроля по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3. Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4. КОС по производственной практике ПП.02
 - 4.1. Дневник-отчёт производственной практики
 - 4.2. Задания для дифференцированного зачёта по учебной практике УП.02 и производственной практике ПП. 02
5. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
6. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения основным видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности
-------------------------	--

	готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 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 разнообразного ассортимента, в том числе

	региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--

2. КОС для текущего контроля по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

2.1. Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Уметь		
Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров (на уроке № 34 МДК.02.01) Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов (на уроке №35 МДК.02.01) Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре (на уроке № 36 МДК.02.01) Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов на уроке №37 МДК.02.01) Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов (на уроке № 38 МДК.02.01) Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов-пюре. (на уроке № 39 МДК.02.01) Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления прозрачных супов. (на уроке №40 МДК.02.01) Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,	кухонной посуды для приготовления молочных супов . (на уроке №41 МДК.02.01) Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сладких супов . (на уроке №42 МДК.02.01) Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных супов . (на уроке № 43 МДК.02.01) Практическое занятие 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров(на уроке № 44 МДК.02.01) Практическое занятие 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки заправочных супов (на уроке №45 МДК.02.01) Практическое занятие 17. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов-пюре (на уроке №46 МДК.02.01) Практическое занятие 18. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки прозрачных супов (на уроке № 47 МДК.02.01) Практическое занятие 19. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки молочных супов (на уроке №48 МДК.02.01) Практическое занятие 20. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки сладких супов (на уроке № 49 МДК.02.01) Практическое занятие 21. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки холодных супов . (на уроке № 50 МДК.02.01) Практическое занятие 22. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пищеварочных котлов электрических (на уроке № 54 МДК.02.01) Практическое занятие 23. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации устройства варочного электрического УЭВ-40 (на уроке № 56 МДК.02.01) Практическое занятие 24. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ (на уроке № 58 МДК.02.01) Практическое занятие 25. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации плиты электрической индукционной (на уроке №60 МДК.02.01) Практическое занятие 26. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования (на уроке № 63 МДК.02.01) Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления бульонов, отваров, супов (на уроке №66 МДК.02.01) Практическое занятие 28. Тренинг по отработке
--	---	--

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	умений безопасной эксплуатации мармита электрического для первых блюд (на уроке № 69 МДК.02.01) Практическое занятие 29. Составление таблицы «Упаковочные материалы упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос» (на уроке №71 МДК.02.01) Практическое занятие 30. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания». (на уроке № 73 МДК.02.01) Практическое занятие 31. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов». (на уроке №74 МДК.02.01) Практическое занятие 32. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов». (на уроке № 75 МДК.02.01) Практическое занятие 33. Составление таблицы «Виды дезинфицирующих и моющих средств на предприятиях общественного питания». (на уроке № 78 МДК.02.01) Практическое занятие 34. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха(на уроке № 79 МДК.02.01) Практическое занятие 35. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха (на уроке №80 МДК.02.01) Практическое занятие 36. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих соусов (на уроке №85 МДК.02.01) Практическое занятие 37. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов с мукой (на уроке №86 МДК.02.01) Практическое занятие 38. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов без муки (на уроке №87 МДК.02.01) Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне (на уроке № 88 МДК.02.01) Практическое занятие 40. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне (на уроке №89 МДК.02.01) Практическое занятие 41. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов молочных (на уроке № МДК.02.01) Практическое занятие 42. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов сметанных (на уроке №91 МДК.02.01) Практическое занятие 43. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления
--	---	---

		горячих соусов на грибном бульоне (на уроке № 92 МДК.02.01) Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов без муки (на уроке №93 МДК.02.01) Практическое занятие 45. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне (на уроке №94 МДК.02.01) Практическое занятие 46. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне (на уроке №95 МДК.02.01) Практическое занятие 47. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов молочных (на уроке № 96 МДК.02.01) Практическое занятие 48. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов сметанных (на уроке №97 МДК.02.01) Практическое занятие 49. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов на грибном бульоне (на уроке № 98 МДК.02.01) Практическое занятие 50. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов без муки (на уроке № 99 МДК.02.01) Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов». (на уроке №103 МДК.02.01) Практическое занятие 52. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих соусов». (на уроке № 104 МДК.02.01) Практическое занятие 53. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. (на уроке № 107 МДК.02.01) Практическое занятие 54. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде. (на уроке №108 МДК.02.01) Практическое занятие 55. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде. (на уроке №109 МДК.02.01) Практическое занятие 56. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде. (на уроке №110 МДК.02.01) Практическое занятие 57. Решение ситуационных
--	--	--

		задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. (на уроке №111 МДК.02.01) Практическое занятие 58. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде. (на уроке №112 МДК.02.01) Практическое занятие 59. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде. (на уроке №113 МДК.02.01) Практическое занятие 60. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде. (на уроке №114 МДК.02.01) Практическое занятие 61. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭСМ (на уроке №117 МДК.02.01) Практическое занятие 62. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароконвектомата (на уроке №119 МДК.02.01) Практическое занятие 63. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов (на уроке №121 МДК.02.01) Практическое занятие 64. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации жарочного шкафа (на уроке №124 МДК.02.01) Практическое занятие 65. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрофритюрницы (на уроке № 126 МДК.02.01) Практическое занятие 66. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрогрилей (на уроке №128 МДК.02.01) Практическое занятие 67. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации вращающейся жаровни электрической (на уроке № 130 МДК.02.01) Практическое занятие 68. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации СВЧ-шкафа (микроволновой печи) (на уроке № 132 МДК.02.01) Практическое занятие 69. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации кипятильников электрических КНЭ (на уроке № 134 МДК.02.01) Практическое занятие 70. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (на уроке № 139 МДК.02.01) Практическое занятие 71. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных (на уроке №143 МДК.02.01) Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки. (на уроке № 145 МДК.02.01) Практическое занятие 73. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации мармита электрического для вторых блюд (на уроке № 147 МДК.02.01) Практическое занятие 74. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд,
--	--	---

		кулинарных изделий, закусок». (на уроке № 149МДК.02.01) Практическое занятие 75. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок». (на уроке №150 МДК.02.01)
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременн о оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; -соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок» (на уроке №2 МДК.02.01) Практическое занятие 2. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Варка и её разновидности» (на уроке №10 МДК.02.01) Практическое занятие 3. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Жарка и её разновидности» (на уроке №12 МДК.02.01) Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки» (на уроке № 14 МДК.02.01) Практическое занятие 76. Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента (на уроке № 9 МДК.02.02) Практическое занятие 77. Составление технологических схем приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента (на уроке №10 МДК.02.02) Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (на уроке №11,12,13,14 МДК.02.02) Практическое занятие 78. Составление технологических схем приготовления супов-пюре (на уроке №16 МДК.02.02) Практическое занятие 79. Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре, молочных супов разнообразного ассортимента (на уроке № 18 МДК.02.02) Практическое занятие 80. Составление технологических карт приготовления молочных супов разнообразного ассортимента (на уроке №19 МДК.02.02) Практическое занятие 81. Расчет количества продуктов для приготовления сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента (на уроке № 21 МДК.02.02) Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента (на уроке №23,24,25,26 МДК.02.02) Практическое занятие 82. Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов (на уроке №28 МДК.02.02) Практическое занятие 83. Составление технологических карт приготовления холодных супов(на уроке №29 МДК.02.02) Практическое занятие 84. Расчет количества продуктов для приготовления супов региональной кухни (на уроке №31 МДК.02.02) Практическое занятие 85. Составление технологических схем приготовления супов региональной кухни (на уроке №32 МДК.02.02) Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов (на уроке №34,35,36,37 МДК.02.02) Практическое занятие 86. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции красных, белых (на уроке № 44

закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, -соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; • соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных	МДК.02.02) Практическое занятие 87. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции молочных, сметанных, на грибном бульоне (на уроке №48 МДК.02.02) Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (на уроке №60 МДК.02.02) Практическое занятие 89. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (на уроке № 62 МДК.02.02) Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей (на уроке № 64,65,66,67 МДК.02.02) Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов (на уроке №68,69,70,71 МДК.02.02) Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов(на уроке №72,73,74,75 МДК.02.02) Практическое занятие 90. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (на уроке № 79 МДК.02.02) Практическое занятие 91. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из круп (на уроке № 83 МДК.02.02) Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (на уроке №84,85,86,87 МДК.02.02) Практическое занятие 92. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов (на уроке №92 МДК.02.02) Практическое занятие 93. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из яиц и творога (на уроке №94 МДК.02.02) Практическое занятие 94. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из муки (на уроке №100 МДК.02.02) Практическое занятие 95. Составление технологических схем приготовления блюд из муки (на уроке №102 МДК.02.02) Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки (на уроке № 103, 104,105,106 МДК.02.02) Практическое занятие 96. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд отварной и припущенной рыбы (на уроке №112 МДК.02.02) Практическое занятие 97. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из жареной и запеченной рыбы (на уроке № 116 МДК.02.02) Практическое занятие 98. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (на уроке №121 МДК.02.02) Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы (на уроке № 122,123,124,125 МДК.02.02) Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы (на уроке №126,127,128,129 МДК.02.02) Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья (на уроке №130,131,132,133 МДК.02.02)
--	--	---

	- продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	Практическое занятие 99. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде (на уроке №140 МДК.02.02) Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде (на уроке №141,142,143,144 МДК.02.02) Практическое занятие 100. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (на уроке № 148 МДК.02.02) Практическое занятие 101. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса (на уроке № 151 МДК.02.02) Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде (на уроке № 153,154,155,156 МДК.02.02) Практическое занятие 102. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика (на уроке № 161 МДК.02.02) Практическое занятие 103. Составление технологических карт приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика (на уроке № 162 МДК.02.02) Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика (на уроке №165,166,167,168 МДК.02.02)
Знание		
Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Характеристика требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Устный опрос, тестовое задание к уроку 33 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 72 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 102 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 148 МДК.02.01
видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Характеристика видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними	Устный опрос к уроку 16 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 17 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 18 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 19 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 20 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 21 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 22 МДК.02.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку 31 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 32 МДК.02.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку 51 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 52 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 53

		МДК.02.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку 55 МДК.02.01 Устный опрос, письменный опрос, тестовое задание к уроку 75 МДК.02.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку 59 МДК.02.01 Тестовое задание к уроку 62 МДК.02.01 Тестовое задание, карточки--задания к уроку 64 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 65 МДК.02.01 Самостоятельная работа №2 на уроке 67 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 68 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 76 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 77 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 81 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 82 МДК.02.01 Карточки-задания к уроку 83 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 84 МДК.02.01 Самостоятельная работа №3 на уроке 100 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 105 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 106 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 115 МДК.02.01 Письменный опрос, тестовое задание к уроку 116 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 118 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 120 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 122 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 123 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 125 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 127 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, письменный опрос к уроку 129 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 131 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 133 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 135 МДК.02.01 Карточки-задания к уроку 136 МДК.02.01 Карточки-задания к уроку 137 МДК.02.01 Самостоятельная работа №4 на уроке 138 МДК.02.01 Самостоятельная работа №5 на уроке 141 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 142 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 144 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание к уроку 146 МДК.02.01
ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям	Перечисление ассортимента, характеристика рецептур,	Устный опрос к уроку 1 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 3 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 4 МДК.02.01

и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Устный опрос к уроку 5 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 6 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 7 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 8 МДК.02.01 Карточки-задания, тестовое задание к уроку 9 МДК.02.01 Устный опрос, тестовое задание, карточки-задания к уроку 11 МДК.02.01 Тестовое задание, карточки-задания к уроку 13 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 15 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 30 МДК.02.01 Письменный опрос к уроку 70 МДК.02.01 Письменный опрос, тестовое задание к уроку 101 МДК.02.01 Тестовое задание, карточки-задания к уроку 140 МДК.02.01 Устный опрос,, тестовое задание. карточки-задания к уроку 1 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 2 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку 4 МДК.02.02 Письменный опрос к уроку 5 МДК.02.02 Устный опрос, тестовые задания, карточки-задания к уроку 6 МДК.02.01 Карточки-задания, устный опрос к уроку 7 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 15 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 17 МДК.02.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку 20 МДК.02.02 Карточки-задания, устный опрос к уроку 7 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 27 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 30 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 33 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 38 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 39 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 40 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 41 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку 42 МДК.02.02 Устный опрос, тестовые задания, письменный опрос к уроку 43 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку 45 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 46 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 47 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 49 МДК.02.02 Самостоятельная работа №6 на уроке 50 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 51 МДК.02.02 Самостоятельная работа №7 на уроке 52 МДК.02.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку 53 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 54 МДК.02.02 Письменный опрос к уроку 55 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 56 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 57 МДК.02.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовое задание к уроку 58 МДК.02.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовое задание к уроку 59 МДК.02.02 Самостоятельная работа №8 на уроке 63 МДК.02.02
--	---	--

		Устный опрос к уроку 76 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 77 МДК.02..02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 78 МДК.02..02 Устный опрос, письменный опрос к уроку 80 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 81 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 89 МДК.02..02 Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 90 МДК.02..02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 91 МДК.02..02 Устный опрос к уроку 93 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 96 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 97 МДК.02.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 98 МДК.02.02 Устный опрос, письменный опрос к уроку 99 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 101 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 107 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 108 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 109 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 110 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 111 МДК.02.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовое задание к уроку 113 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 114 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовое задание к уроку 115 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 117 МДК.02.02 Самостоятельная работа №9 на уроке 118 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 120 МДК.02.02 Устный опрос, карточки -задания к уроку 134 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 135 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 143МДК.02.02 Устный опрос к уроку 144 МДК.02.02 Устный опрос, тестовые задания, карточки-задания к уроку 137 МДК.02.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку 138 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку 139 МДК.02.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку 145 МДК.02.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку 146 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 147 МДК.02.02 Самостоятельная работа №9 на уроке 150 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 152 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 157 МДК.02.02 Письменный опрос, тестовое задание к уроку 158 МДК.02.02 Устный опрос,, тестовые задания к уроку 159 МДК уроку 175 МДК.02.02.02 Устный опрос, письменный опрос, тестовое задание к уроку 160 МДК.02.02 Устный опрос к уроку 164 МДК.02.02
--	--	--

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Характеристика норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Устный опрос к уроку 23 МДК.02.01 Самостоятельная работа №1 на уроке 24 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 25 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 26 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 27 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 28 МДК.02.01 Устный опрос к уроку 29 МДК.02.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку 88 МДК.02.02
правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Характеристика правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Карточки-задания к уроку 3 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 8 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 22 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 33 МДК.02.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку 61 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 95 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 119 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 149 МДК.02.02 Карточки-задания к уроку 163 МДК.02.02

2.2. Задания для текущего контроля по МДК. МДК.02.01

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тематика практических занятий

№ урока в МДК.02.01	Тема практических занятий	Кол-во часов
2	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»	1
10	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Варка и ее разновидности»	1
12	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Способы тепловой обработки продуктов. Жарка и её разновидности»	1
14	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки»	1
34	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров	1
35	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов	1
36	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре	1
37	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов	1
38	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления заправочных супов	1
39	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления супов-пюре.	1

40	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления прозрачных супов .	1
41	Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления молочных супов .	1
42	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сладких супов .	1
43	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных супов .	1
44	Практическое занятие 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров	1
45	Практическое занятие 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки заправочных супов	1
46	Практическое занятие 17. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов-пюре	1
47	Практическое занятие 18. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки прозрачных супов	1
48	Практическое занятие 19. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки молочных супов	1
49	Практическое занятие 20. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки сладких супов	1
50	Практическое занятие 21. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки холодных супов .	1
54	Практическое занятие 22. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пищеварочных котлов электрических	1
56	Практическое занятие 23. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации устройства варочного электрического УЭВ-40	1
58	Практическое занятие 24. Тренинг по отработке умений	1

	безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ	
60	Практическое занятие 25. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации плиты электрической индукционной	1
63	Практическое занятие 26. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
66	Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления бульонов, отваров, супов	1
69	Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации мармита электрического для первых блюд	1
71	Практическое занятие 29. Составление таблицы «Упаковочные материалы упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос»	1
73	Практическое занятие 30. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
74	Практическое занятие 31. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов».	1
75	Практическое занятие 32. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации бульонов, отваров, супов».	1
78	Практическое занятие 33. Составление таблицы «Виды дезинфицирующих и моющих средств на предприятиях общественного питания».	1
79	Практическое занятие 34. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха	1
80	Практическое занятие 35. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования горячего цеха	1
85	Практическое занятие 36. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих соусов	1
86	Практическое занятие 37. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов с мукой	1
87	Практическое занятие 38. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов без муки	1
88	Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне	1
89	Практическое занятие 40. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне	1
90	Практическое занятие 41. Решение ситуационных задач по	1

	подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов молочных	
91	Практическое занятие 42. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов сметанных	1
92	Практическое занятие 43. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов на грибном бульоне	1
93	Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов без муки	1
94	Практическое занятие 45. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на мясном бульоне	1
95	Практическое занятие 46. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов с мукой на рыбном бульоне	1
96	Практическое занятие 47. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов молочных	1
97	Практическое занятие 48. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов сметанных	1
98	Практическое занятие 49. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов на грибном бульоне	1
99	Практическое занятие 50. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов без муки	1
103	Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов».	1
104	Практическое занятие 52. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к	1

	реализации горячих соусов».	
107	Практическое занятие 53. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	1
108	Практическое занятие 54. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	1
109	Практическое занятие 55. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.	1
110	Практическое занятие 56. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.	1
111	Практическое занятие 57. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	1
112	Практическое занятие 58. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	1
113	Практическое занятие 59. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном виде.	1
114	Практическое занятие 60. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.	1
117	Практическое занятие 61. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭСМ	1
119	Практическое занятие 62. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароконвектомата	1
121	Практическое занятие 63. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов	1
124	Практическое занятие 64 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации жарочного шкафа	1
126	Практическое занятие 65. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрофритюрницы	1
128	Практическое занятие 66. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрогрилей	1
130	Практическое занятие 67. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации вращающейся жаровни электрической)	1
132	Практическое занятие 68. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации СВЧ-шкафа (микроволновой печи)	1
134	Практическое занятие 69. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации кипятильников электрических КНЭ	1

139	Практическое занятие 70. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1
143	Практическое занятие 71. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
145	Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
147	Практическое занятие 73. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации мармита электрического для вторых блюд	1
149	Практическое занятие 74. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».	1
150	Практическое занятие 75. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».	1
	Итого	75

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента смотрят в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 30ч.

Урок 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Устный опрос:

1. Что называют сырьём? Полуфабрикатом?
2. Что называют кулинарным изделием? Блюдом?
3. Что называют кулинарной продукцией?
4. Что называют кулинарной готовностью?
5. Дайте определение кулинарной обработки.
6. Что называют отходами при кулинарной обработке?
7. Что называют пищевыми отходами?
8. Что называют рецептурой?
9. Перечислите этапы технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
10. Дайте краткую характеристику механической обработки.
11. Что такое гидромеханическая обработка?
12. Дайте определение массообменной обработки.
13. Кратко охарактеризуйте биохимическую и микробиологическую кулинарную обработку.
14. Дайте определение термической обработки.
15. Что такое нагревание?
16. Кратко охарактеризуйте поверхностный нагрев.
17. Кратко охарактеризуйте объёмный нагрев.

Урок 3. Качество кулинарной продукции и его формирование

Устный опрос:

1. Дайте определение качества кулинарной продукции.
2. Какими показателями характеризуется совокупность полезных свойств кулинарной продукции.
3. Что такое пищевая ценность продуктов?
4. Что такое энергетическая ценность продуктов?
5. Что такое биологическая и физиологическая ценность продуктов?
6. Перечислите органолептические показатели качества продукции.
7. Что такое органолептическая оценка качества продукции?
8. Что такое безопасность кулинарной продукции?
9. Перечислите виды безопасности кулинарной продукции и кратко их охарактеризуйте..
10. Перечислите этапы технологического цикла производства.
11. Дайте определение маркетинга.
11. Как происходит проектирование и разработка продукции.
12. Как планируют и разрабатывают технологический процесс?
13. Охарактеризуйте материально-техническое снабжение технологического процесса производства продукции.
14. Из каких стадий состоит производство продукции?

Урок 4. Контроль качества кулинарной продукции

Устный опрос:

1. Дайте определение контролю качества кулинарной продукции.
2. На какие виды условно подразделяют контроль качества кулинарной продукции.?
3. Охарактеризуйте предварительный контроль качества кулинарной продукции..
4. Охарактеризуйте операционный этап контроля качества кулинарной продукции.
5. Охарактеризуйте выходной (приёмочный) контроль качества кулинарной продукции.
6. По каким показателям контролируется качество кулинарной продукции и её безопасность? Кратко перечислите их.
7. Охарактеризуйте показатели качества кулинарной продукции и её безопасности.

Урок 5. Сохранение качества кулинарной продукции

Устный опрос:

1. Как сохранить качество готовой кулинарной продукции при упаковке, транспортировке, хранении?
2. Как сохранить качество готовой кулинарной продукции при реализации?
3. Как производят утилизацию отходов кулинарного производства?

Урок 6. Способы кулинарной обработки продуктов: механическая и гидромеханическая обработка

Устный опрос:

1. Почему выбор способа кулинарной обработки важен для качества кулинарной продукции?
2. Перечислите способы кулинарной обработки продукции.
3. Перечислите виды механической обработки продуктов.
4. Дайте определение гидромеханического способа кулинарной обработки.
5. Перечислите виды гидромеханической обработки продуктов.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите виды механической обработки продуктов.
2. Дайте определение флотации продукта.
3. Дайте определение эмульгированию продукта.

Карточка 2

- 1.Перечислите виды гидромеханической обработки продуктов.
- 2.Дайте определение прессованию продукта.
- 3.Дайте определение шпигованию продукта.

Карточка 3

Допишите определения:

- 1.Измельчение продукта - это...
- 2.Сортировка продуктов – это...
- 3.Шпигование продукта – это...
4. Измельчение продукта - это ...
- 5.Панирование продукта – это...
6. Промывание и замачивание продукта -это...

Карточка 4

Допишите определения:

- 1.Просеивание продуктов - это...
- 2.Перемешивание продуктов – это...
- 3.Дозирование продукта . – это...
4. Прессование продукта – это...
- 5.Флотация продукта – это...
- 6.Эмульгирование продукта . – это...

Карточка 5

Допишите определения:

- 1.Перемешивание продуктов - это...
- 2.Сортировка продуктов – это...
3. Формование продукта– это...
- 4.Флотация продукта . – это...
- 5.Пенообразование продукта – это...
- 6.Осаждение и фильтрование продукта – это...

Карточка 6

Допишите определения:

- 1.Очистка продуктов - это...
- 2.Рыхление продуктов – это...
- 3.Формование продукта – это...
4. Флотация продукта – это...
- 5.Осаждение и фильтрование продукта – это...
6. Эмульгирование продукта – это...

Карточка 7

Допишите определения:

- 1.Прессование продукта - это...
- 2.Шпигование продуктов – это...
- 3.Дозирование продукта – это...
- 4.Флотация продукта – это...
- 5.Пенообразование продукта . – это...
- 6.Эмульгирование продукта – это...

Карточка 8

Допишите определения:

- 1.Формование продукта - это...
- 2.Фарширование продуктов – это...
3. Рыхление продукта – это...
- 4.Пенообразование продукта . – это...
- 5.Промывание и замачивание продукта – это...

6.Эмульгирование продукта – это...

Карточка 9

Допишите определения:

- 1.Дозирование продукта - это...
- 2.Панирование продукта – это...
3. Рыхление продукта— это...
4. Пенообразование продукта – это...
- 5.Флотация продукта. – это...
- 6.Осаждение и фильтрование продукта – это...

Урок 7.Способы кулинарной обработки продуктов: массообменная, химическая, биохимическая, микробиологическая.

Устный опрос:

- 1.Почему выбор способа кулинарной обработки важен для качества кулинарной продукции?
- 2.Перечислите способы кулинарной обработки продукции.
- 3.Перечислите виды массообменной обработки продуктов.
- 4.Перечислите виды химической, биохимической и микробиологической обработки продуктов.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Перечислите виды массообменной обработки продуктов.
- 2.Дайте определение сульфитации продукта.
- 3.Дайте определение фиксации продукта.

Карточка 2

- 1.Перечислите виды химической, биохимической и микробиологической обработки продуктов.
- 2.Дайте определение растворению продукта.
- 3.Дайте определение сушки продукта.

Карточка 3

Допишите определения:

- 1.Растворени продукта - это...
- 2.Сушка продуктов – это...
- 3.Маринование продукта – это...
- 4.Фиксация продукта - это ...
- 5.Ферментирование продукта – это...
6. Сульфитация продукта -это...

Карточка 4

Допишите определения:

- 1.Растворение продукта - это...
- 2.Экстракция продуктов – это...
3. Сушка продукта . – это...
4. Сульфитация продукта – это...
- 5.маринование продукта – это...
- 6.Ферментирование продукта . – это...

Карточка 5

Допишите определения:

- 1Сульфитация продуктов - это...
- 2.Маринование продуктов – это...
- 3.Фиксация продукта– это...
- 4.Ферментирование продукта . – это...

- 5.Сушка продукта – это...
- 6.Растворение продукта – это...

Каточка 6

Допишите определения:

- 1.Фиксация продуктов - это...
- 2.Маринование продуктов – это...
- 3.Сульфитация продукта – это...
4. Сушка продукта – это...
- 5.Экстракция продукта – это...
6. Эмульгирование продукта – это...

Карточка 7

Допишите определения:

- 1.Растворение продукта - это...
- 2.Экстракция продуктов – это...
- 3.Сушка продукта – это...
- 4.Флотация продукта – это...
- 5.Маринование продукта . – это...
- 6.Ферментирование продукта – это...

Урок 8.Термическая кулинарная обработка продуктов

Устный опрос:

- 1.С какими процессами связана термическая обработка продуктов?
- 2.Дайте определение нагреванию и кратко охарактеризуйте его.
- 3.Перечислите способы тепловой обработки.
- 4.Охарактеризуйте поверхностный нагрев.
- 5.Охарактеризуйте объёмный нагрев.
6. Охарактеризуйте электроконтактный способ объёмного нагрева.
- 7.Охарактеризуйте сверхвысокочастотный СВЧ способ объёмного нагрева.
- 8.Дайте определение охлаждению.

Урок 9.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Основные способы тепловой кулинарной обработки. Варка и её разновидности.

Карточки- задания

Карточка 1

- 1.Каковы причины улучшения усвояемости продуктов, прошедших тепловую обработку?
- 2.Охарактеризуйте варку основным способом.

Карточка 2

- 1.Каково санитарное значение тепловой обработки?
- 2.Охарактеризуйте варку в СВЧ-аппаратах.

Карточка 3

1. Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?
- 2.Охарактеризуйте припускание.

Карточка 4

- 1.Перечислите виды варки
- 2.Охарактеризуйте варку на пару.

Карточка 5

1. Какие изменения происходят с жирами при тепловой обработке?
- 2.Охарактеризуйте варку при пониженной температуре.

Карточка 6

1. Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

2. Охарактеризуйте варку при повышенной температуре.

Карточка 7

1. Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

2. Охарактеризуйте варку основным способом.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какие показатели тепловой обработки являются положительными?

а) повышается усвояемость пищи; б) продукты изменяют свой цвет; в) продукты изменяют массу (теряют массу); г) образуются вкусовые и ароматические вещества; д) продукты размягчаются; е) продукты обеззараживаются, так как микроорганизмы погибают

2. Соотнесите способ варки, его краткую характеристику и основную температуру:

Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура, °С
1. Варка основным способом	А) Продукт укладывают на сетку-вкладыш, воды наливают ниже вкладыша, плотно закрывают крышку	1) 100
2. Припускание	Б) Ёмкость с приготавливаемым продуктом помещается над большей кастрюлей с кипящей водой или частично погружается в неё	2) 90-100
3. Варка на пару	В) В большом количестве жидкости	3) 70-90
4. Варка на водяной бане	Г) В небольшом количестве жидкости (1/3 массы продукта) под закрытой крышкой	4) 80-95

3. Соотнесите виды пищевых веществ и наименование физико-химических процессов при тепловой обработке.

- | | |
|--------------------|-------------------|
| А) белки | 1) карамелизация |
| Б) жиры | 2) клейстеризация |
| В) углевод крахмал | 3) денатурация |
| Г) витамины | 4) плавление |
| Д) углевод сахар | 5) разрушение |

4. Выберите способы припускания:

а) в собственном соку; б) в малом количестве жидкости; в) варка в жиру.

5. Варку продуктов основным способом рекомендуется проводить:

а) при бурном кипении; б) при слабом кипении; в) без кипения.

6. Какая температура внутри автоклава?

а) 90-100°C ; б) 110-130°C ; в) 140-150°C.

7. При каком способе варки лучше сохраняются в продуктах пищевые вещества:

а) припускание; б) варка на пару

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
---------------	--------	------------------

1	А, г, д, е	6
2	1..Варка основным способом –В- 1 2.Припускание – Г - 4 3.Варка на пару –А - 2 4.Варка на водяной бане –Б - 3	8
3	А-3; Б-4; В -2; Г -5; Д -1	5
4	а, б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Сколько видов тепловой обработки существует?

а) 2; б) 3; в) 4; г)5

1.Что такое «припускание»?

а) Варка в большом количестве воды; б) Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соку; в) Жарение с минимальным количеством жира.

2. Какой вид тепловой обработки обеспечивает максимальное сохранение витаминов?

а) Варка в открытой посуде; б) Варка на пару; в) Варка при бурном кипении.

3. При варке овощей для сохранения цвета, когда их нужно класть в воду?

а) В холодную воду; б) В кипящую воду; в)в тёплую; г) Без разницы.

4.Вид варки, при котором продукт погружают в жидкость (воду, бульон и др.) с таким расчётом, чтобы он полностью был покрыт ею.

а) варка на пару; б) припускание; в) варка основным способом.

5. Какая температура в °С при варке продукта под высоким давлением в автоклаве?

а)110-130; б) 100-110; в) 140-150; г)120-130

6. Какое кипение рекомендуется при варке продукта основным способом:

а) бурное; б)слабое; в)сильное

7. Тепловая обработка продукта вызывает:

а) изменение физико-химических свойств продукта; б) изменение органолептических свойств продукта; в) не вызывает структурно-механических изменений продукта

8. Определите значение тепловой обработки продуктов:

а) разрушаются вредные вещества, погибают возбудители инфекционных заболеваний, микробы; б) образуются новые вкусовые и ароматические вещества; в) в продукте изменения не происходят.

9. Какая температура в °С при припускании продукта?

а)70-80; б) 100-110; в) 90-95

Ответы:

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	3
3	б	4
4	в	3

5	а	4
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	в	

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.Тепловая обработка продукта вызывает:

- А) изменение физико-химических свойств продукта
- Б) изменение органолептических свойств продукта
- В) не вызывает структурно-механических изменений продукта

2. Определите значение тепловой обработки продуктов:

А) разрушаются вредные вещества, погибают возбудители инфекционных заболеваний, микробы

Б) образуются новые вкусовые и ароматические вещества

В) в продукте изменения не происходят

3. Варка, как процесс тепловой обработки является:

А) основным способом тепловой обработки

Б) комбинированным способом т/о

В) вспомогательным способом т/о

4. Варка продукта в небольшом количестве жидкости:

А) варка основным способом

Б) припускание

В) варка на пару

5. Продукт полностью погружаем в воду, доводим до кипения, уменьшаем нагрев и варим до готовности –это

А) варка на пару

Б) варка основным способом

В) припускание

6. Продукт помещают в специальную посуду или оборудование, нагрев происходит от пара –это

А) варка основным способом

Б) припускание

В) варка на пару

7. При варке продуктов с высоким содержанием влаги в основном применяют:

А) варку на пару

Б) варку основным способом

В) припускание

8. При припускании продуктов жидкости в посуду наливаем:

А) полный объем

Б) половину объема

В) на 1/3 объема

9. Какая температура в °С при варке продукта под высоким давлением в автоклаве?

А)110-130

Б) 100-110

В) 140-150

10. Какое кипение рекомендуется при варке продукта основным способом:

- А) бурное
Б) слабое
В) сильное

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, Б	3
2	А, Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	В	3
8	В	3
9	А	3
10	Б	3

1. Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 11. Жарка и её разновидности.

Устный опрос

- Дайте определение основному виду тепловой обработки – жарению.
- Назовите виды жарения.
- Охарактеризуйте жаренье основным способом.
- Охарактеризуйте жарение во фритюре.
- Охарактеризуйте жаренье в жарочном шкафу.
- Охарактеризуйте жарение без жира
- Охарактеризуйте жаренье на открытом огне.
- Охарактеризуйте жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев)
- Охарактеризуйте жаренье токами СВЧ (в микроволновке).

Карточки-задания

Карточка 1

- Перечислите виды жарения
- Охарактеризуйте жарку во фритюре.

Карточка 2

- Охарактеризуйте жарку на открытом огне.
- Охарактеризуйте жарку во фритюре.

Карточка 3

- Охарактеризуйте жарку в жарочных шкафах.
- Охарактеризуйте жарку без жира.

Карточка 4

- Охарактеризуйте жарку основным способом
- Охарактеризуйте жарку инфракрасными лучами.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- Соотнесите способ жарки, его краткую характеристику и основную температуру

Способ жарки обработки	Краткая характеристика	Основная температура, °C
Жаренье основным способом	А) Жаренье в большом количестве жира	1) 160-300
Жаренье во фритюре	Б) Продукт нагревается за счёт теплопередачи со всех сторон	2) 160-180
Жаренье в жарочном шкафу	В) Продукт надевают на металлическую шпажку или укладывают на смазанную маслом металлическую решётку	3) 140-150
Жаренье на открытом огне	Г) Масса используемого жира составляет 5... 10 % массы продукта	4) 150-270

2. Какие показатели тепловой обработки являются отрицательными?

а) повышается усвояемость пищи; б) продукты изменяют свой цвет; в) продукты изменяют массу (теряют массу); г) образуются вкусовые и ароматические вещества; д) продукты размягчаются; е) продукты обеззараживаются, так как микроорганизмы погибают; ж) разрушение витаминов

3. Жаренье продуктов относится к какому виду тепловой обработки:

а) основному; б) вспомогательному; в) комбинированному

4. Выберите процессы, которые происходят при жарке продукта в поле инфракрасных лучей (ИК-нагрев):

а) сокращается время жарки; б) увеличивается время жарки; в) быстрее образуется поджаристая корочка; г) лучше сохраняется сочность продукта; д) поджаристая корочка не образуется.

5. Выберите особенности жарки продукта токами сверхвысокой частоты:

а) увеличивается время жарки; б) уменьшается время жарки; в) быстрее образуется поджаристая корочка; г) продукт укладывают в металлическую посуду; д) продукт укладывают в посуду из жаропрочного стекла; е) поджаристая корочка не образуется; ж) внутри камеры микроволновой печи возникает высокая температура..

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Жаренье основным способом – Г, 3 Жаренье во фритюре – А, 2 Жаренье в жарочном шкафу – В, 4 Жаренье на открытом огне – В, 1	8
2	б, в, ж	7
3	а	3
4	а, в, г	5
5	Б, д, е	7

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- 2)Фритюр Б) Стейк
3)Основной способ В) Котлеты
- 5.Какой температурный режим при жарке продуктов во фритюре?
а) 160-180°C; б) 120-140°C; в) 180-200°C; г)200-250°C
- 6.Жаренье продуктов относится к какому виду тепловой обработки:
а) основному; б)вспомогательному; в) комбинированному
7. Какой метод жарки предполагает использование большого количества жира (соотношение 1:4 или 1:6)?
а) жарка основным способом; б) жарка во фритюре; в) пассерование; г) жарка на гриле
3. Какова оптимальная температура для жарки рыбы или мяса основным способом?
а) 80–100°C; б)100–100°C; в) 150–180°C°C; г)250-300°C

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	1-Б, 2-А, 3-В	3
5	а	4
6	а	3
7	б	4
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 13.Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки

Карточки- задания

Карточка 1

1. Перечислите виды комбинированных способов тепловой обработки.
- 2.Охарактеризуйте пассерование.

Карточка 2

- 1.Перечислите вспомогательные способы тепловой обработки.
- 2.Охарактеризуйте запекание.

Карточка 3

1. Охарактеризуйте ошпаривание.
- 2.Охарактеризуйте тушение.

Карточка 4

- 1.Охарактеризуйте варку с последующим обжариванием..
2. Охарактеризуйте термостатирование.

Карточка 5

- 1.Охарактеризуйте запекание обжаренных, варёных или припущенных продуктов.
2. Охарактеризуйте опаливание.

Карточка 6

- 1.Охарактеризуйте брезирование.
- 2.Охарактеризуйте термостатирование..

Карточка 7

Укажите показатели для всех вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.

№ п/п	Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура
1	Пассерование	Прогрев продукта в небольшом количестве жира позволяет сохранить ароматические и красящие вещества. Переходя в жир, эти вещества сохраняются при дальнейшей тепловой обработке	100... 130 °С
2	Бланширование		
3	Опаливание		
4	Тушение		
5	Запекание		
6	Брезирование		

Эталон ответов

№ п/п	Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура, °С
1	Пассерование	Прогрев продукта в небольшом количестве жира позволяет сохранить ароматические и красящие вещества. Переходя в жир, эти вещества сохраняются при дальнейшей тепловой обработке	120... 130
2	Бланширование	Обливание продуктов кипятком 3-5 минут для облегчения обработки продуктов, удаления горечи, предохранения от потемнения	100

3	Опаливание	Производят над открытым некоптящим пламенем (газовая горелка, плита) после ошпаривания и ошипывания. Удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки	800-1000
4	Тушение	Припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением пряностей и приправ.	Жарка 140-140, Припускание 90-95
5	Запекание	Нагревание продуктов в жарочном шкафу до готовности и образования поджаристой корочки.	240-250
6	Брезирование	Припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу	Жарка 140-140, Припускание 90-95

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Как называется способ тепловой обработки, при котором продукт с жиром нагревается при температуре 120°C с целью экстрагирования красящих и ароматических веществ?

а) бланширование; б) пассерование; в) подпекание.

2. Кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром:

а) термостатирование; б) бланширование; в) брезирование.

3. Как называется способ тепловой обработки, при котором крупно нарезанные овощи нагреваются на жарочной поверхности без жира?

а) запекание; б) бланширование; в) подпекание.

4. Сколько комбинированных способов тепловой обработки существует?

а) 3; б) 4; в) 5.

5. В чем разница между варкой и бланшированием?

а) Бланширование — это длительная варка.

б) Бланширование — это кратковременная обработка кипятком или паром.

в) Разницы нет.

6. Что из перечисленного относится к «щадящим» методам тепловой обработки?

а) варка на пару, припускание; б) жарка во фритюре; в) запекание при 250°C

7. Какой из перечисленных способов относится к комбинированным методам тепловой обработки?

а) припускание; б) пассерование; в) тушение; г) бланширование

8. Из каких способов тепловой обработки состоит брезирование:

а) варка + припускание; б) пассерование + припускание; в) жарка + припускание в жарочном шкафу; г) жарка + припускание

9. В чем заключается суть процесса запекания?

а) тепловая обработка в большом количестве жира; б) варка с последующим обжариванием; в) тепловая обработка продукта в жарочном шкафу (часто с соусом) до образования корочки; г) припускание продукта в жарочном шкафу

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	в	4
8	в	4
9	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой из перечисленных способов относится к комбинированным методам тепловой обработки?

- А) Припускание
- Б) Пассерование
- В) Тушение
- Г) Бланширование

2. Что такое "пассерование"?

- А) Кратковременная обработка кипятком или паром
- Б) Обжаривание продукта с небольшим количеством жира до полуготовности (обычно овощи или мука)
- В) Поджаривание над открытым огнем
- Г) Варка в небольшом количестве жидкости

3. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- А) Тушение, запекание, варка с последующим обжариванием
- Б) Варка, жарка, пассерование
- В) Опаливание, бланширование
- Г) Пассерование, тушение

4. Вспомогательные способы тепловой обработки:

- А) Доводят продукт до полной готовности
- Б) Облегчают дальнейшую обработку продукта, не доводя его до готовности
- В) Используются только для замороженных продуктов
- Г) Всегда совмещаются с варкой

5. Для чего применяется бланширование (ошпаривание)?

- А) Для придания коричневого цвета
- Б) Для уничтожения микроорганизмов, удаления горечи, сохранения цвета
- В) Для полного размягчения продукта
- Г) Для уменьшения объема в 10 раз

6. Какой процесс включает в себя предварительное обжаривание продукта с последующим доведением до готовности в небольшом количестве бульона/соуса?
- А) Запекание
Б) Бланширование
В) Тушение
Г) Пассерование
7. Что из перечисленного НЕ является вспомогательным способом тепловой обработки?
- А) Опаливание
Б) Запекание
В) Термостатирование
Г) Пассерование
8. Из каких способов тепловой обработки состоит брезирование:
- А) пассерование + припускание
Б) жарка + припускание в жарочном шкафу

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	А	4
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	Б	4
8	Б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что такое пассерование?
- А) Жарка до образования толстой корочки при 140-150°C
Б) Обжаривание продукта с небольшим количеством жира без образования поджаристой корочки при температуре 110-120°C
2. В чем заключается суть процесса запекания?
- А) Тепловая обработка в большом количестве жира
Б) Варка с последующим обжариванием
В) Тепловая обработка продукта в жарочном шкафу (часто с соусом) до образования корочки
Г) Кратковременное ошпаривание
3. Пассерование овощей (например, моркови и лука) обычно проводят:
- А) В кипящей воде
Б) С добавлением жира при температуре 100-120°C
В) Без жира в духовом шкафу
Г) Только на открытом огне
4. В результате какого комбинированного метода продукт приобретает специфический вкус и аромат за счет образования корочки?
- А) Тушение

- Б) Варка
В) Запекание
Г) Припускание
5. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:
А) Тушение, запекание, варка с последующим обжариванием
Б) Варка, жарка, пассерование
В) Опаливание, бланширование
Г) Пассерование, тушение
6. Какой процесс включает в себя предварительное обжаривание продукта с последующим доведением до готовности в небольшом количестве бульона/соуса?
А) Запекание
Б) Бланширование
В) Тушение
Г) Пассерование
7. Что из перечисленного НЕ является вспомогательным способом тепловой обработки?
А) Опаливание
Б) Запекание
В) Термостатирование
Г) Пассерование
8. А) варка +припускание; Б) пассерование +припускание; В) жарка +припускание в жарочном шкафу; Г) жарка + припускание

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	2
2	В	4
3	Б	4
4	В	4
5	А	4
6	В	4
7	Б	4
8	В	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 15.Современные подходы к тепловой обработке продуктов

Устный опрос:

- 1.Какие изменения происходят в способах тепловой обработки?
- 2.Что означает выражение «аль-денте»?
- 3.Какая английская терминология при жарке мяса используется по степени готовности?
4. Какая французская терминология при жарке мяса используется по степени готовности?
- 5.Какие новые тенденции коснулись способа тепловой обработки Тушения?
- 6.Что такое де глазирование?
- 7.Что такое фламбирование?
- 8.Охарактеризуйте способ жарки барбекю.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Соотнесите степень готовности жареного мяса ис английской терминологией

Степень готовности жареного мяса	Английская терминология
А)мясо сырое, едва прожаренное с краёв	1)Medium rare
Б)мясо слабoproжаренное	2)Rare
В)мясо среднепрожаренное с кровью	3)Blue
Г)мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый сок	4) Medium well
Д)мясо среднепрожаренное, выделяется прозрачный сок	5)Well done
Е)Мясо прожаренное до полной готовности	6) Medium

2.Что такое де глазирование?

3. Охарактеризуйте способ жарки барбекю.

Эталоны ответа:

А-3 , Б-2, В- 1, Г- 6, Д-4, Е--5

Карточка 2

1.Соотнесите степень готовности жареного мяса ис английской терминологией

Степень готовности жареного мяса	Английская терминология
А)мясо сырое, едва прожаренное с краёв	1)Legerement saignante
Б)мясо слабoproжаренное	2)Saignante
В)мясо среднепрожаренное с кровью	3)Blue
Г)мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый сок	4) Bien cuit
Д)Мясо прожаренное до полной готовности	5)A point

2.Что такое фламбирование?

3. Какие новые тенденции коснулись способа тепловой обработки Тушения?

Эталоны ответа:

А-3 , Б-2, В- 1, Г- 5, Д-4,

Урок 16.Инновационные технологии приготовления блюд. Технология Cook&Chill

Устный опрос:

1.Что в переводе означает Cook&Chill?

2.Какое оборудование чаще всего используют в этой технологии?

3.Каким достоинством обладает пароконвектомат при приготовлении блюд?

4.Почему в технологии Cook&Chill чаще всего используют шкаф скоростного охлаждения готовой продукции?

5.Почему технология Cook&Chill делает процесс приготовления многих блюд (например, заливное, фруктовое желе и др.) намного более простым и эффективным?

6.На чём основано производство замороженных кондитерских изделий?

7.Почему глубокая шоковая заморозка не подходит для масляных тортов, декорированных кремом из растительных сливок?

Урок 17.Молекулярная кухня

Устный опрос:

1.Когда возникла молекулярная кухня?

2.Почему кухня называется «Молекулярной»?

3.Какой учёный является первооткрывателем молекулярной кухни?

4.Какие повара считаются «пионерами» молекулярной кухни?

5.Какую лабораторию основал повар Ферран Адриа и каковы её особенности?

6.Каковы особенности приготовления блюд в молекулярной кухне?

7.Какие способы тепловой обработки могут использоваться в молекулярной кухне?

8. Каковы вкусовые качества блюд, приготовленных в молекулярной кухне?

Урок 18. Технология Cook in (Стефан-гриль). Вакуумное маринование Cookvac

Устный опрос:

1. Кто изобрёл стефан-гриль?
2. На каком физическом явлении основано действие стефан-гриля?
3. В чём отличие стефан-гриля от традиционных грилей?
4. Что представляет собой установка вакуумного маринования Cookvac?
5. Кратко охарактеризуйте устройство установки вакуумного маринования Cookvac.
6. Охарактеризуйте принцип действия установки вакуумного маринования Cookvac.
7. Охарактеризуйте приготовление пищи в вакууме.
8. Чем жарка в установке вакуумного маринования Cookvac выгоднее жарки на обычных устройствах?
9. По какому принципу работает вакуумная пропитка продукта в установке вакуумного маринования Cookvac?

Урок 19. Технология Sous-vide

Устный опрос:

1. Кто изобрёл технологию Sous-vide?
2. Какое первое блюдо было приготовлено по этой технологии?
3. Какие достоинства имеет применение технологии Sous-vide?
4. На каких физических явлениях основано приготовление пищи в технологии Sous-vide?
5. Как применение технологии Sous-vide позволяет сохранять пищевую ценность продуктов?
6. Каковы достоинства технологии приготовления Sous-vide?

Урок 20. Пакоджетинг (льдомиксинг)

Устный опрос:

1. В чём заключается особенность процесса гомогенизации в технологии пакоджетинг?
2. В чём заключается уникальность технологии пакоджетинг?
3. Какую конструкцию имеет пакоджет?

Урок 21. Термомиксинг

Устный опрос:

1. В чём заключается технология термомиксинга?
2. Что представляет собой термомиксер?
3. Почему для обработки овощей и фруктов чрезвычайно важна скорость обработки продукта?
4. Почему термомиксер обладает более расширенными возможностями, чем льдомиксинг (покоджетинг)?
5. Назовите важную особенность термомиксера при взвешивании продуктов.
6. Какие операции может осуществлять термомиксер?
7. Каковы достоинства термомиксера и почему он широко распространён в ведущих ресторанах мира?

Урок 22. Ароматистилляция

Устный опрос:

1. Что представляет собой ароматистилляция?
2. На каких физических процессах основана ароматистилляция?
3. Охарактеризуйте молекулярную дистилляцию в молекулярной гастрономии.
4. Приведите пример использования дистиллятора в аромакухне.

5. Что представляет собой дипфризинг?
6. Для чего предназначены хербофилтры?
7. Каков принцип работы аппарата Gerimax?

Урок 23. Изменение основных веществ пищевых продуктов под влиянием кулинарной обработки. Изменение белков

Устный опрос:

1. Каково значение белков для организма человека?
2. Почему необходимо обеспечивать необходимое содержание белка в блюдах?
3. Как составить меню рациона питания так, чтобы удовлетворить потребность человека в белках?
4. Чем определяется биологическая ценность белков?
5. Какие аминокислоты являются незаменимыми?
6. Какие комбинации белковых продуктов являются наиболее удачными?
7. От чего зависит усвояемость белков?
8. Как распределяются продукты по скорости переваривания белков?
9. Как влияют различные способы кулинарной обработки продуктов на усвояемость белков?
10. Какова Химическая природа белков?
11. Как классифицируют белки по форме и растворимости?
12. Как классифицируют белки по степени сложности?
13. Перечислите четыре структуры организации белка.
14. Что такое гидратация белков?
15. Что такое дегидратация белков?
16. Опишите процесс денатурации белков.
17. Какими изменениями важнейших свойств белка сопровождается денатурация?
18. Что такое деструкция белков?
19. Чем важно пенообразование белков в кулинарном и кондитерском производстве?

Урок 24. Самостоятельная работа 1. Составление конспекта на тему «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»

«Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»

При тепловой обработке продуктов изменяются их вкус, цвет, запах, масса, пищевая ценность и усвояемость. Это происходит в результате изменения в продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных, вкусовых и ароматических веществ.

Изменения белков. При температуре выше 70 °С происходит коагуляция (свертывание) белков. Белки теряют способность растворяться и удерживать воду (набухать), в связи с чем уменьшается масса мяса и рыбы после их тепловой обработки. Белки, находящиеся в продуктах в виде раствора, свертываются хлопьями. Например, при варке бульона из мяса в воду переходит часть белка, который свертывается в виде хлопьев и скапливается на поверхности бульона, образуя пену.

Белки, содержащиеся в продуктах в виде студнеобразной массы, при нагревании уплотняются, выделяя часть содержащейся в них жидкости. Примером служит уплотнение мяса и рыбы при тепловой обработке. Исключением являются яйца, которые при свертывании не выделяют воду. Плотность свернувшихся белков зависит от температуры: чем выше температура продукта при тепловой обработке, тем сильнее уплотняются белки, тем больше воды они отдают в окружающую среду. Длительное нагревание белков приводит к изменениям, в результате которых резко снижается их усвояемость. Поэтому продукты, содержащие белки, не следует переваривать.

Изменения жиров. При варке продуктов животного происхождения часть содержащегося в них жира вытапливается. В процессе кипения этот жир эмульгируется, т.

е. распадается на мельчайшие шарики. При этом чем больше количество воды и сильнее кипение, тем больше образуется эмульгированного жира. Под действием содержащихся в бульоне кислот и солей эмульгированный жир легко разлагается на глицерин и жирные кислоты, которые делают бульон мутным и придают ему неприятные вкус и запах. Поэтому варить продукты следует при умеренном кипении, а скапливающийся на поверхности бульона жир периодически удалять.

При жарке продуктов наблюдаются более глубокие изменения жира. При температуре выше 180 °С происходит распад жира с образованием веществ, резко ухудшающих вкусовые качества продуктов. С появлением дыма начинается разложение жира. Этот процесс носит название дымообразования. Поэтому жарить продукты следует при температуре на 5–10 °С ниже температуры дымообразования жира.

Кроме того, при жарке основным способом происходят потери жира вследствие его разбрызгивания. Это связано с бурным испарением воды при нагревании жира выше 100 °С. Потери при разбрызгивании называются угаром, и они больше у жиров, содержащих значительное количество воды (маргарин), а также при жарке увлажненных продуктов (сырой картофель, мясо, рыба и др.).

При жарке продуктов во фритюре изменения жира происходят не только за счет длительного воздействия на него высокой температуры, но и в результате загрязнения жира частицами попадающего в него продукта. Чтобы предупредить эти нежелательные изменения жира, для жарки во фритюре используют фритюрницы, в нижней части которых имеется так называемая холодная зона, где температура жира значительно ниже, и частицы продукта, попадая туда, не сгорают.

Для предохранения фритюра от порчи применяют ряд технологических приемов: изделия, предназначенные для жарки во фритюре, не панируют в муке; руки и инвентарь смазывают растительным маслом; фритюр периодически процеживают.

Изменения углеводов. При нагревании крахмала с небольшим количеством воды до температуры 100 °С происходит клейстеризация крахмала, в результате которой образуется студенистая масса. Клейстеризация крахмала начинается при 55–60 °С и с повышением температуры ускоряется.

При тепловой обработке картофеля клейстеризация крахмала происходит за счет влаги, содержащейся в самом картофеле. При выпечке изделий из теста крахмал клейстеризуется за счет влаги, выделяемой свернувшимися белками клейковины. То же происходит при варке предварительно набухших в воде бобовых.

Крахмал, содержащийся в сухих продуктах (крупы, макаронные изделия и др.), клейстеризуется при варке за счет влаги окружающей среды. Увеличение массы сухих продуктов при варке объясняется поглощением воды клейстеризующимся крахмалом. Сырой крахмал не усваивается в организме человека, поэтому все крахмалосодержащие продукты употребляют в пищу после тепловой обработки.

При нагревании крахмала свыше 110 °С без воды происходит его декстринизация, т.е. расщепление с образованием растворимых в воде продуктов. Декстринизация происходит на поверхности выпекаемых изделий при образовании корочки (продукты приобретают характерную желтовато-коричневую окраску), а также при пассеровании муки, обжаривании крупы и т. д.

Сахар (сахароза), содержащийся в плодах, ягодах, а также добавляемый в воду при варке компотов и киселей, под действием кислот, имеющихся во фруктах, подвергается инверсии, т. е. расщепляется с образованием смеси глюкозы и фруктозы, которые имеют более сладкий вкус, чем исходная сахароза. Сахар при нагревании свыше 140–160 °С распадается с образованием новых темноокрашенных веществ. Этот процесс распада сахара называется карамелизацией.

Протопектин скрепляет растительные клетки между собой, образуя прочный каркас. При тепловой обработке под действием высокой температуры протопектин переходит в

пектин, который растворяется в горячей воде, в результате чего растительные продукты размягчаются и лучше усваиваются. На скорость перехода protoпектина в пектин влияют: свойства продуктов – у одних protoпектин менее устойчив (картофель, фрукты и др.), у других – более устойчив (бобовые, крупы, свекла); температура варки – чем она выше, тем быстрее protoпектин переходит в пектин; реакция среды – в кислой среде замедляется переход protoпектина в пектин.

Поэтому при варке супов нельзя картофель закладывать после квашеной капусты или других кислых продуктов, а при замачивании бобовых нельзя допускать закисания.

Клетчатка является основным веществом, из которого состоят стенки растительных клеток, и при тепловой обработке изменяется незначительно. Она набухает, становится пористее, более проницаемой для пищеварительных соков.

Изменение витаминов. Жирорастворимые витамины А, D, E, K при тепловой обработке сохраняются хорошо. Так, пассерование моркови почти не снижает её витаминной ценности, наоборот, растворенный в жирах каротин моркови легче переходит в витамин А. Такая устойчивость каротина позволяет длительное время хранить пассерованные овощи в жирах, хотя при длительном хранении витамины частично разрушаются за счет воздействия на них кислорода воздуха.

Водорастворимые витамины группы В устойчивы при нагревании в кислой среде, а в щелочной и нейтральной среде разрушаются при тепловой обработке на 20–30 %. Витамины РР очень устойчивы при нагревании. Эти витамины при тепловой обработке, будучи водорастворимыми, частично переходят в отвар.

Наиболее сильно при тепловой обработке разрушается витамин С, это происходит за счет окисления его кислородом воздуха. Разрушению витамина С способствуют варка продуктов при открытой крышке; удлинение сроков тепловой обработки и длительное хранение пищи в горячем состоянии на мармите, увеличение поверхности контакта продукта с кислородом воздуха.

Кислая среда способствует сохранению витамина С в овощах и фруктах. При жарке картофеля во фритюре витамин С меньше разрушается, чем при жарке основным способом. При варке продуктов значительная часть витамина С переходит в отвар.

Минеральные вещества. При тепловой обработке минеральные вещества не изменяются, часть их переходит в отвар. Поэтому отвары овощей необходимо использовать для приготовления супов и соусов.

Изменения красящих веществ. Красящие вещества существенно изменяются при тепловой обработке. Хлорофилл зеленых листовых овощей при варке под действием кислот разрушается с образованием буроокрашенных веществ. Антоцианы слив, вишен, черной смородины устойчивы к тепловой обработке. Пигменты свеклы приобретают бурый цвет. Поэтому при тепловой обработке свеклы для сохранения её цвета создают кислую среду и повышенную концентрацию отвара. Мясо при тепловой обработке изменяет окраску с ярко-розовой на серую вследствие изменения красящего вещества – миоглобина. Каротин моркови, томатов и других продуктов устойчив при тепловой обработке, и его используют в кулинарии для подкрашивания блюд. Овощи белого цвета приобретают кремовый оттенок за счет образования новых красящих веществ – флавонов.

Вкус и аромат многих продуктов зависят от наличия в них экстрактивных веществ. Несмотря на незначительное содержание их в продуктах (0,001–0,5 %), организм человека очень чувствителен к ним. Эти вещества возбуждающе действуют на органы пищеварения и улучшают усвоение пищи. Экстрактивные вещества мяса и рыбы растворяются в воде, поэтому вываренные продукты теряют вкусовые качества и хуже усваиваются.

Источник: 1. Учебник Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023 (Глава 5 Способы тепловой кулинарной обработки продуктов , §5.5 Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки, с.112-114).

Урок 25.Изменение жиров в пищевых продуктах под влиянием кулинарной обработки

Устный опрос:

- 1.Какие продукты относятся к жирам?
- 2.Какую роль играют жиры в питании человека?
- 3.Для чего используются жиры во время приготовления пищи?
- 4.Чем объясняется широкое использование жиров при жарке кулинарной продукции?
- 5.Каков химический состав жиров?
- 6.Какие изменения происходят с жирами при варке и припускании продуктов?
- 7.Какие изменения происходят с жирами при жарке продуктов основным способом?
- 8.Какие изменения происходят с жирами при жарке продуктов во фритюре?
- 9.Какие правила следует соблюдать при жарке продуктов во фритюре. Чтобы замедлить нежелательные процессы?
- 10.Каковы внешние признаки порчи фритюра?
- 11.Почему нельзя долго использовать фритюр?
- 12.Как влияет тепловая обработка на пищевую ценность жиров?

Урок 26.Изменение углеводов в пищевых продуктах под влиянием кулинарной обработки

Устный опрос:

- 1.Какие пищевые вещества относят к сахарам?
- 2.Какие изменения происходят с сахарами в процессе изготовления различных кулинарных изделий?
- 3.Охарактеризуйте гидролиз дисахаридов.
- 4.Охарактеризуйте процесс брожения сахаров.
- 5.Охарактеризуйте процесс карамелизации сахаров.
- 6.Охарактеризуйте процесс меланоидинообразования.
- 7.Каково строение крахмального зерна?
- 8.Какие изменения происходят с крахмалом при тепловой обработке?
- 9.Охарактеризуйте процесс набухания крахмала.
- 10.Охарактеризуйте процесс клейстеризации крахмала.
- 11.Охарактеризуйте процесс гидролиза крахмала.
- 12.Охарактеризуйте процесс декстринизации крахмала.

Урок 27.Теплофизические и массово-обменные свойства сырья

Устный опрос:

- 1.Чем может быть обусловлено изменение вкуса и аромата продуктов при тепловой обработке?
- 2.Какие процессы протекают при тепловой обработке продуктов?
- 3.В каком случае при приготовлении кулинарной продукции специально удаляют летучие вещества продуктов?
- 4.Какие летучие вещества, не содержащиеся в сырых продуктах, образуются в варёных и жареных изделиях?
- 5.Почему изменяется масса при кулинарной обработке продуктов?
- 6.Почему уменьшается масса продуктов при тепловой обработке?

Урок 28.Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.

Устный опрос:

- 1.В каком случае производят снятие остатков продуктов на рабочем месте?
- 2.Каковы правила снятия остатков на рабочем месте?

3. В каком случае производят контрольное взвешивание продуктов?
4. Каковы правила проведения контрольного взвешивания продуктов?

Урок 29. Правила утилизации отходов предприятий общественного питания

Устный опрос:

1. Что должно обеспечить предприятие общественного питания для утилизации отходов?
2. Как производится сбор и сортировка отходов на предприятиях общественного питания?
3. Как должны храниться отходы на предприятиях общественного питания?
4. Каковы сроки вывоза отходов предприятий общественного питания?
5. Какие документы необходимы для вывоза отходов предприятий общественного питания?
6. Какие предприятия могут вывозить и утилизировать отходы предприятий общественного питания?
7. Как утилизируются просроченные продукты на предприятиях общественного питания?

Урок 30. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий

Устный опрос

1. Каковы условия хранения полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Каковы условия хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок?
3. Каковы сроки хранения полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок?
4. Каковы сроки хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий?
5. Каковы сроки хранения готовых горячих закусок?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов 50ч.

Урок 31. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе

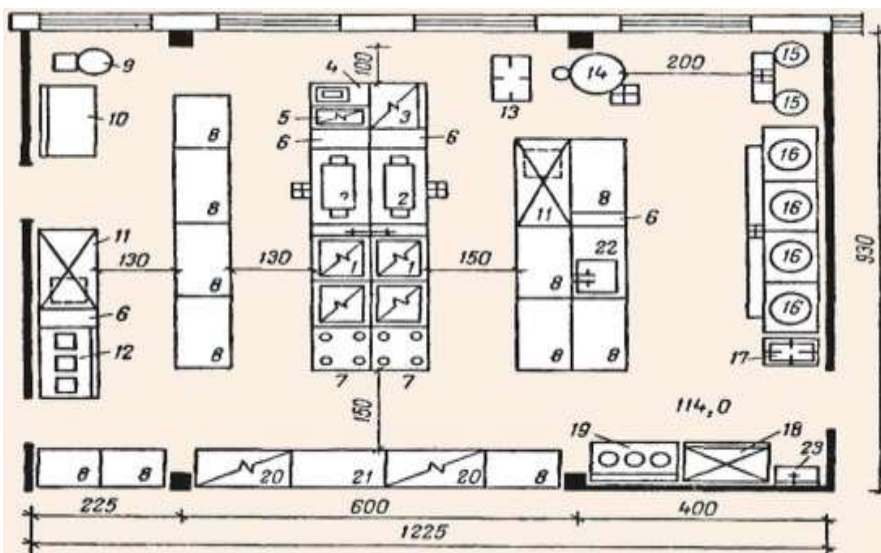
Устный опрос

1. Для чего предназначен горячий цех на предприятии общественного питания?
2. Какая продукция изготавливается в горячем цехе?
3. Как организуется горячий цех на предприятии общественного питания?
4. С какими производственными помещениями должен иметь связь горячий цех?
5. Как классифицируют блюда горячего цеха по виду используемого сырья, способу кулинарной обработки?
6. Как классифицируют блюда горячего цеха по характеру потребления, назначению и консистенции?
7. Каким требованиям должны соответствовать блюда горячего цеха?
8. Каков микроклимат горячего цеха?
9. Какое оборудование устанавливается в горячем цехе?
10. Какие участки и линии имеются в горячем цехе?
11. Каково соотношение количества поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Для чего предназначен горячий цех на предприятии общественного питания?
2. Укажите наименование оборудования в горячем цехе, указанное цифрами 1-11 на рисунке.

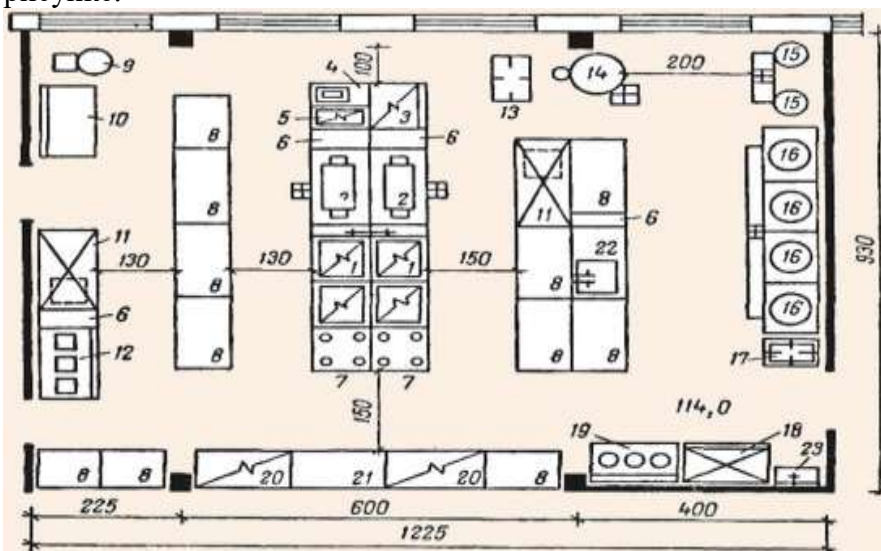


Эталон ответов:

1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2

Вариант 2

1. С какими производственными помещениями должен иметь связь горячий цех?
2. Укажите наименование оборудования в горячем цехе, указанное цифрами 11-23 на рисунке.



Эталон ответов:

12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

Урок 32. Организация работы супового отделения по приготовлению бульонов, отваров, супов

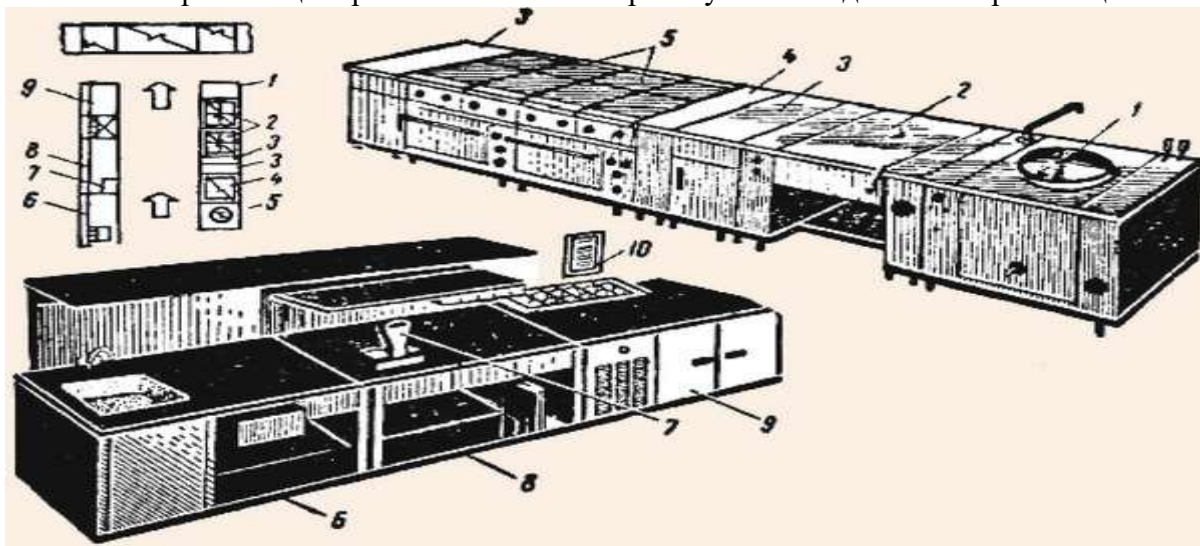
Устный опрос:

1. Какие участки и линии имеются в горячем цехе?
2. Как организуют работу супового отделения горячего цеха?
3. Из каких стадий состоит процесс приготовления первых блюд?
4. Какое оборудование устанавливается в суповом отделении горячего цеха?
5. Какие бульоны варят в суповом отделении горячего цеха?
6. Как организуется технологический процесс приготовления супов?
7. Как организуется рабочий день повара супового отделения?
8. Как организуют рабочее место для приготовления бульонов, отваров?
9. Как организуют рабочее место по приготовлению супов?

Карточки-задания

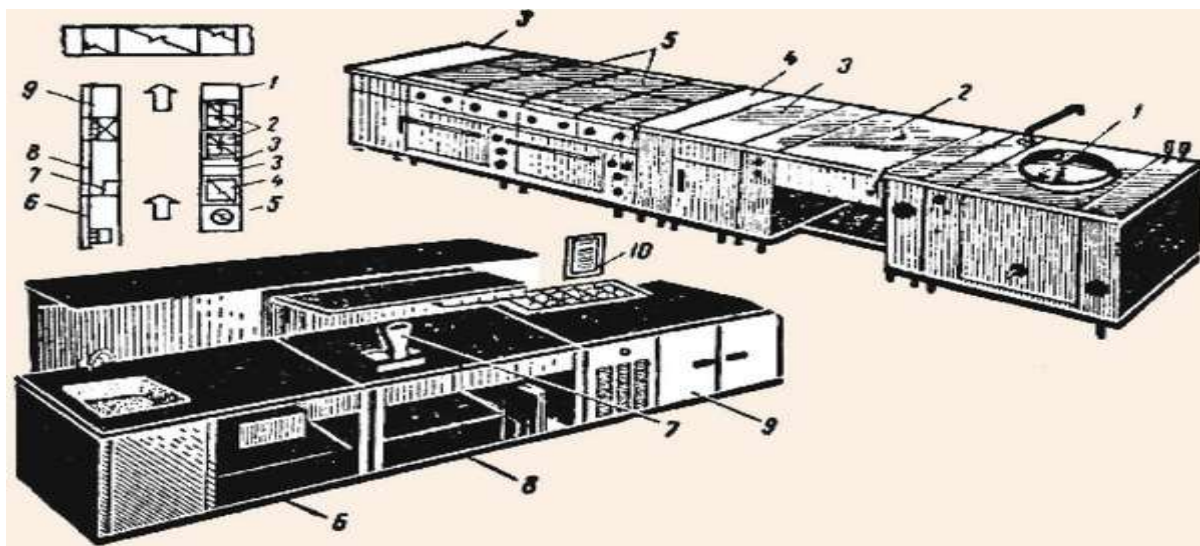
Карточка 1

1. Из каких стадий состоит процесс приготовления первых блюд?
2. Опишите организацию рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха.



Карточка 2

1. Какие бульоны варят в суповом отделении горячего цеха?
2. Укажите наименование оборудования на рабочем месте повара в суповом отделении горячего цеха, указанное цифрами на рисунке.



Эталон ответов:

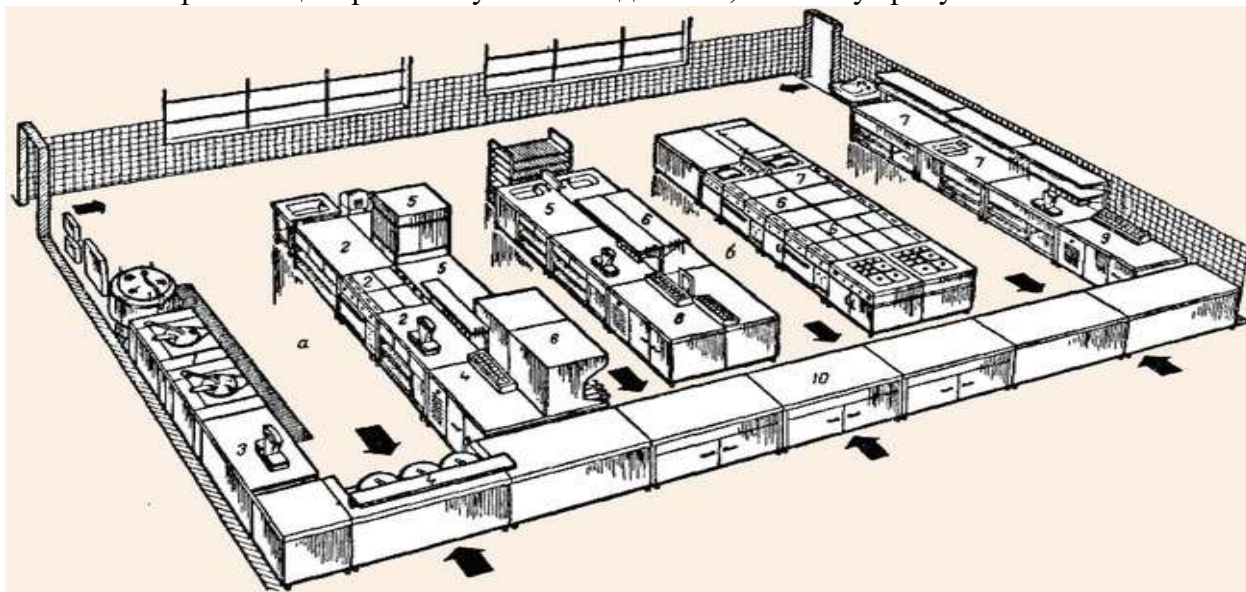
1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты

Карточка 3

1. Какие технологические линии имеются в суповом отделении горячего цеха?
2. Охарактеризуйте тепловое оборудование супового отделения горячего цеха.

Карточка 4

1. Опишите организацию работы супового отделения, используя рисунок.



Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

Карточка 5

1. Опишите организацию работы супового отделения, используя рисунок.

СУПОВОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА



Урок 33. Техника безопасности в горячем цехе

Устный опрос:

1. Что такое охрана труда?
2. Какие инструктажи по технике безопасности проходят работники предприятий общественного питания?
3. Кто допускается к работе на оборудовании предприятий общественного питания?
4. Какие правила техники безопасности соблюдают при работе с электрооборудованием?
5. Какие правила техники безопасности соблюдают при эксплуатации пищеварочных котлов?
6. Перечислите средства индивидуальной защиты повара.
7. Что должен проверить повар перед началом работы на оборудовании?

Тестовое задание

1. Какой вид инструктажа проводится с работником непосредственно перед началом работы на новом месте?
А) Вводный
Б) Первичный
В) Внеплановый
2. Что категорически запрещено при работе с фритюрницей или горячим жиром?
А) Использовать сталь
Б) Попадание воды/влаги в жир
В) Помешивать продукты
3. Как правильно открывать крышку на кастрюле с горячей пищей?
А) К себе
Б) От себя (чтобы пар не попал на лицо/руки)
В) В любом направлении
4. Что необходимо сделать при обнаружении неисправности оборудования?
А) Попытаться починить самостоятельно
Б) Продолжить работу, стараясь быть осторожнее
В) Прекратить работу и сообщить руководству
5. Какое расстояние должно быть между тепловыми аппаратами (плитами) и стенами для пожарной безопасности?
А) 0,1 м
Б) 0,5 м
В) 1,5 м
6. Что из перечисленного входит в комплект санитарной одежды повара?
А) Халат, тапочки, кольца
Б) Куртка, брюки, колпак, фартук
В) Футболка, шорты, колпак
7. Можно ли оставлять включенные нагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы) без присмотра?
А) Можно, если ненадолго
Б) Категорически запрещено
В) Можно, если на них ничего не стоит
8. Каковы действия при возникновении пожара?
А) Вызвать пожарную охрану, обесточить оборудование, использовать огнетушитель
Б) Залить плиту водой
В) Покинуть цех, не сообщая никому
9. Что делать, если на пол пролился жир или вода?
А) Посыпать песком
Б) Немедленно убрать, чтобы предотвратить падение

В) Оставить до конца смены

10. Почему запрещено использовать столовые ножи не по назначению или с поврежденными ручками?

А) Это некрасиво

Б) Это может привести к порезам и травмам

В) Это неудобно

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 51. Виды, назначение технологического оборудования, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. Тепловое оборудование горячего цеха для приготовления бульонов, отваров, супов.

Устный опрос

1. Какие виды технологического оборудования устанавливаются в горячем цехе?

2. Какое тепловое оборудование устанавливают в суповом отделении горячего цеха?

3. Какое оборудование включает в себя линия теплового оборудования супового отделения?

4. Какое оборудование включает в себя линия немеханического оборудования супового отделения?

5. Как подбирают оборудование для горячего цеха?

6. Каковы правила санитарной обработки теплового оборудования?

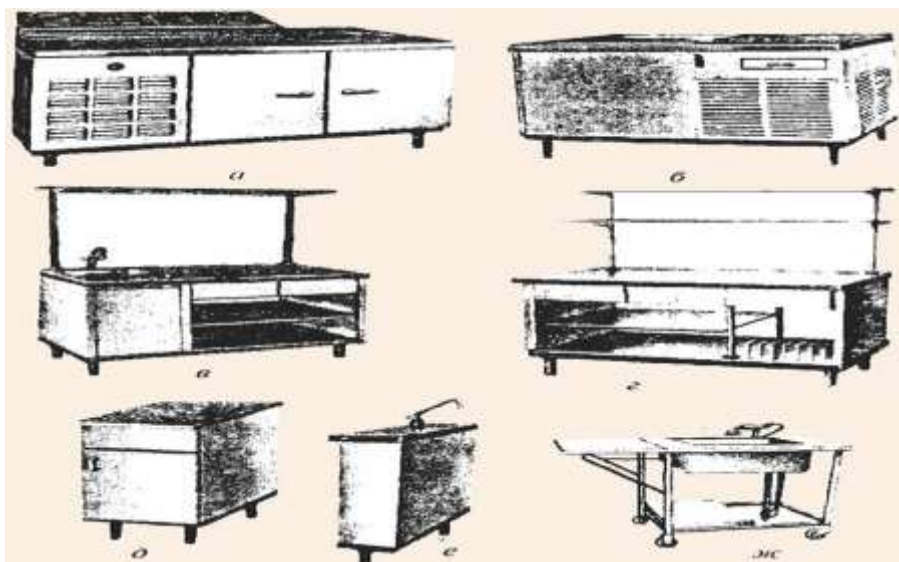
7. Каковы правила санитарной обработки немеханического оборудования?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какое оборудование используется в горячем цехе для приготовления бульонов, отваров, супов?

2. Назовите секционное немеханическое оборудование горячего цеха, изображённое на рисунке.



Эталон ответов:

Секционное немеханическое оборудование:

а - стол с охлаждением СОЭСМ-3; б - стол с охлаждением СОЭСМ-2; в - стол с моечной ванной СМИСМ; г - стол для установки средств малой механизации СММСМ; д - секция-вставка ВСМ-210; е - секция-вставка с краном-смесителем ВКСМ; ж - передвижная ванна

Вариант 2

1. Как подобрать тепловое оборудование для приготовления бульонов, отваров, супов?
2. Каковы правила пожарной безопасности в горячем цехе?

Урок 52. Котлы пищеварочные электрические

Устный опрос

1. Какие пищеварочные котлы в зависимости от нагрева применяются в предприятиях общественного питания?
2. Каково назначение и устройство котла пищеварочного электрического КПЭ?
3. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного электрического КПЭ-100?
4. Каково устройство котла пищеварочного электрического КПЭСМ-60?
5. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного электрического КПЭСМ-60?
6. Каково устройство котла пищеварочного электрического опрокидывающегося КПЭ-60?
7. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного электрического опрокидывающегося КПЭ-60?
8. Каковы особенности устройства и правил безопасной эксплуатации автоклава?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что такое «пароводяная рубашка» (ПВР) в пищеварочном котле?
 - а) Утеплитель внешнего корпуса.
 - б) Пространство между внутренним и внешним корпусом, заполненное водой/паром, обеспечивающее равномерный нагрев.
 - в) Система автоматической мойки котла.
2. Каков основной способ нагрева в большинстве электрических котлов?
 - а) Прямой (ТЭНы греют дно чаши).
 - б) Косвенный (ТЭНы греют рубашку).
 - в) Индукционный.

3. Для чего используется парогенератор в котле?
 - а) Для очистки посуды.
 - б) Для создания давления внутри варочного сосуда.
 - в) Для нагрева воды в рубашке и создания пара.
4. Какое устройство обеспечивает безопасность работы котла при повышении давления?
 - а) Манометр.
 - б) Предохранительный клапан.
 - в) Терморегулятор.
5. Что произойдет, если включить котел без воды в пароводяной рубашке?
 - а) Сработает автоматика, и ничего не произойдет.
 - б) Перегорят ТЭНы.
 - в) Котел переключится на прямой нагрев.
6. Как осуществляется выгрузка пищи из стационарных котлов?
 - а) Опрокидыванием чаши.
 - б) Через сливной кран большого диаметра.
 - в) Вручную поваром.
7. Для чего на котлах устанавливают «заливную воронку»?
 - а) Для заливки супа.
 - б) Для заполнения пароводяной рубашки водой.
 - в) Для подачи холодной воды в чашу.
8. Преимущество косвенного нагрева (через рубашку)?
 - а) Пища не пригорает.
 - б) Быстрый нагрев до 300°C.
 - в) Котел потребляет меньше электроэнергии.
9. Какие разновидности пищеvarочных электрических котлов используют на предприятиях общественного питания:
 - а) стационарные.
 - б) опрокидывающиеся.
 - в) универсальные.
10. Промышленность выпускает пищеvarочные котлы с обогревом:
 - а) газовым
 - б) паровым.
 - в) жировым

Эталонные ответы

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	а	3
9	а, б	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Виды нагревательных элементов:

- а) Тэны;
- б) открытые;
- в) полузакрытые;

2. Электрические пищеварочные котлы бывают:

- а) газовые;
- б) на твердом топливе;
- в) опрокидывающиеся;

3. Назначение теплоизоляции:

- а) подогревать блюдо;
- б) сохранять тепло пароводяной рубашки;
- в) сохранять тепло в варочном сосуде;

4. Местонахождение теплоизоляции:

- а) в котле;
- б) между внутренним и наружным котлами;
- в) между кожухом (наружным) котлом и пароводяной рубашкой;

5. Контрольно-измерительная аппаратура состоит из:

- а) варочного сосуда;
- б) ЭКМ;
- в) откидной крышки;
- г) сливного крана;
- д) трубопровода.

6. Назначение электро-контактного манометра:

- а) измерение температуры в котле;
- б) измерение давления в котле;
- в) измерение давления в пароводяной рубашке;
- г) измерение давления в парогенераторе;

7. Назначение клапана-турбинки для:

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

8. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

9. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	б	5
6	в	4
7	б	3

8	а	3
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Электрические котлы обогреваются:

- а) открытыми нагревательными элементами;
- б) закрытыми нагревательными элементами;
- в) тэнами

2. Котел опрокидывается с помощью:

- а) винтов - барашков;
- б) механизма;
- в) станины;

3. Крышку котла открывают:

- а) за себя;
- б) на себя;
- в) от себя;
- г) к себе;

д) через себя;

4. Контрольный кран уровня находится:

- а) под котлом;
- б) сбоку (слева) от аппаратуры контроля;
- в) на передней части котла;

5. Пароводяная рубашка заполняется:

- а) водой;
- б) бульоном;
- в) дистиллированной водой;

6. Котел заполняется:

- а) водой;
- б) сиропом;
- в) чаем

7. Назначение электро-контактного манометра:

- а) измерение температуры в котле;
- б) измерение давления в котле;
- в) измерение давления в пароводяной рубашке;

8. Назначение клапана-турбинки для:

- а) удаление пара из парогенератора;
- б) удаление пара из котла;
- в) удаление пара из пароводяной рубашки;

9. Предохранительный клапан служит для:

- а) сброса давления пара из пароводяной рубашки;
- б) снижения давления пара в котле;
- в) подачи пара в пароводяную рубашку;

10. Кран уровня показывает:

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	в	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

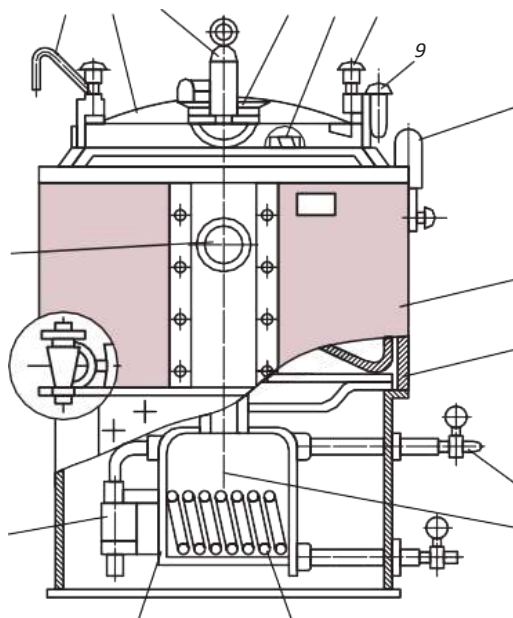
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Для чего предназначен электороконтактный манометр в пищеварочных котлах?
- 2.Перечислите части котла пищеварочного электрического КПЭ-100 по рисунку.



Карточка 2

- 1.Каков принцип действия и правила эксплуатации котла пищеварочного, изображённого на рисунке?

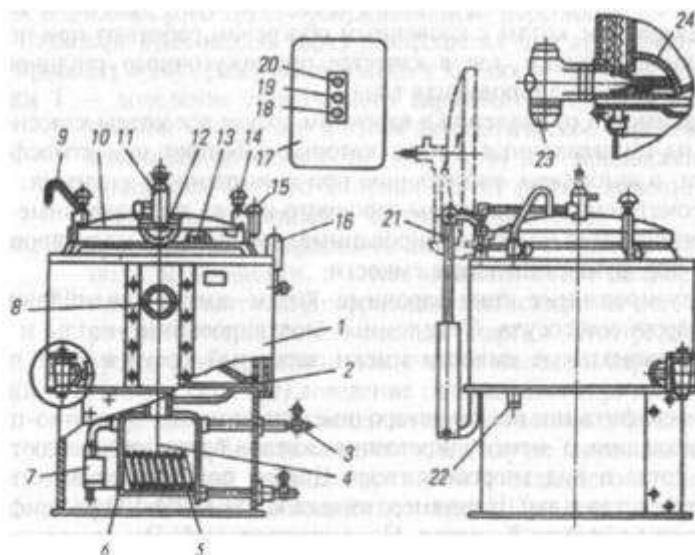


Рис. 9-1. Котел пищеварочный электрический КПЗ-100.

- 1 - облицовка, 2 - тепловая изоляция, 3 - кран уровня воды, 4 - датчики защиты от «сухого хода», 5 - тены, 6 - парогенератор, 7 - реле давления, 8 - манометр, 9 - поворотный кран, 10 - крышка, 11 - клапан-турбинка, 12 - отражатель, 13 - прокладка крышки, 14 - откидной болт, 15 - наполнительная воронка, 16 - двойной предохранительный клапан, 17 - станция управления, 18 - переключатель режимов, 19 - лампа «Нет воды» в парогенераторе, 20 - лампа «Включено», 21 - противовес крышки, 22 - трубопровод холодной воды, 23 - сливной кран, 24 - фильтр сливного крана.

Карточка 3

1. Каков принцип действия и правила эксплуатации котла пищеварочного, изображённого на рисунке?

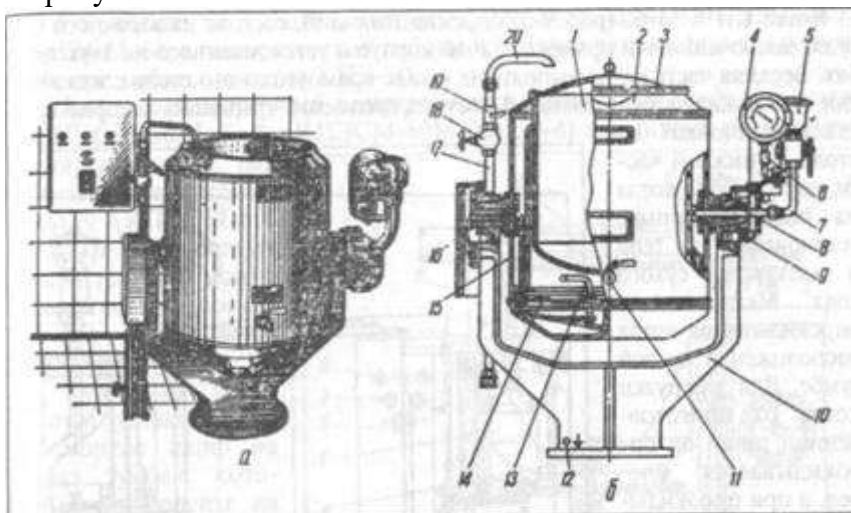
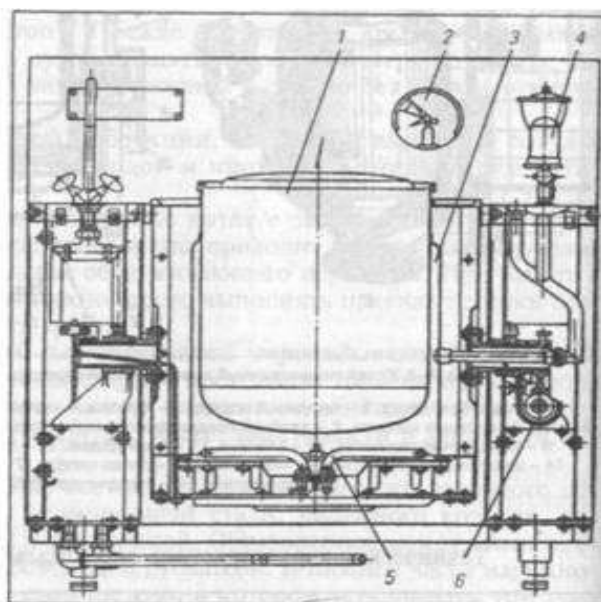


Рис. 9-2. Котел пищеварочный электрический опрокидывающий КПЗ-60.

- 1 - варочный сосуд, 2 - наружный корпус, 3 - крышка, 4 - электроконтактный манометр, 5 - наполнительная воронка, 6 - двойной предохранительный клапан, 7 - стойка, 8 - правая цапфа, 9 - поворотный механизм, 10 - станина, 11 - кран уровня, 12 - болт заземления, 13 - тены, 14 - электрод «сухой ход», 15 - облицовка, 16 - левая цапфа, 17 - водопровод, 18 - вентиль, 19 - кронштейн, 20 - поворотная труба.

Карточка 4

1. Каков принцип действия и правила эксплуатации котла пищеварочного, изображённого на рисунке?



9-3. Котел опроектированный КПЭСМ-60

1 - панель управления, 2 - смеситель, 3 - крышка, 4 - манометр,
5 - наполнительная воронка, 6 - двойной предохранительный клапан,
7 - маховик, 8 - рама, 9 - кран уровня воды.

Урок 53. Котлы пищеварочные газовые, паровые

Устный опрос

1. Какие пищеварочные котлы в зависимости от нагрева применяются в предприятиях общественного питания?
2. Каково назначение и устройство котла пищеварочного парового КПП-250?
3. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного парового КПП-250?
4. Каково устройство котла пищеварочного парового КПП-60?
5. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного парового КПП-60?
6. Каково устройство котла пищеварочного газового КПГ-160?
7. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного газового КПГ-160?
8. Каково устройство котла пищеварочного газового КПГ-40М?
9. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного газового КПГ-40М?
10. Каково устройство котла пищеварочного газового КПГСМ-60?
10. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации котла пищеварочного газового КПГСМ-60?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каков принцип действия и правила эксплуатации котла пищеварочного, изображённого на рисунке?

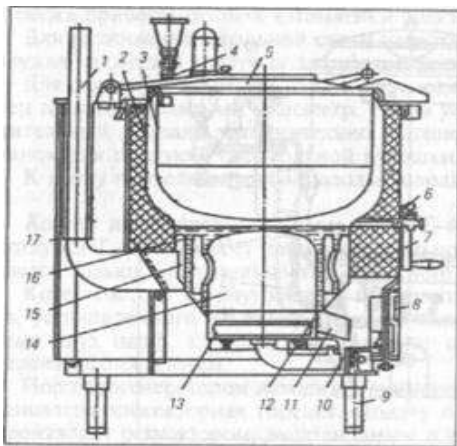
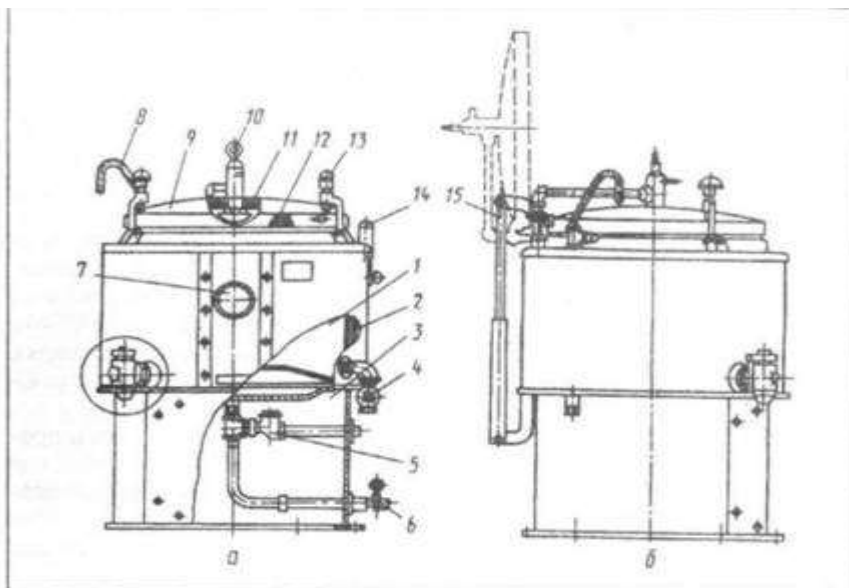


Рис. 9-11. Котел пищеварочный газовый секционный модулированный КПГМ-60

1 - дымоход, 2 - наружный корпус, 3 - варочный сосуд, 4 - наполнительная воронка с краном, 5 - крышка котла, 6 - кран уровня, 7 - манометр, 8 - дверца, 9 - ножка, 10 - рама, 11 - патрубок, 12 - кожух, 13 - горелка, 14 - толка, 15 - газоход, 16 - парогенератор, 17 - облицовка

Карточка 2

1. Назовите части, из которых состоит котёл пищеварочный КПП-250, обозначенные на рисунке цифрами от 1 до 10.



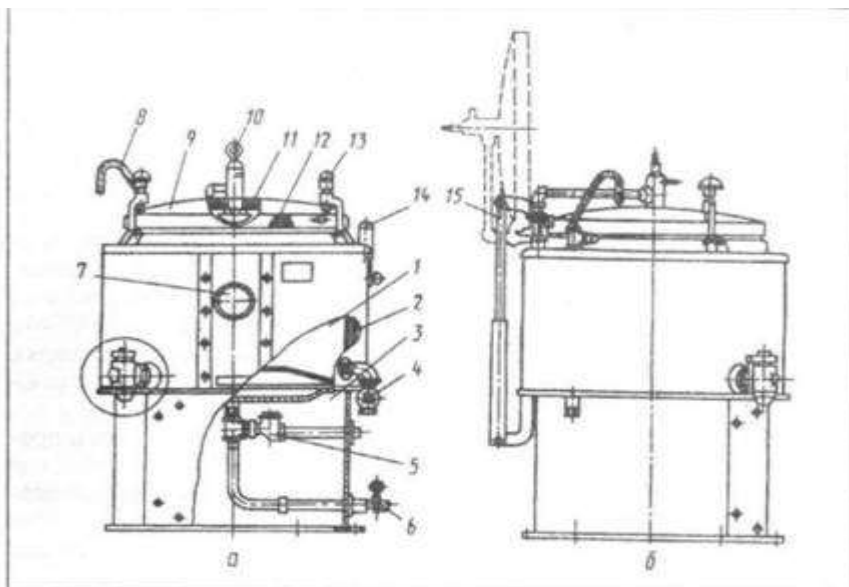
Эталонные ответы:

Котел пищеварочный паровой КПП-250

1 - варочный сосуд, 2 - наружный корпус, 3 - постамент, 4 - вентиль, 5 - конденсатоотводчик, 6 - кран, 7 - манометр, 8 - перекидной кран, 9 - крышка, 10 - клапан-турбинка.

Карточка 3

1. Назовите части, из которых состоит котёл пищеварочный КПП-250, обозначенные на рисунке цифрами от 5 до 15.



Эталоны ответов:

Котел пищеварочный паровой КПП-250

5 - конденсатоотводчик, 6 - кран, 7 - манометр, 8 - перекидной кран, 9 - крышка, 10 - клапан-турбинка, 11 - отражатель клапана-турбинки, 12 - резиновая прокладка, 13 - накидной рычаг, 14 - двойной предохранительный клапан, 15 - рычаг противовеса.

Урок 55. Устройство варочное электрическое УЭВ-40

Устный опрос

1. Для чего предназначено устройство варочное электрическое УЭВ-40?
2. Из каких частей состоит устройство варочное электрическое УЭВ-40?
3. Каков принцип действия устройства варочного электрического УЭВ-40?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации устройства варочного электрического УЭВ-40?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Назовите части, из которых состоит устройство варочное электрическое УЭВ-40, изображённых на рисунке цифрами от 1 до 12

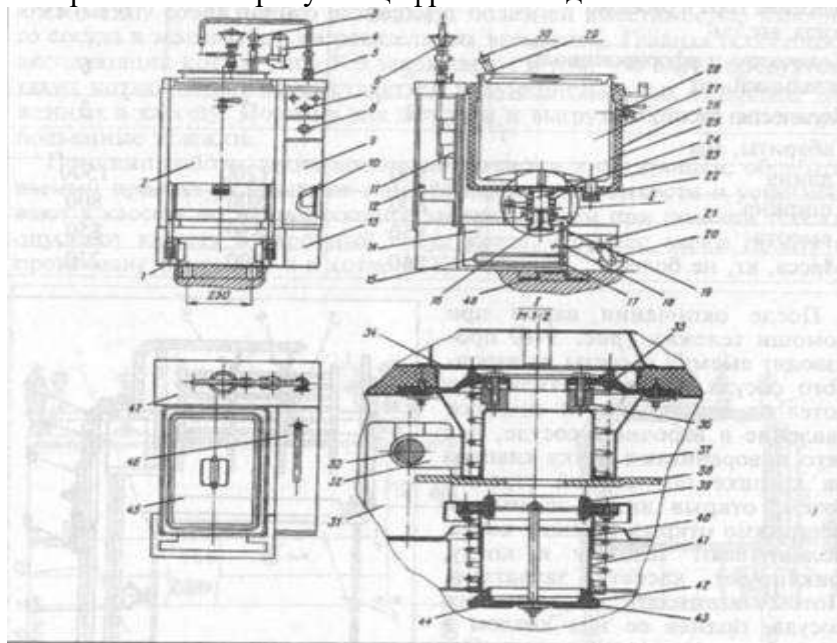


Рис. 9-7 Устройство электрическое варочное УЭВ-60

Эталон ответов:

1 - направляющие, 2 - передвижной котел (КП-60), 3 - манометр, 4 - предохранительный клапан, 5 - кран, 6 - заливная воронка, 7 - сигнальная лампа, 8 - ручка переключателя режимов, 9 - передняя панель, 10,11 - панели с электроаппаратурой, 12 - зажим заземления

Вариант 2

1. Назовите части, из которых состоит устройство варочное электрическое УЭВ-40, изображённых на рисунке цифрами от 13 до 26.

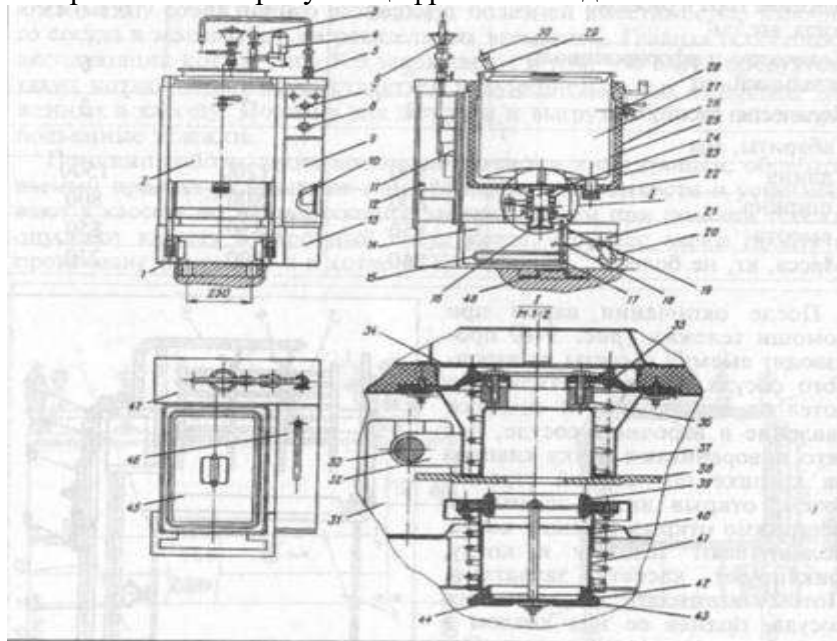


Рис. 9-7 Устройство электрическое варочное УЭВ-60

Эталон ответов:

13 - панель парогенератора, 14 - парогенератор, 15 - тен, 16 - парозапорное устройство, 17 - заглушка, 18 - датчик защиты от «сухого хода», 19 - кран уровня, 20 - колесо, 21 - подвижная платформа, 22 - пробка, 23 - теплоизоляция, 24 - верхняя часть парозапорного устройства, 25 - паровая рубашка, 26 - наружная облицовка,

Вариант 3

1. Назовите части, из которых состоит устройство варочное электрическое УЭВ-40, изображённых на рисунке цифрами от 26 до 48.

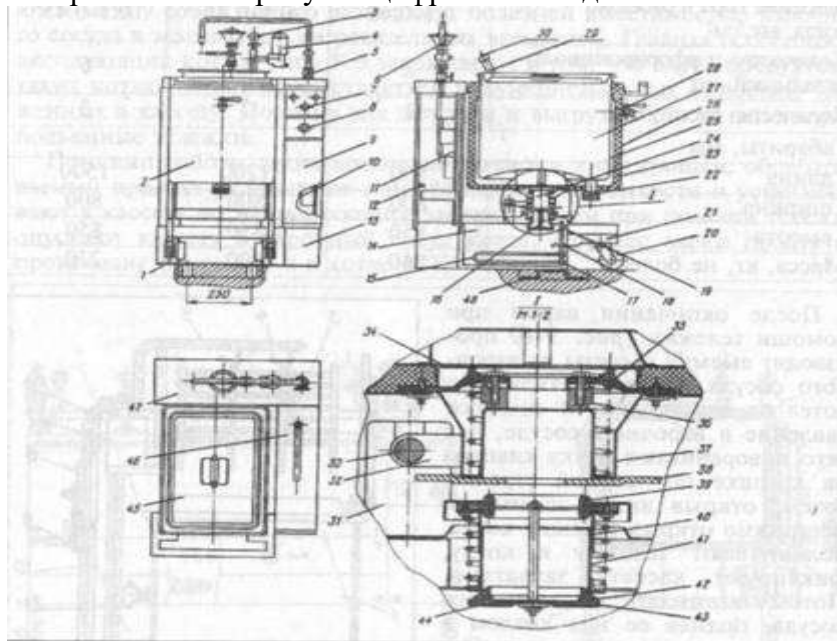


Рис. 9-7 Устройство электрическое варочное УЭВ-60

Эталон ответов:

26 - наружная облицовка,
27 - варочный сосуд, 28 - кран для выхода воздуха, 29 - стыковочный рычаг, 30 - кнопка,
31 - кронштейн, 32 - кулачки, 33 - вал, 34 - фланец, 35 - диафрагма, 36 - пружина, 37 - стакан, 38 - подвижный фланец, 39,42 - прокладка, 40 - втулка, 41 - стакан, 43,44 - чашки, 45 - крышка, 46,47 - боковая и задняя тумбы, 48 - скоба.

Урок 57. Плиты электрические

Устный опрос

- 1.Какие плиты в зависимости от нагрева применяются в предприятиях общественного питания?
- 2.Каково назначение и устройство плиты электрической ПЭСМ-4?
- 3.Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ-4?
- 4.Каково устройство плиты электрической ПЭСМ-4ШБ?
- 5.Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ-4ШБ?
- 6.Каково устройство плиты электрической ПЭСМ-2НШ?
- 7.Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ-2НШ?
- 8.Каково устройство плиты электрической ЭП-4М?
- 9.Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ЭП-4М?

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Почему плиты относят универсальному оборудованию?
- 2.Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ЭП-4М?

Вариант 2

- 1.Каково устройство плиты электрической ПЭСМ-4ШБ?
- 2.Почему при санитарной обработке конфорки плиты не рекомендуется мыть водой?

Вариант 3

- 1.Каковы правила безопасной эксплуатации плит электрических?
- 2.Чем отличается плита ПЭСМ-4 от ПЭСМ4-ШБ?

Вариант 4

- 1.Каков принцип действия и правила эксплуатации плиты электрической, изображённой на рисунке?

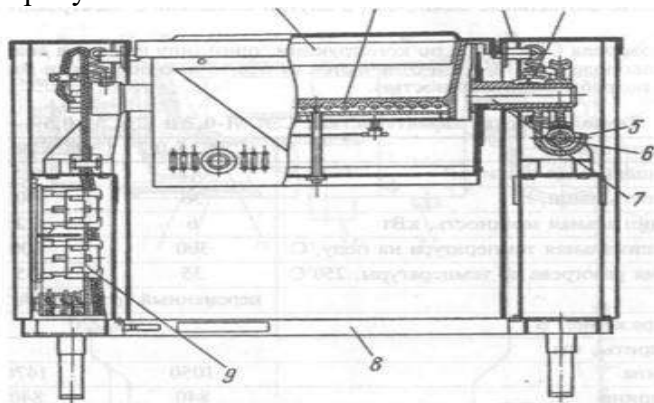


Рис. 11-1. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0.2

1 - чаша, 2 - тумба, 3 - спираль электрическая, 4 - пружины растяжные, 5 - кронштейн, 6 - механизм опрокидывания, 7 - цапфа, 8 - рама, 9 - панель с электроаппаратурой.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Почему плиты относятся к универсальному тепловому оборудованию?
2. Как устроена плита ПЭСМ-4?
3. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ЭП-4?

Карточка 2

1. Как классифицируют плиты по виду энергоносителя и по наличию функциональных элементов?
2. Как устроена плита ПЭСМ-1Н?
3. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ПЭСМ-4ШБ?

Карточка 3

1. Поясните, для чего используют плиты: ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-1Н; ПЭ-0,17; ПНЭН-0,2.
2. Как устроена плита ПЭ-0,51?
3. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации плиты электрической ЭП-4М?

Карточка 4

1. Поясните, для чего используют плиты: ПЭСМ-4ШБ; ПЭСМ-1Н; ПЭ-0,17; ПНЭН-0,2.
2. Как устроена плита ПНЭН-0,2?
3. Каковы требования безопасности при работе с электроплитами?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение промышленных электрических плит?
 - а) Только кипячение воды.
 - б) Тепловая обработка полуфабрикатов (варка, жарка, тушение).
 - в) Хранение готовых блюд.
2. Какова средняя мощность одной конфорки профессиональной электрической плиты?
 - а) 200-500 Вт.
 - б) 1000-1500 Вт.
 - в) 2000-5000 Вт.
 - г) 500-8000 Вт.
3. Что запрещено при эксплуатации электрической плиты?
 - а) Использование посуды с неровным дном.
 - б) Оставлять работающую плиту без присмотра.
 - в) Использование посуды с трещинами и сколами.
 - г) Все вышеперечисленное.
4. В каких целях используется рабочая поверхность плиты?
 - а) Для размещения продуктов.
 - б) Для варки, жарки, тушения в функциональных емкостях.
 - в) Для нарезки ингредиентов.
 - г) Только для варки бульонов и супов.
5. От чего зависит фактическое потребление электроэнергии плитой?
 - а) От цвета плиты.
 - б) От количества используемых конфорок и времени приготовления пищи.
 - в) От объема посуды.
 - г) От времени тепловой обработки продукта.
6. Какое требование предъявляется к установке оборудования?
 - а) Установка в любом свободном месте.
 - б) Обязательное наличие исправной вентиляции и водоотведения.
 - в) Установка только у окна.
 - г) Установка по периметру цеха.
7. Какая плита имеет жарочный шкаф и бортики:

- а) ПЭСМ4-ШБ.
- б) ЭП-4М.
- в) ЭМП-5.
- г) ПНЭК-2

8. Сколько тэнов имеется в жарочном шкафу плиты электрической ПЭСМ4-ШБ:

- а) 6.
- б) 8.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	г	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	а, б	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 59. Плиты электрические индукционные

Устный опрос

1. На каком физическом процессе основана работа индукционных плит?
2. Нагревается ли вся жарочная поверхность индукционной плиты при работе?
3. Каковы преимущества индукционных плит?
4. Может ли сама отключиться индукционная плита при работе?
5. Пригорает ли упавший на жарочную поверхность индукционной плиты кусочек продукта, брызги и т.д.?
6. Как регулируется мощность жарочной поверхности индукционной плиты?
7. Какую посуду можно использовать для приготовления пищи на индукционной плите?
8. В чём заключается уникальность индукционных плит?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каковы преимущества индукционных плит?
2. Может ли сама отключиться индукционная плита при работе?

Вариант 2

1. Чем отличаются индукционные плиты от других плит?
2. Как регулируется мощность жарочной поверхности индукционной плиты?

Урок 61. Плиты газовые

Урок 62. Виды, назначение, правила эксплуатации весоизмерительного оборудования

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой вид весов наиболее подходит для точного взвешивания ингредиентов при приготовлении блюд (кулинария/кондитерский цех)?

- а) Товарные весы (до 500 кг)
 - б) Порционные (настольные) электронные весы
 - в) Весы с печатью этикеток
 - г) Механические весы
2. Для каких целей используются товарные (напольные) весы на предприятии общественного питания?
- а) Взвешивание специй
 - б) Приемка крупногабаритных продуктов (мешки с картофелем, туши мяса)
 - в) Взвешивание порций в ресторане
 - г) Фасовка готовых салатов
3. Какое основное требование предъявляется к установке весоизмерительного оборудования?
- а) Установка на наклонной поверхности для удобства
 - б) Установка на прочном, устойчивом горизонтальном основании
 - в) Размещение рядом с источниками тепла
 - г) Установка вплотную к стене
4. Что такое «поверка» весоизмерительного оборудования?
- а) Ежедневная протирка весов
 - б) Взвешивание контрольного груза
 - в) Проверка специализированными органами соответствия весов паспортным данным
 - г) Настройка весов перед сменой
5. Что запрещается делать при эксплуатации электронных весов?
- а) Протирать влажной тряпкой
 - б) Взвешивать продукты в таре
 - в) Превышать максимальную нагрузку (Max)
 - г) Использовать функцию тарирования
6. На основании каких нормативных документов весовое оборудование должно содержаться в чистоте?
- а) Только инструкция завода-изготовителя
 - б) СанПиН 2.3-2.4.3590-20
 - в) Трудовой кодекс
 - г) Устав предприятия
7. Для чего используется функция «Тара» (Tare) в электронных весах?
- а) Для увеличения веса продукта
 - б) Для учета веса посуды (тары) и автоматического обнуления
 - в) Для проверки зарядки батареи
 - г) Для взвешивания без тары
8. В чем преимущество электронных весов перед механическими?
- а) Работают без электричества
 - б) Более высокая точность и наличие дополнительных функций

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	б	4

7	б	4
8	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Для каких целей используются товарные (напольные) весы на предприятии общественного питания?
 - а) Взвешивание специй
 - б) Приемка крупногабаритных продуктов (мешки с картофелем, туши мяса)
 - в) Взвешивание порций в ресторане
 - г) Фасовка готовых салатов
2. Какое основное требование предъявляется к установке весоизмерительного оборудования?
 - а) Установка на наклонной поверхности для удобства
 - б) Установка на прочном, устойчивом горизонтальном основании
 - в) Размещение рядом с источниками тепла
 - г) Установка вплотную к стене
3. Что такое «поверка» весоизмерительного оборудования?
 - а) Ежедневная протирка весов
 - б) Взвешивание контрольного груза
 - в) Проверка специализированными органами соответствия весов паспортным данным
 - г) Настройка весов перед сменой
4. Что запрещается делать при эксплуатации электронных весов?
 - а) Протирать влажной тряпкой
 - б) Взвешивать продукты в таре
 - в) Превышать максимальную нагрузку (Max)
 - г) Использовать функцию тарирования
5. На основании каких нормативных документов весовое оборудование должно содержаться в чистоте?
 - а) Только инструкция завода-изготовителя
 - б) СанПиН 2.3-2.4.3590-20
 - в) Трудовой кодекс
 - г) Устав предприятия
6. Для чего используется функция «Тара» (Tare) в электронных весах?
 - а) Для увеличения веса продукта
 - б) Для учета веса посуды (тары) и автоматического обнуления
 - в) Для проверки зарядки батареи
 - г) Для взвешивания без тары
7. В чем преимущество электронных весов перед механическими?
 - а) Работают без электричества
 - б) Более высокая точность и наличие дополнительных функций
 - в) Не требуют поверки
 - г) Имеют более простую конструкцию
8. Как часто необходимо проводить поверку весов, используемых в торговле и общепите?
 - а) Раз в 5 лет
 - б) Периодически, согласно установленному законодательством интервалу (обычно раз в год)

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	б	4
8	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 64. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, отваров, супов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

Тестовое задание

1. Какой инвентарь используется для процеживания бульонов?

- А) Шумовка
- Б) Сито/дуршлаг
- В) Лопатка

2. Для чего предназначена шумовка при варке супов?

- А) Измельчение овощей
- Б) Снятие пены и жира
- В) Размешивание супа

3. Как правильно ухаживать за инвентарем после приготовления супов?

- А) Протереть сухой тряпкой
- Б) Замочить в холодной воде
- В) Вымыть горячей водой с моющими средствами, ополоснуть, просушить

4. Что используют для протираания овощей в суп-пюре?

- А) Миксер/сито
- Б) Нож
- В) Половник

5. Какой инвентарь лучше всего подходит для приготовления прозрачного бульона?

- А) Сковорода
- Б) Наплитный котел или кастрюля с толстым дном
- В) Противень

6. Безопасное использование котлов на плите подразумевает:

- А) Использование прихваток для горячих ручек
- Б) Наполнение котла не до краев
- В) Использование котлов с деформированным дном

5. Как следует ухаживать за производственным инвентарем (ножи, половники) после использования?

- А) Оставить грязным до следующей смены
- Б) Промыть горячей водой, очистить от остатков пищи и продезинфицировать
- В) Протереть сухой тряпкой

6. Для чего оставляют заправочные супы без кипения на 10-15 минут?
- А) Чтобы суп остыл
Б) Чтобы суп настоялся, жир всплыл, а бульон стал прозрачным
В) Чтобы добавить пряности
7. Какую посуду используют для пассерования овощей для супа?
- А) Котел
Б) Сотейник или сковорода
В) Кастрюля
8. Какое правило безопасности важно соблюдать при работе с горячими жидкостями?
- А) Снимать крышку с кастрюли, приподнимая ее «от себя»
Б) Наливать суп, наклоняя кастрюлю к себе
В) Использовать стеклянную посуду
9. В чем заключается правило ухода за разделочными досками?
- А) Маркировка досок и регулярная дезинфекция
Б) Использование одной доски для всех продуктов
В) Мытье только холодной водой
10. Для каких продуктов предназначена жёлтая разделочная доска:
- А) Сырое мясо
Б) Сырая птица
В) Масло сливочное, маргарин

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какой инвентарь используют для приготовлению бульонов, отваров, супов?

2.Как правильно подобрать инвентарь для приготовления бульонов?

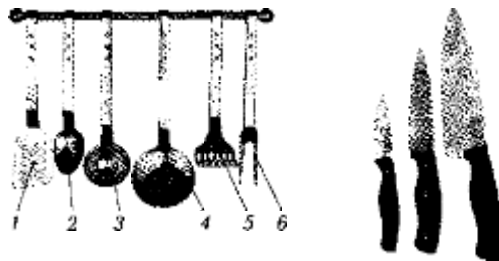
Карточка 2

1. Каковы правила безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов?

2..Каковы правила ухода за производственным инвентарём и инструментами для приготовления бульонов, отваров, супов?

Карточка 3

1.Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха и укажите их назначение:



Эталон ответа:

1-лопатка; 2-ложка гарнирная; 3-половник; 4-шумовка; 5-лопатка; 6-вилка поварская; 7-ножи поварской торойки.

Карточка 4

1.Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха и укажите их назначение:

1 2 3 4



5

6

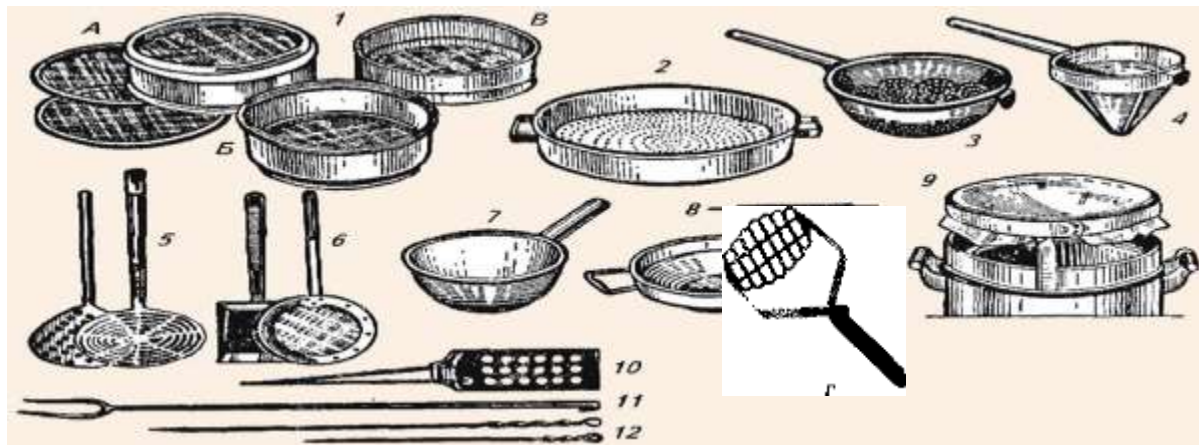
7

Эталон ответа:

1-щипцы для мяса; 2-сито; 3-дуршлаг конический; 4-ножи для пиццы; 5-черпак; 6-дуршлаг для спагетти; 7-картофелемялка.

Карточка 5

1.Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 1-10 и укажите их назначение:



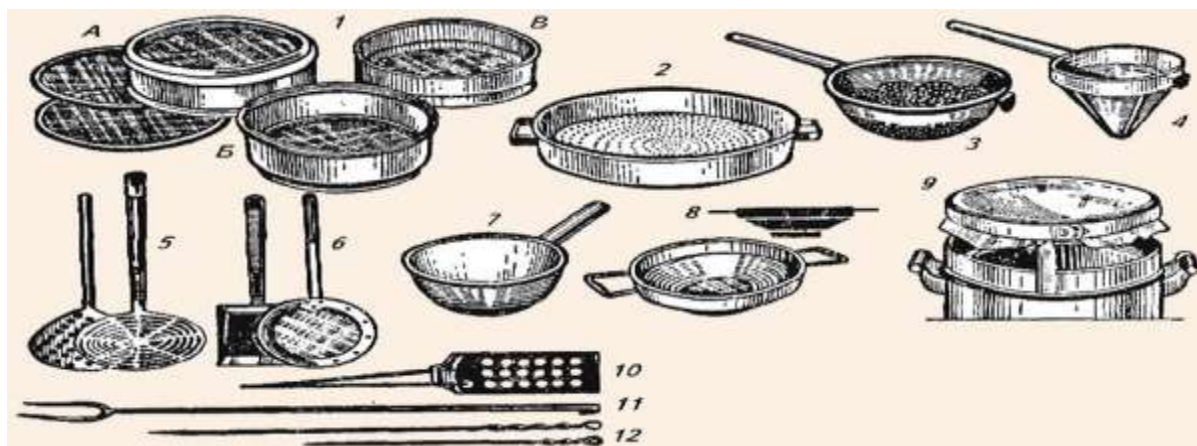
Эталон ответа:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое

металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем

Карточка 6

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 3-12 и укажите их назначение:



Эталон ответа:

3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпатель для жаренья шашлыков

Урок 65. Виды, назначение посуды для приготовления бульонов, отваров, супов, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ней

Устный опрос

1. Какую посуду можно использовать для приготовления бульонов, отваров, супов?
2. Как нужно подбирать посуду для приготовления бульонов, отваров, супов?
3. Каковы правила безопасного использования посуды для приготовления бульонов, отваров, супов?
4. Каковы санитарные правила по уходу за посудой для приготовления бульонов, отваров, супов?

Тестовое задание

1. Какой материал является наиболее предпочтительным для наплитной посуды?
 - а) Алюминий
 - б) Нержавеющая сталь
 - в) Эмалированная сталь
2. Правила безопасной работы с горячим котлом?
 - а) Открывать крышку от себя
 - б) Переносить горячий котел в одиночку
 - в) Ставить на деревянную поверхность
3. Какой инструмент необходим для приготовления супа-пюре?
 - а) Поварская вилка
 - б) Блендер или протирочное сито
 - в) Шпиговальная игла
4. Как подобрать размер кастрюли?
 - а) Чтобы была доверху заполнена
 - б) По объему готовящегося продукта с учетом запаса
 - в) Самую маленькую
5. Чем опасно использование поврежденной эмалированной посуды?

- а) Жидкость выкипит
 - б) Попадание осколков эмали в пищу
 - в) Суп подгорит
- 6.Безопасное использование котлов на плите подразумевает:
- а) Использование прихваток для горячих ручек
 - б) Наполнение котла жидкостью с учётом привара продуктов
 - в) Использование котлов с деформированным дном
- 7.Как следует ухаживать за производственным инвентарем (ножи, половники) после использования?
- а) Оставить грязным до следующей смены
 - б) Промыть горячей водой, очистить от остатков пищи и продезинфицировать
 - в) Протереть сухой тряпкой
- 8.Для чего оставляют заправочные супы без кипения на 10-15 минут?
- а) Чтобы суп остыл
 - б) Чтобы суп настоялся, жир всплыл, а бульон стал прозрачным
 - в) Чтобы добавить пряности
9. Какую посуду используют для пассерования овощей для супа?
- а) Котел
 - б) Сотейник или сковорода
 - в) Кастрюля
- 10.Что используют для процеживания бульона?
- а) Сито или марлю
 - б) Дуршлаг
 - в) Сковороду

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

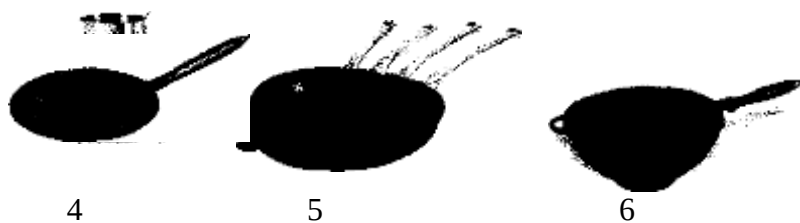
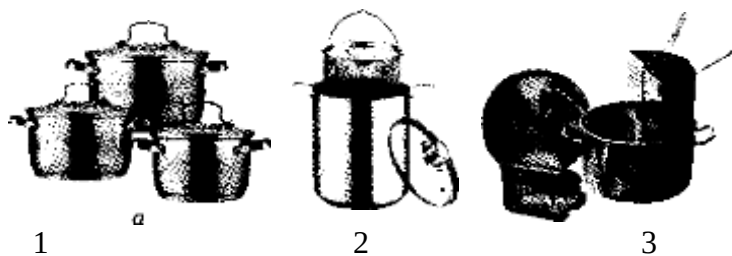
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1.Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:

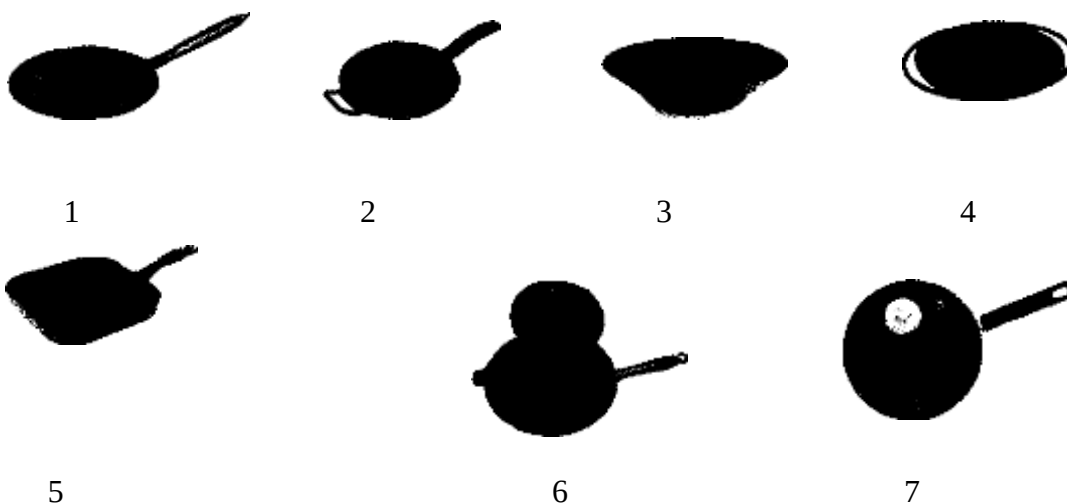


Эталон ответа:

1-котлы наплитные; 2-кастрюли с сетчатыми вкладышами для варки на пару; 3-гастрономические ёмкости с сетчатыми вкладышами; 4-сковорода для блинов; 5-сковороды чугунные; 6- сковорода вок.

Карточка 2

1.Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:

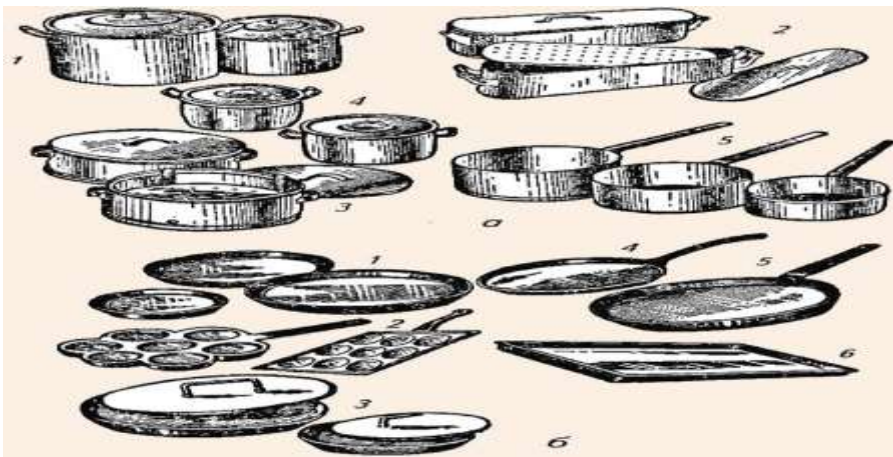


Эталон ответа:

1- сковорода для блинов; 2- сковорода для пончиков; 3-сковорода для паэлья; 4-сковорода для пиццы; 5-сковорода для гриля; 6- сковорода с прессом для цыплёнка табака; 7-сковорода для яичницы-глазуньи..

Карточка 3

1.Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой а и укажите её назначение:



Эталон ответа:

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л

Карточка 4

1. Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой б и укажите её назначение:



Эталон ответа:

б - для жаренья: 1 -сковородыобщего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 - противни для жаренья порционных изделий

Урок 67. Самостоятельная работа 2. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления бульонов, отваров, супов».

Источники: 1. Система интернет.

2. Учебник Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский

Урок 68. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты электрические для первых блюд

Устный опрос

1. Для чего предназначены мармиты)
2. Каково устройство мармита электрического для первых блюд МСЭСМ-3?
3. Каков принцип действия и правила эксплуатации мармита электрического для первых блюд МСЭСМ-3?
4. Почему содержимое наплитных котлов на мармите не должно кипеть?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение мармита для первых блюд?
 - а) Приготовление супов из сырых продуктов.
 - б) Длительное хранение замороженных продуктов.
 - в) Поддержание готовых супов в горячем состоянии при раздаче.
2. Какую минимальную температуру должны иметь первые блюда при раздаче согласно нормам?
 - а) Не ниже 50°C.
 - б) Не ниже 75°C.
 - в) Не ниже 90°C
3. В чем заключается принцип работы электрического мармита?
 - а) Микроволновое излучение.
 - б) Нагрев воды или воздуха с помощью ТЭНов.
 - в) Использование индукционной катушки.
4. Какой тип нагрева часто используется в настольных электрических супницах?
 - а) Водяная баня (паровой).
 - б) Сухой нагрев.
 - в) Газовый.
5. Какое требование безопасности является обязательным при установке электрического мармита?
 - а) Установка только на деревянный стол.
 - б) Надежное заземление.
 - в) Подключение через удлинитель.
6. Должен ли кипеть суп на мармите?
 - а) Да, это нормальный процесс.
 - б) Нет.
 - в) Всё равно.
7. Где чаще всего применяются электрические мармиты?
 - а) В столовых, ресторанах, на фуд-кортах.
 - б) Только в домашних условиях.
 - в) В холодильных камерах.
8. Какое напряжение сети обычно требуется для подключения профессиональных стационарных мармитов?
 - а) 12 В.
 - б) 220/380 В.
 - в) 100 В.
9. В верхней части мармита для первых блюд крепится:
 - а) полка для установки тарелок с первыми блюдами.
 - б) направляющие для передвижения подносов с блюдами.
 - в) магнитный держатель для ножей.
10. Какой диапазон температуры °C можно устанавливать на мармите для первых блюд?

- а) 10-60.
б) 50-120.
в) 20- 100В.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 70. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как организовать хранение готовых бульонов, отваров?
- 2.Как упаковывают готовые бульоны, отвары для отпуска на вынос?

Вариант 2

- 1.Как организовать хранение готовых супов?
- 2.Как упаковывают готовые супы для отпуска на вынос?

Вариант 3

- 1.Как организовать отпуск супов с раздачи?
2. Как подготавливают готовые бульоны, отвары для отпуска на вынос?

Вариант 4

- 1.Как организовать отпуск прозрачных супов с раздачи?
- 2.Как подготавливают готовые супы для отпуска на вынос?

Урок 72. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации

Устный опрос

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов.
3. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения бульонов, отваров, супов
4. Санитарно-гигиенические требования к подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова максимальная продолжительность хранения горячих супов на мармите?
 - а) 1 час
 - б) 2-3 часа
 - в) 5 часов
 - г) Не более 30 минут
2. При какой температуре должны подаваться горячие супы (борщи, супы, пюре)?
 - а) 50-60°C
 - б) 75-80°C
 - в) 60-65°C
 - г) 90-95°C
3. Где должны храниться заправки для супов (пассерованные овощи, корни)?
 - а) В холодильнике при температуре 4-7°C
 - б) На рабочем столе
 - в) В горячем цеху возле плиты
 - г) На подоконнике
4. В какой посуде осуществляется приготовление бульонов?
 - а) В алюминиевых котлах
 - б) В посуде из нержавеющей стали
 - в) В пластиковых емкостях
 - г) В эмалированных кастрюлях
5. Что необходимо сделать с костным бульоном перед хранением?
 - а) Процедить и прокипятить
 - б) Охладить в открытом виде
 - в) Оставить на плите до утра
 - г) Заморозить
6. Какая маркировка должна быть на инвентаре (ножи, доски) в горячем цеху?
 - а) «ОС»
 - б) «СМ»
 - в) «ВО», «СО», «КО» (варёные овощи, сырые овощи, кулинарная обработка)
 - г) Маркировка не нужна
7. Как правильно хранить бульоны в холодильнике?
 - а) В открытой посуде
 - б) В емкостях с крышками, не более 12-24 часов
 - в) Более 48 часов
 - г) Бульоны нельзя хранить в холодильнике
8. Какое требование предъявляется к персоналу перед началом работы?
 - а) Чистая санитарная одежда, чистые руки, отсутствие украшений
 - б) Наличие фартука

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	а	4
4	б	4
5	а	4
6	в	4

7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какое требование предъявляется к персоналу перед началом работы?

- а) Чистая санитарная одежда, чистые руки, отсутствие украшений
- б) Только наличие фартука
- в) Работа в уличной одежде разрешена
- г) Наличие длинных ногтей

2. Сроки реализации заправленных супов после приготовления?

- а) Не более 2 часов
- б) 5 часов
- в) 1 сутки
- г) 10 часов

3. Почему запрещено использовать алюминиевую посуду для хранения кислых супов?

- а) Это некрасиво
- б) Происходит разрушение алюминия и попадание его в пищу
- в) Суп быстрее портится
- г) Алюминий быстро нагревается

4. Какова максимальная продолжительность хранения горячих супов на мармите?

- а) 1 час
- б) 2-3 часа
- в) 5 часов
- г) Не более 30 минут

5. При какой температуре должны подаваться горячие супы (борщи, супы, пюре)?

- а) 50-60°C
- б) 75-80°C
- в) 60-65°C
- г) 90-95°C

6. Где должны храниться заправки для супов (пассерованные овощи, коренья)?

- а) В холодильнике при температуре 4-7°C
- б) На рабочем столе
- в) В горячем цеху возле плиты
- г) На подоконнике

7. В какой посуде осуществляется приготовление бульонов?

- а) В алюминиевых котлах
- б) В посуде из нержавеющей стали
- в) В пластиковых емкостях
- г) В эмалированных кастрюлях

8. Что необходимо сделать с костным бульоном перед хранением?

- а) Процедить и прокипятить
- б) Заморозить

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4

2	а	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 76. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения моющих и чистящих средств, предназначенных для использования в горячем цехе

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены моющие и чистящие средства?
- 2.Какие санитарные требования предъявляются к моющим и чистящим средствам?
- 3.Какая документация должна прилагаться к моющим и чистящим средствам?
- 4.Какие моющие средства могут использоваться для ручной мойки посуды?
- 5.Какие универсальные моющие и дезинфицирующие средства могут использоваться в горячем цехе?
- 6.Какие чистящие средства могут использоваться в горячем цехе?

Тестовое задание

1. Какое средство лучше всего подходит для удаления пригоревшего жира с противней и грилей?
 - а) Кислотное средство
 - б) Щелочное средство
 - в) Нейтральное моющее средство
 - г) Абразивный порошок
2. Для удаления известкового налета и минеральных отложений (например, в пароконвектоматах) используют:
 - а) Щелочные средства
 - б) Кислотные средства
 - в) Хлорсодержащие средства
 - г) Только теплую воду
3. Где должны храниться моющие и дезинфицирующие средства?
 - а) Прямо в горячем цехе рядом с плитой
 - б) В специальном маркированном шкафу или помещении
 - в) В холодильнике вместе с продуктами
 - г) В открытом виде на стеллаже
4. Какое из перечисленных правил безопасности является обязательным при работе с сильнодействующими средствами?
 - а) Использование резиновых перчаток
 - б) Работа без средств защиты
 - в) Использование горячей воды (80°C) для разведения
 - г) Смешивание кислотных и щелочных средств для лучшего эффекта
5. Что делать, если средство попало на кожу?
 - а) Засыпать солью
 - б) Обильно промыть водой
 - в) Смазать маслом

- г) Ничего не предпринимать
6. Допускается ли хранение моющих средств в пищевых емкостях (бутылки из-под воды, контейнеры)?
- а) Да, если они подписаны
- б) Нет, категорически запрещено
- в) Только если они хорошо вымыты
- г) Допускается при нехватке тары
7. Какова цель дезинфекции поверхностей в горячем цехе?
- а) Удаление жира
- б) Придание блеска
- в) Уничтожение микроорганизмов
- г) Удаление ржавчины
8. Правильная последовательность очистки оборудования:
- а) Дезинфекция -> Мойка
- б) Мойка -> Ополаскивание -> Дезинфекция

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	б	4
6	б	4
7	в	4
8	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 77. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для использования в горячем цехе

Устный опрос

- 1.Что такое дезинфекция?
- 2.Зачем проводят дезинфекцию на предприятиях общественного питания?
- 3.На какие методы делится дезинфекция?
- 4.Какие методы дезинфекции относятся к физическим?
5. Какие методы дезинфекции относятся к химическим?
- 6.На какие документы обращают внимание при выборе дезинфицирующих средств на предприятиях общественного питания?
- 7.На какие три группы подразделяются дезинфицирующие средства в зависимости от химического состава?
- 8.Какие дезинфицирующие средства относятся к хлорсодержащим?
9. Какие дезинфицирующие средства относятся к поверхностно-активным?
10. Какие дезинфицирующие средства относятся к кислородосодержащим?
- 11.Как готовят раствор хлорной извести для дезинфекции?
12. Как готовят раствор хлорамина Б для дезинфекции?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое главное правило при приготовлении дезинфицирующего раствора?
 - А) Добавлять воду в концентрат.
 - Б) Добавлять дезинфицирующее средство в воду.
 - В) Смешивать разные дезсредства для усиления эффекта.
2. Где должны храниться дезинфицирующие средства?
 - А) Непосредственно в горячем цехе возле плиты.
 - Б) В сухом, темном, прохладном помещении в закрытой таре.
 - В) В открытом виде для быстрого доступа.
3. Можно ли использовать «старый» (вчерашний) дезинфицирующий раствор?
 - А) Да, если он не помутнел.
 - Б) Да, добавив немного концентрата.
 - В) Нет, старый раствор подлежит утилизации.
4. Какое средство наиболее эффективно для профилактики и борьбы с плесенью на поверхностях?
 - А) Хлорсодержащие средства.
 - Б) Спиртовые растворы.
 - В) Обычное мыло.
5. Что необходимо сделать после завершения времени экспозиции дезинфицирующего средства на рабочих поверхностях?
 - А) Оставить до полного высыхания.
 - Б) Протереть сухой тряпкой.
 - В) Тщательно смыть водой.
6. Какое средство индивидуальной защиты минимально необходимо при работе с дезсредствами?
 - А) Только фартук.
 - Б) Резиновые перчатки, закрытая обувь, фартук.
 - В) Очки.
7. При какой температуре рекомендуется хранить дезинфицирующие средства?
 - А) От 0 до +10°C.
 - Б) От +5 до +25°C.
 - В) Выше +30°C.
8. Допускается ли хранение дезсредств в пищевой посуде?
 - А) Да, если она пластиковая.
 - Б) Нет, категорически запрещено.
9. Что такое "экспозиция" в дезинфекции?
 - А) Время, необходимое для приготовления раствора.
 - Б) Время воздействия средства на микробы.
 - В) Место хранения средств.
10. Какая цель дезинфекции в горячем цехе?
 - А) Удаление жира.
 - Б) Уничтожение патогенных микроорганизмов.
 - В) Улучшение внешнего вида оборудования.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3

4	А	3
5	В	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Какова основная цель дезинфекции в горячем цехе?

А) Устранение запахов.

Б) Уничтожение патогенных микроорганизмов и предотвращение их размножения.

В) Очистка от жира.

Г) В устранении запаха пищи

2.Какие средства предпочтительнее для дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищей?

А) Хлорсодержащие с резким запахом.

Б) Средства на основе четвертичных аммониевых соединений (ЧАС) или перекиси водорода (безопасны для пищевой промышленности).

В) Промышленные растворители.

Г)Чистящие вещества

3.Какое правило применения дезинфицирующих средств является обязательным?

А) Использование без средств индивидуальной защиты (перчаток).

Б) Строгое соблюдение концентрации рабочего раствора и времени экспозиции (выдержки).

В) Нанесение на горячие поверхности (более 100 °С).

4.Как правильно хранить дезинфицирующие средства?

А) В таре из-под пищевых продуктов.

Б) Рядом с продуктами питания.

В) В закрытом, сухом, прохладном месте (5–25 °С), вдали от прямых солнечных лучей.

5.Какой метод дезинфекции предпочтителен, если в цехе находится персонал?

А) Орошение.

Б) Протирание (избегать раздражающих средств).

В) Распыление аэрозоля.

6.Что делать, если дезраствор попал на кожу?

А) Замотать бинтом.

Б) Смыть большим количеством проточной воды.

В) Ничего не делать.

Г) Смазать кремом

Д) Присыпать содой

7. Можно ли смешивать различные дезинфицирующие средства?

А) Да, для лучшего эффекта

Б) Да, если они одной фирмы

В) Нет, это может вызвать опасные химические реакции

Г) Только если это указано в инструкции

8..При какой температуре рекомендуется хранить дезинфицирующие средства?

А) От 0 до +10°С.

Б) От +5 до +25°C.

В) Выше +30°C.

Г) От -10°C до 0°C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	Б	5
7	В	4
8	Б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какие средства наиболее эффективны для дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами?

А) Технические кислоты

Б) Хлорсодержащие средства и средства на основе ЧАС

В) Освежители воздуха

Г) Уксусная кислота

2. В какой последовательности правильно готовить рабочий раствор?

А) Налить концентрат, затем добавить воду

Б) Добавить воду в концентрат

В) Добавить дезинфицирующее средство в воду

Г) Порядок не имеет значения

3. При какой температуре рекомендуется хранить дезинфицирующие средства?

А) От -10°C до 0°C

Б) От 5°C до 25°C

В) От 30°C до 40°C

Г) Только в холодильнике

4. Что из перечисленного обязательно должно быть на емкости с рабочим раствором?

А) Только название

Б) Маркировка с указанием названия, концентрации, даты приготовления и срока годности

В) Дата открытия упаковки

Г) Рисунок, указывающий место использования

5. Какие средства индивидуальной защиты необходимы при приготовлении рабочих растворов?

А) Резиновые перчатки, фартук, закрытая обувь

Б) Только хлопчатобумажные перчатки

В) Медицинская шапочка

Г) Средства защиты не нужны

6. Как часто следует менять рабочий раствор дезинфектанта?
- А) Раз в неделю
Б) По мере загрязнения или согласно инструкции производителя
В) Раз в месяц
Г) Раствор можно не менять, добавляя новую порцию концентрата
7. Где разрешено хранить дезинфицирующие средства?
- А) В горячем цехе рядом с плитой
Б) В производственных коридорах
В) В специально выделенном закрытом, темном и вентилируемом помещении
Г) В холодильнике для продуктов
8. Что делать, если дезинфектант попал на кожу?
- А) Присыпать содой
Б) Промыть большим количеством проточной воды

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б	4
5	А	4
6	Б	4
7	В	4
8	Б	2

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

24ч.

Урок 81. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов в соусном отделении горячего цеха

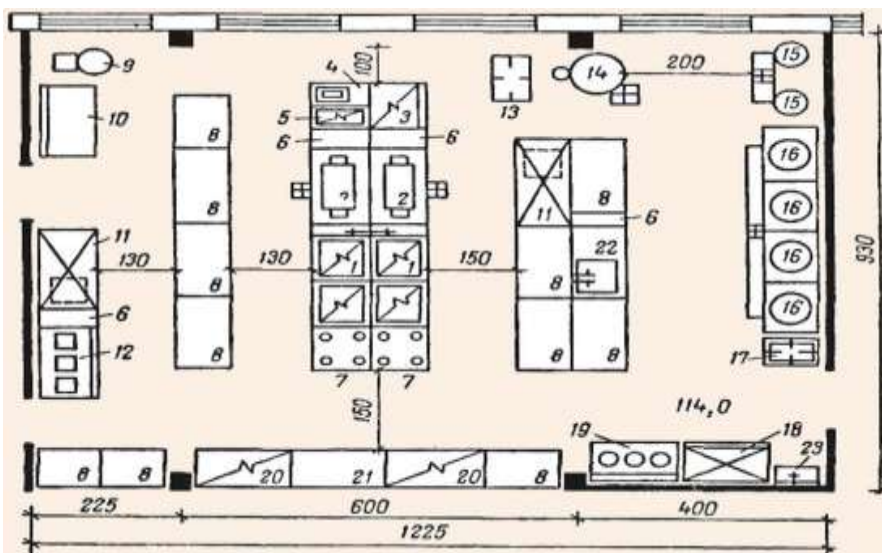
Устный опрос

- 1.Кратко охарактеризуйте организацию работы горячих цехов на предприятиях общественного питания?
- 2.Назовите участки и линии имеются в горячем цехе.
- 3.Как организуют работу соусного отделения горячего цеха?
- 4.Как организуют рабочее место для приготовления горячих соусов с мукой?
- 5.Как организуют рабочее место по приготовлению горячих соусов без муки
- 6.Какова техника безопасности при работе в горячем цехе?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Опишите организацию рабочего места в соусном отделении горячего цеха по рисунку

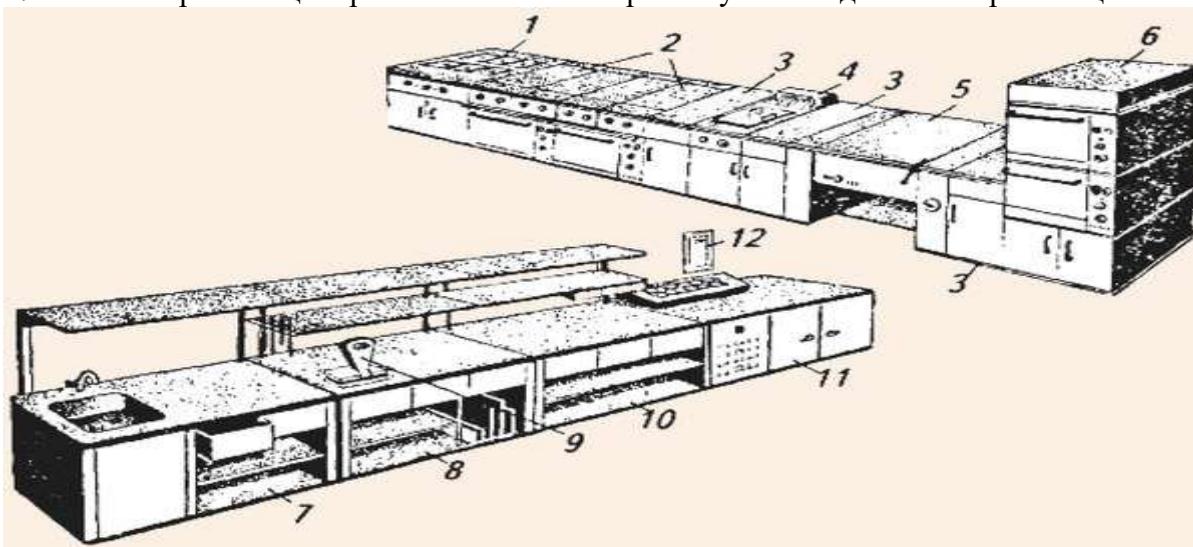


Эталон ответов:

12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

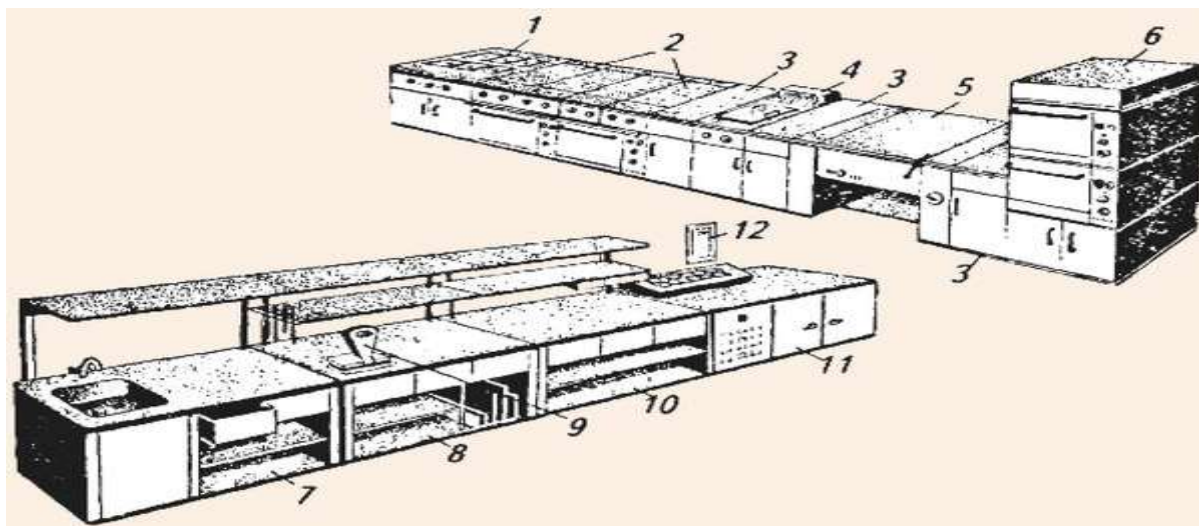
Карточка 4

1. Для приготовления каких блюд предназначено соусное отделение горячего цеха?
2. Опишите организацию рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха.



Карточка 5

1. Какие рабочие места организуют в соусном отделении горячего цеха?
2. Укажите наименование оборудования на рабочем месте повара в соусном отделении горячего цеха, указанное цифрами на рисунке.



Эталон ответов:

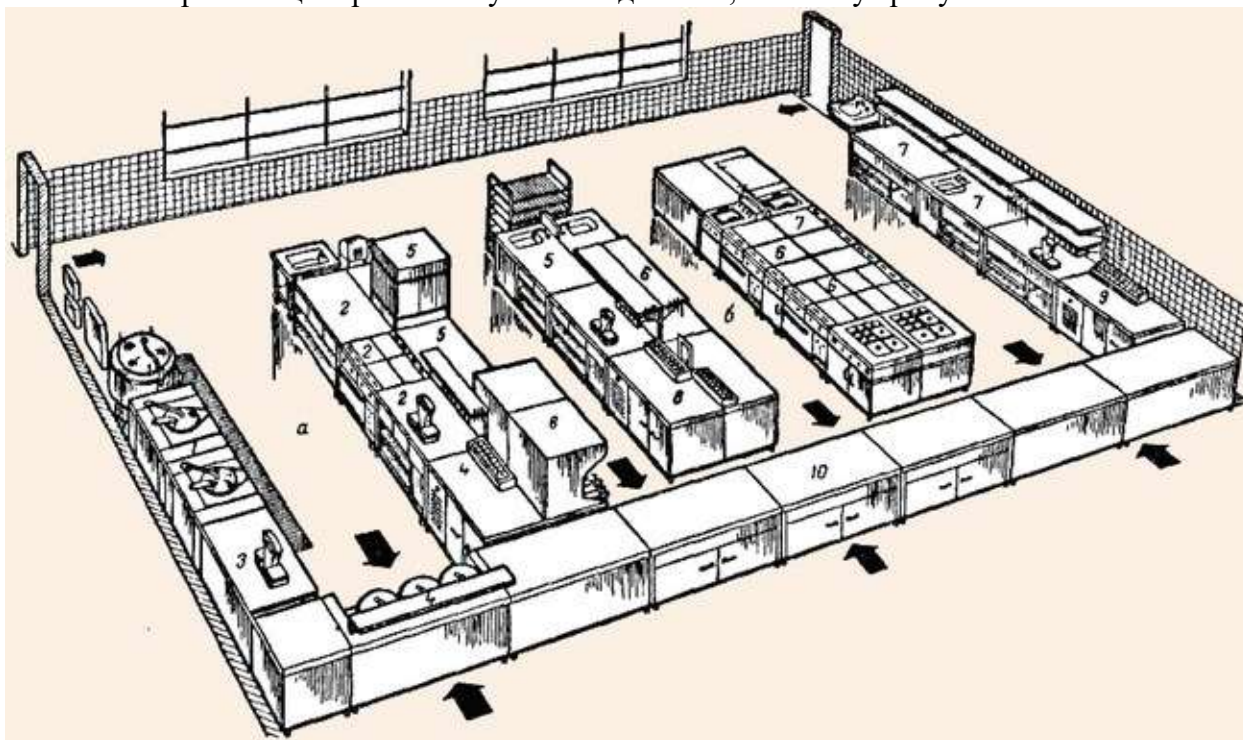
1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Карточка 6

1. Какие технологические линии имеются в соусном отделении горячего цеха?
2. Охарактеризуйте тепловое оборудование соусного отделения горячего цеха.

Карточка 7

1. Опишите организацию работы соусного отделения, используя рисунок.



Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 -

приготовление гарниров к супам; 6 - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

Карточка 8

1.Опишите организацию работы соусного отделения, используя рисунок.

СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА



7



Урок 82. Виды, назначение технологического оборудования , правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. Тепловое оборудование горячего цеха для приготовления горячих соусов.

Устный опрос

- 1.Перечислите виды технологического оборудования, которые устанавливаются в горячем цехе?
- 2.Какое тепловое оборудование устанавливают в соусном отделении горячего цеха?
- 3.Какие технологические линии организуются в соусном отделении горячего цеха?
- 4.Как подбирают оборудование для горячего цеха?
- 5.Каковы правила санитарной обработки теплового оборудования?
- 6.Каковы правила санитарной обработки немеханического оборудования?

Урок 83. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих соусов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

Карточки-задания

Карточка 1

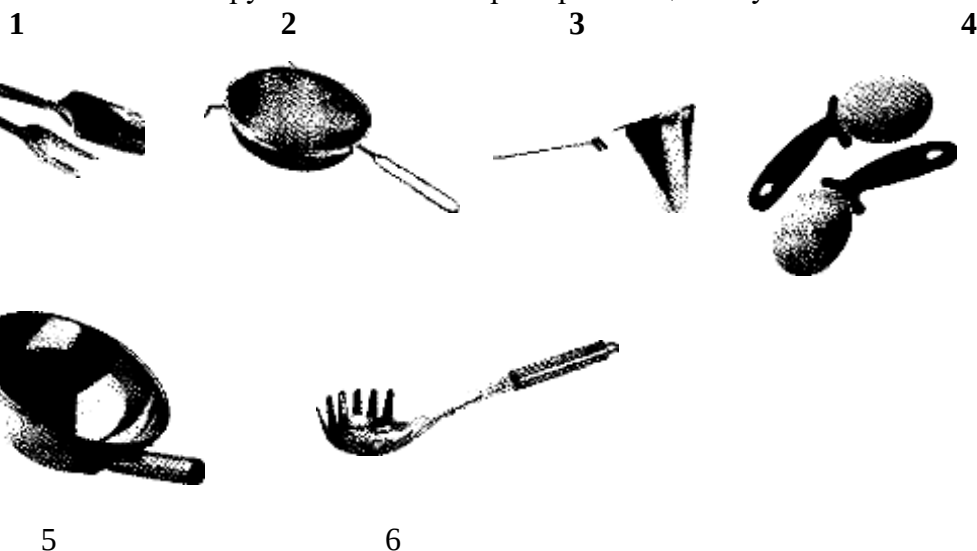
- 1.Какой инвентарь используют для приготовлению горячих соусов?
- 2.Каковы правила ухода за производственным инвентарём и инструментами для приготовления горячих соусов?

Карточка 2

1. Как правильно подобрать производственный инвентарь и инструменты для приготовления горячих соусов?
2. Какие инструменты используют для приготовления горячих соусов?

Карточка 3

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха и укажите их назначение:

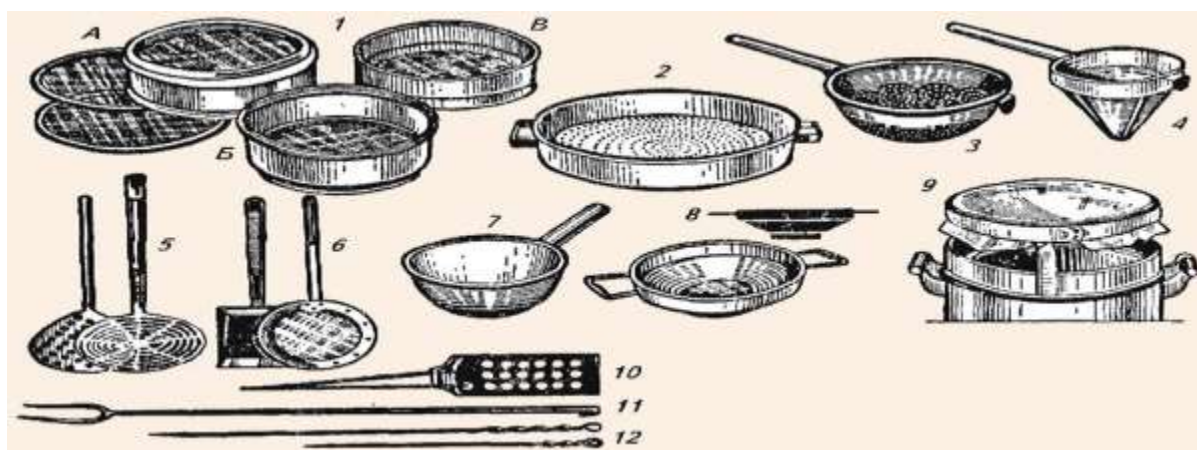


Эталон ответа:

1-щипцы для мяса; 2-сито; 3-дуршлаг конический; 4-ножи для пиццы; 5-черпак; 6-дуршлаг для спагетти

Карточка 4

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 1-10 и укажите их назначение:

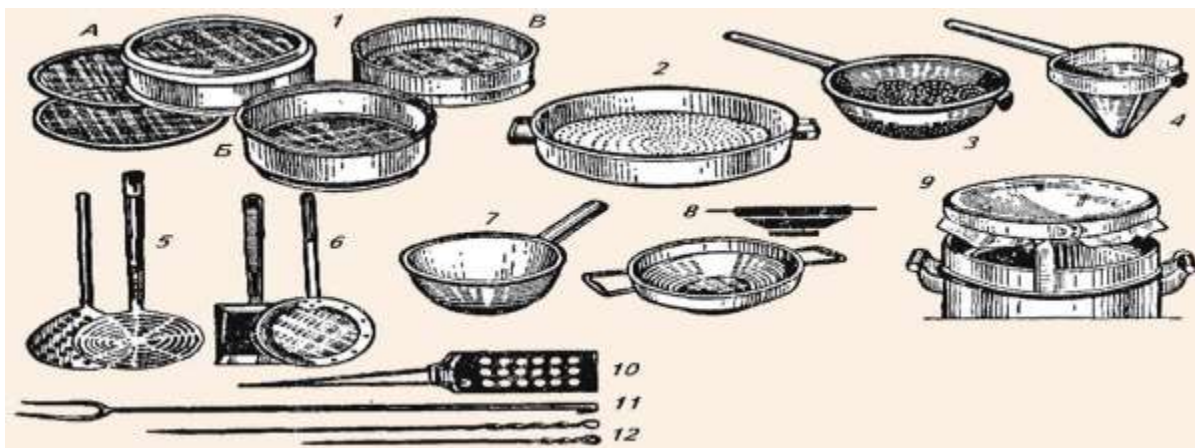


Эталон ответа:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем

Карточка 5

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 3-12 и укажите их назначение:



Эталон ответа:

3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпатель для жаренья шашлыков

Урок 84. Виды, назначение посуды для приготовления горячих соусов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

Устный опрос

- 1.Какую посуду можно использовать для приготовления горячих соусов?
- 2.Как нужно подбирать посуду для приготовления горячих соусов?
- 3.Каковы правила безопасного использования посуды для приготовления горячих соусов?
- 4.Каковы санитарные правила по уходу за посудой для приготовления горячих соусов?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:



1



2



3



4



5



6



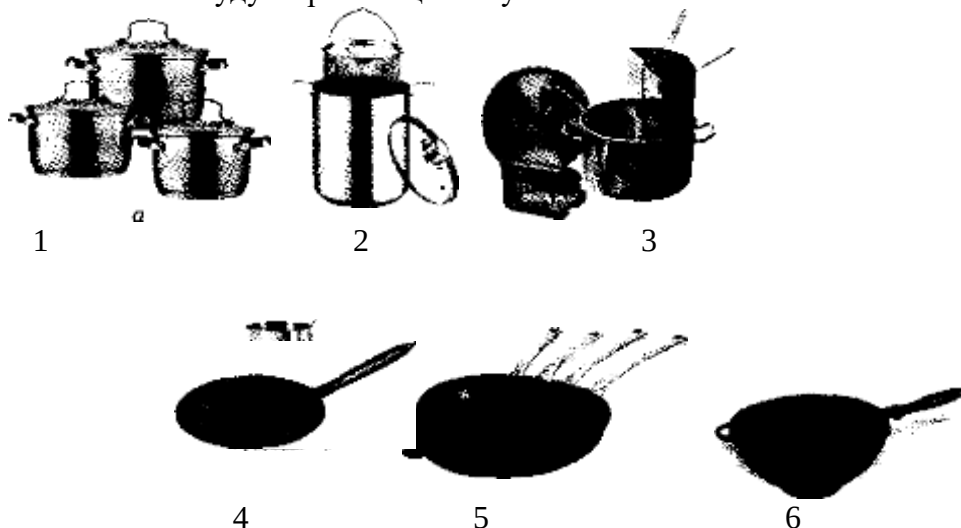
7

Эталон ответа:

1- сковорода для блинов; 2- сковорода для пончиков; 3-сковорода для паэлья; 4- сковорода для пиццы; 5-сковорода для гриля; 6- сковорода с прессом для цыплёнка табака; 7-сковорода для яичницы-глазуньи..

Карточка 2

1. Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:



Эталон ответа:

1-котлы наплитные; 2-кастрюли с сетчатыми вкладышами для варки на пару; 3-гастрономические ёмкости с сетчатыми вкладышами; 4-сковорода для блинов; 5-сковороды чугунные; 6- сковорода вок.

Карточка 3

1. Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой а и укажите её назначение:



Эталон ответа:

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные ёмкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли ёмкостью 2-15 л; 5 - сотейники ёмкостью 2-10 л

Карточка 4

1. Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой б и укажите её назначение:



Эталон ответа:

6 - для жаренья: 1 -сковородыобщего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугуные; 6 - противни для жаренья порционных изделий

Урок 100. Самостоятельная работа 3.Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих соусов».

Источники: 1.Система интернет.

2.Учебник Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022 (Глава 17 Оборудование зарубежных производителей, с. 274-308).

Урок 101. Организация хранения, отпуска соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как организовать хранение готовых горячих соусов?
- 2.Как упаковывают готовые горячие соусы для отпуска на вынос?

Вариант 2

- 1.Как организовать отпуск горячих соусов с раздачи?
2. Как подготавливают готовые горячие соусы для отпуска на вынос?

Тестовое задание

1. При какой температуре должны храниться горячие соусы на раздаче (мармите)?
а) 40-50°C; б) не ниже 75°C; в) 100°C
2. Как предотвратить образование пленки на поверхности горячего соуса при хранении?
а) Постоянно кипятить
б) Накрыть плотной крышкой и периодически помешивать
в) Разбавить водой
3. Сколько времени можно хранить готовые горячие соусы на мармите?
а) Не более 3 часов
б) Весь рабочий день

- в) 1 час
4. Где следует хранить соусы на основе сметаны, яиц или майонеза после приготовления?
- а) На прилавке при комнатной температуре
- б) В холодильнике при 0-5°C
- в) В горячем цехе
5. Что используется для отпуска соусов на вынос?
- а) фарфоровая посуда
- б) Герметичные одноразовые контейнеры
- в) Бумажные контейнерысалфетки
6. Основное правило при организации работы с соусами на раздаче:
- а) Соусы хранят в посуде из алюминия
- б) Горячие соусы хранят на водяной бане (мармите)
- в) Холодные соусы хранят рядом с плитой
7. Каков максимальный срок хранения основных горячих соусов в холодильнике (после охлаждения)?
- а) 1 сутки
- б) 3 суток
- в) 7 суток
8. Как подготовить соус к подаче, если он слишком загустел?
- а) Добавить кипятка
- б) Развести небольшим количеством горячего бульона и прокипятить
- в) Добавить холодную воду
9. Для чего соусник при подаче в зале ставят на блюде с салфеткой?
- а) Чтобы он не остыл
- б) Для удобства переноски
- в) Чтобы не испачкать скатерть, если соус прольется
10. Можно ли смешивать остатки соуса с новой порцией?
- а) Да
- б) Нет, это нарушает санитарные нормы
- в) Да, если соус горячий

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 102. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации

Устный опрос

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов.
3. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения горячих соусов.
4. Санитарно-гигиенические требования к подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 46ч.

Урок 105. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.

Устный опрос

1. Кратко охарактеризуйте организацию работы горячих цехов на предприятиях общественного питания?
2. Назовите участки и линии имеются в горячем цехе.
3. Как организуют работу соусного отделения горячего цеха?
4. Какие рабочие места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде организуют с горячем цехе?
5. Как организуют рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде организуют с горячем цехе?
6. Как организуют рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в о тушеном виде организуют с горячем цехе??
7. Как организуют рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в запеченном виде организуют с горячем цехе??
8. Какова техника безопасности при работе в горячем цехе?

Урок 106. Организация рабочих мест по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соусном отделении горячего цеха

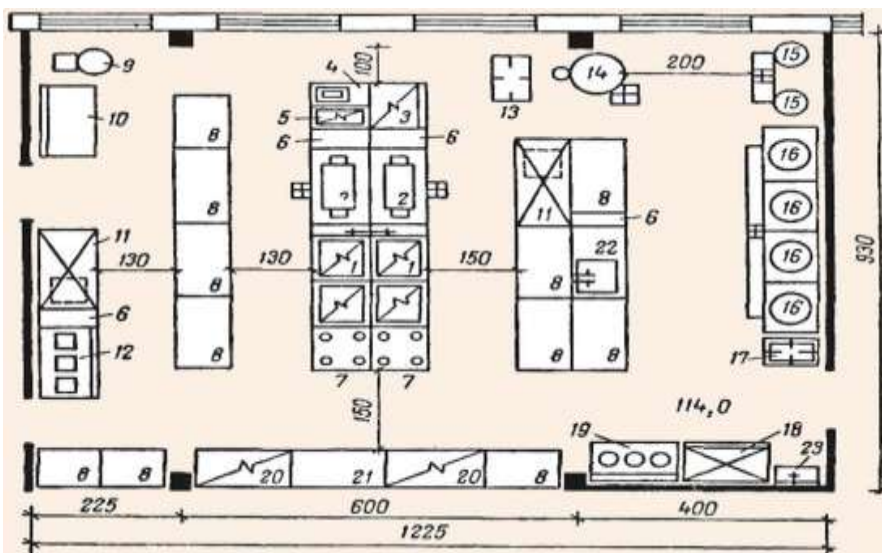
Устный опрос

1. Кратко охарактеризуйте организацию работы горячих цехов на предприятиях общественного питания?
2. Назовите участки и линии имеются в горячем цехе.
3. Как организуют работу соусного отделения горячего цеха?
4. Как организуют рабочее место для жарения и пассерования продуктов?
5. Как организуют рабочее место для варки, тушения, припускания и запекания продуктов?
6. Как организуют рабочее место для приготовления гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий?
7. Какова техника безопасности при работе в горячем цехе?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите наименование оборудования в горячем цехе, указанное цифрами 11-23 на рисунке.



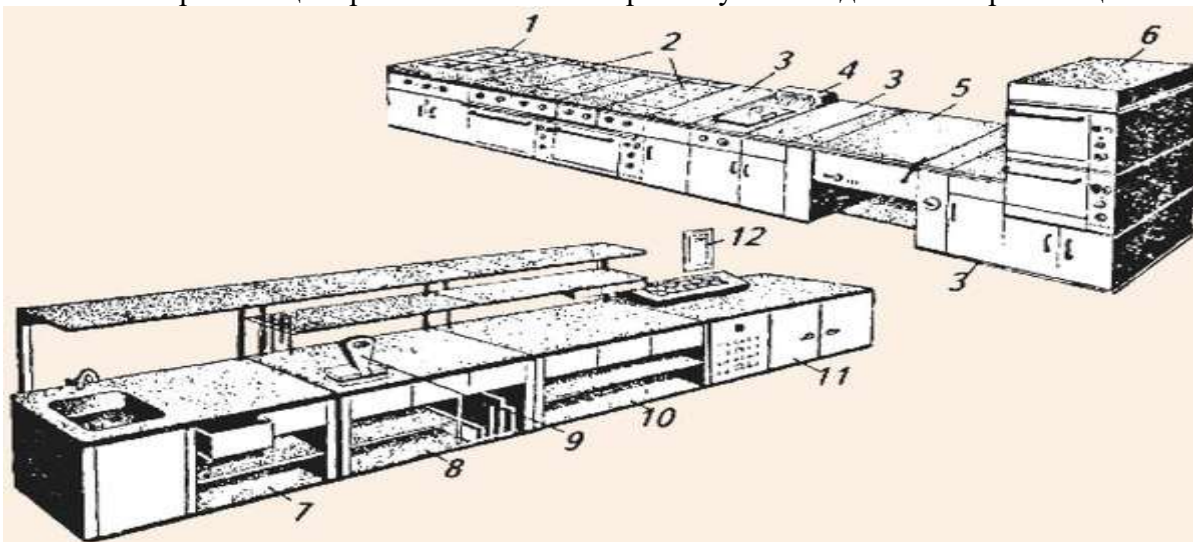
2. Как организуют рабочее место для жарения и пассерования продуктов?

Эталон ответов:

12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

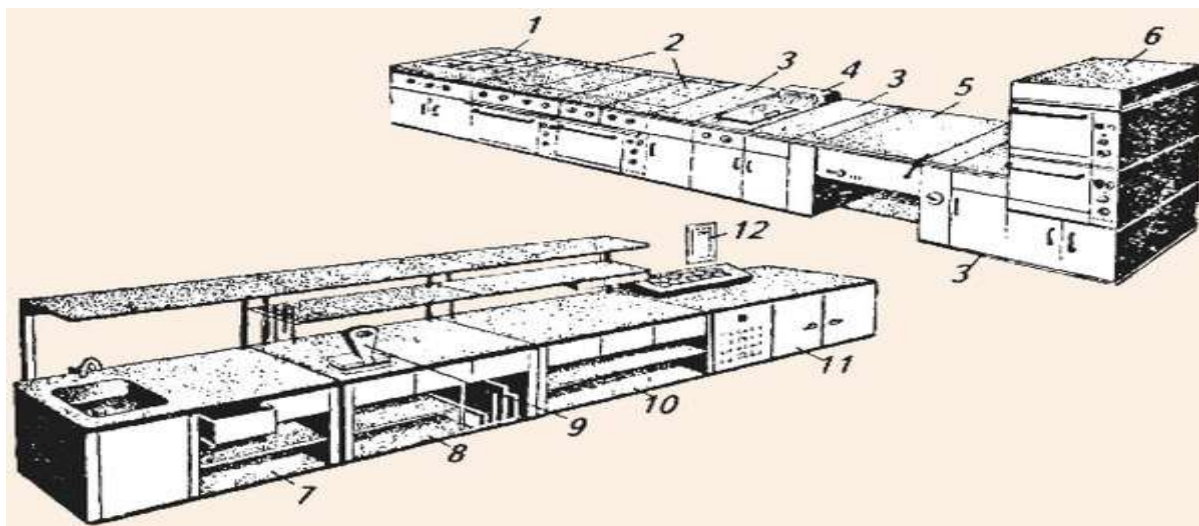
Карточка 2

1. Для приготовления каких блюд предназначено соусное отделение горячего цеха?
2. Опишите организацию рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха.



Карточка 3

1. Какие рабочие места организуют в соусном отделении горячего цеха?
2. Укажите наименование оборудования на рабочем месте повара в соусном отделении горячего цеха, указанное цифрами на рисунке.



Эталон ответов:

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Карточка 4

1.Опишите организацию рабочего места в соусном отделении горячего цеха по рисунку



Карточка 5

1.Укажите наименование оборудования в горячем цехе, указанное цифрами 1-11 на рисунке.

Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

Карточка 8

1.Опишите организацию работы соусного отделения, используя рисунок.

СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА



7



Урок 115. Виды, назначение технологического оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним. Тепловое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Устный опрос

- 1.Назовите виды технологического оборудования, которые устанавливаются в соусном отделении горячего цеха?
- 2.Какое тепловое оборудование устанавливают в соусном отделении горячего цеха?
- 3.Какие технологические линии организуются в соусном отделении горячего цеха?
- 4.Как подбирают оборудование для горячего цеха?
- 5.Каковы правила санитарной обработки теплового оборудования?
- 6.Каковы правила санитарной обработки немеханического оборудования?

Урок 116. Сковороды электрические

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Каково устройство сковороды электрической СЭСМ-0,2?
- 2.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации сковороды электрической?

Вариант 2

1. Каково устройство сковороды электрической СКЭ-0,3?
- 2.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации этой сковороды?

Вариант 3

1. Каково устройство сковороды электрической СЭ-1?
- 2.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации сковород электрических?

Вариант 4

1. Каково устройство сковороды электрической СЭСМ-0,2?

2. Какова причина и способ устранения следующих неисправностей сковород электрических: чаша сковороды не нагревается при включении на любую степень нагрева; температура рубашки сковороды отличается от заданных пределов?

Эталон ответа:

Возможные неисправности сковород и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева.	Перегорели плавкие предохранители. Вышел из строя пакетный переключатель.	Заменить предохранитель. Заменить пакетный переключатель.
Температура рубашки сковороды отключается от заданных пределов	Неисправен терморегулятор	Отремонтировать или заменить терморегулятор

Вариант 5

1. Каково устройство сковороды газовой СГСМ-0,5 ?

2. Какова причина и способ устранения следующих неисправностей сковород электрических: маховик механизма опрокидывания чаши туго вращается; крышка сковороды не фиксируется в любом наклонном положении?

Эталон ответ

Возможные неисправности сковород и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды туго вращается	Нет смазки в цапфах или в червячном механизме	Смазать цапфу или червячный механизм.
Крышка сковороды не фиксируется в любом наклонном положении	Нарушена регулировка натяжения пружин, уравнивающих крышку.	Отрегулировать натяжение пружин при помощи поворота оси, с которой они жестко связаны.

Вариант 6

1. Каков принцип действия и правила эксплуатации изображённой на рисунке сковороды?

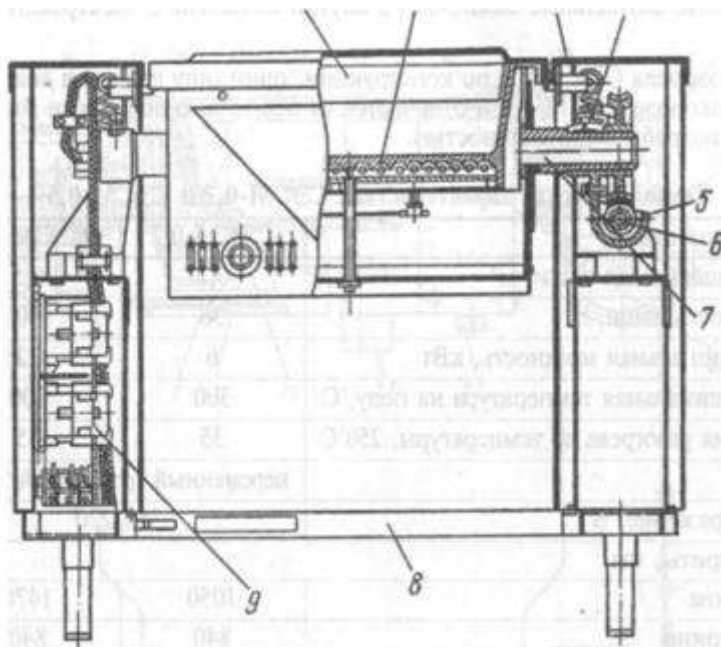
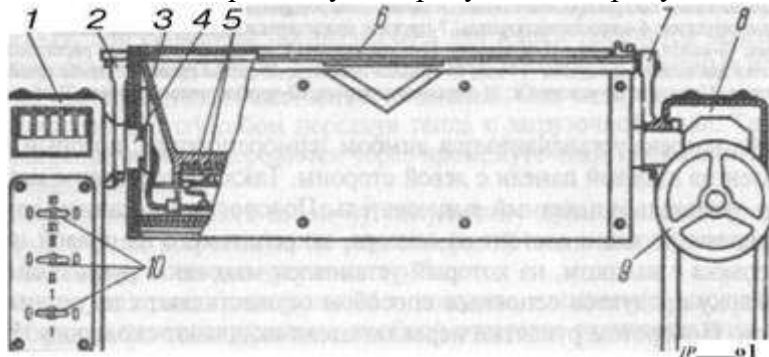


Рис. 11-1. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2

1 - чаша, 2 - спирали электрические, 3 - тумба, 4 - пружины растяжные, 5 - кронштейн, 6 - механизм опрокидывания, 7 - щита, 8 - рама, 9 - панель с электроаппаратурой.

Вариант 7

1. Назовите изображённую на рисунке сковороду и её части, обозначенные цифрами.



Тестовое задание

1. Для чего в основном предназначены электрические сковороды на профессиональной кухне?

- А) Только для варки бульонов.
- Б) Обжарка, тушение, пассерование, запекание.
- В) Хранение готовых блюд.

2. Как осуществляется нагрев в электрической сковороде?

- А) С помощью открытого огня.
- Б) Под стальной чашей находятся электрические спирали, распределяющие тепло.
- В) За счет индукции во всех моделях.

3. Как автоматически поддерживается температура в сковородах электрических СЭСМ-0,2 (0,5):

- А) нагревательный элемент сковороды всё время работает.
- Б) при помощи терморегулятора.
- В) При помощи пакетного переключателя.

4. Из какого материала выполнена жарочная чаша в сковородах:

- А) Алюминий.
- Б) Чугун.
- В) Углеродистая сталь.

5. Что влияет на теплоемкость сковороды?
 - А) Цвет .
 - Б) Толщина дна.
 - В) Наличие крышки.
6. Какая теплоизоляция используется в электросковороде СЭСМ-0,5?
 - А) Слой асбеста и фольги.
 - Б) Минеральная вата и фольга.
 - В) Два слоя фольги.
7. Для чего используется антипригарное покрытие в сковородах?
 - А) Чтобы сковорода выглядела красивее.
 - Б) Для предотвращения пригорания продуктов.
 - В) Для ускорения нагрева.
8. Чем рекомендуется очищать профессиональные сковороды?
 - А) Металлическими щетками.
 - Б) Специальными моющими средствами, не повреждающими поверхность.
 - В) Не чистить вообще.
9. Почему нельзя включать электрическую сковороду, если в чаше нет жира?
 - А) Сковорода лопнет.
 - Б) Это приведёт к обгоранию чаши.
 - В) преждевременно выйдут из строя нагревательные элементы.
10. Почему профессионалы часто выбирают индукционные сковороды?
 - А) Из-за низкой цены.
 - Б) Из-за высокой скорости нагрева и эффективности.
 - В) Из-за малого веса.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б, В	3
10	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 118 Пароконвектоматы

Устный опрос

- 1.Что такое пароконвектомат?
- 2.Для чего предназначены пароконвектоматы?
- 3.Какие преимущества имеют пароконвектоматы?
- 4.Какие блюда нельзя приготовить в пароконвектомате?

5. Как классифицируют пароконвектоматы по источнику нагрева?
6. Как классифицируют пароконвектоматы по способу производства и подачи пара?
7. Перечислите режимы работы пароконвектомата и кратко охарактеризуйте каждый.
8. В чём уникальность пароконвектомата?
9. Какие режимы кроме трёх основных предусмотрены в пароконвектомате?
10. Для чего предназначен тепловой щуп?
11. Каковы правила эксплуатации пароконвектоматов?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите тепловое оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Каковы правила безопасной эксплуатации пароконвектомата?

Карточка 2

1. Для чего предназначен пароконвектомат?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации пароконвектомата?

Карточка 3

1. Какие режимы можно установить при работе пароконвектомата?
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к тепловому оборудованию и уходу за ним?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что такое пароконвектомат?
 - А) СВЧ-печь большого объема.
 - Б) Аппарат, сочетающий функции жарочного шкафа и пароварки.
 - В) Конвекционная печь для выпечки.
2. Какие режимы работы являются основными для пароконвектомата?
 - А) Только конвекция (жарка).
 - Б) Только пар (варка).
 - В) Пар, конвекция (горячий воздух) и комбинированный режим.
3. В чем отличие инжекционного пароконвектомата от бойлерного?
 - А) Инжекционный впрыскивает воду на ТЭНы, а бойлерный производит пар в отдельном баке.
 - Б) Инжекционный мощнее бойлерного.
 - В) Отличий нет.
4. Что НЕ рекомендуется делать при эксплуатации пароконвектомата?
 - А) Открывать дверь во время приготовления.
 - Б) Полностью загружать камеру, блокируя циркуляцию воздуха.
 - В) Использовать температурный щуп.
5. Для чего используется температурный щуп?
 - А) Для измерения температуры в камере.
 - Б) Для измерения температуры внутри продукта.
 - В) Для проверки готовности выпечки.
6. Какая классификация по вместимости верна?
 - А) Малые — до 6 гастроемкостей, средние — до 12, большие — до 20.
 - Б) Только на 10 и 20 уровней.
 - В) Вместимость не влияет на классификацию.
7. Что дает комбинированный режим (пар + конвекция)?
 - А) Блюда быстрее готовятся и меньше усыхают (меньше потеря веса).
 - Б) Исключительно режим быстрой разморозки.
 - В) Позволяет готовить только при низких температурах.
8. Какое преимущество дает использование пароконвектомата?

А) Экономия места, электроэнергии и времени.

Б) Необходимость частого обслуживания.

В) Сложность в управлении.

9. Пароконвектомат может:

А) Варить продукты на пару.

Б) Варить бульоны, супы.

В) Выпекать мучные изделия.

10. Можно ли одновременно приготовить в пароконвектомате блюда из рыбы, овощей, мяса?

А) Да, эти продукты при обработке не дают значительных испарений.

Б) Категорически запрещено, так как смешаются все запахи.

В) Эти продукты желательно готовить отдельно.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	А	3
8	А	3
9	А, В	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Основная задача пароконвектомата?

А) Только выпечка.

Б) Только варка на пару.

В) Совмещение конвекции, пара и комбинированного режима.

2. Как работает инжекторный пароконвектомат?

А) Вода подается в отдельный бойлер.

Б) Вода впрыскивается прямо на ТЭНы или вентилятор.

В) Пар не используется.

3. Преимущество комбинированного режима?

А) Блюда готовятся быстрее, не пересыхают и сохраняют вес.

Б) Только для стерилизации.

В) Увеличивает время приготовления.

4. Что можно готовить одновременно?

А) Только одно блюдо.

Б) Мясо, рыбу и овощи

В) Только выпечку.

5. Что означает 6-1/1 в маркировке?

А) 6 уровней под гастроемкость GN 1/1.

- Б) 6 уровней под GN 2/1.
 В) 6 режимов приготовления.
 6. В чем заключается основной принцип работы пароконвектомата?
 А) Вентилятор гоняет горячий воздух, а пар подается в камеру
 Б) Продукты готовятся только под давлением
 В) Продукты жарятся на открытом огне
 Г) Продукты замораживаются и размораживаются
 7. Какие режимы работы обычно есть в пароконвектомате?
 А) Конвекция, пар, комбинированный режим
 Б) Только разморозка
 В) гриль, выпечка
 Г) Только варка
 8. Что из перечисленного НЕ является преимуществом пароконвектомата?
 А) Экономия места на кухне
 Б) Сохранение полезных веществ в продуктах
 В) Высокая стоимость и габариты
 Г) Сокращение времени приготовления
 9. Для чего нужен щуп в пароконвектомате?
 А) Для перемешивания блюд
 Б) Для измерения температуры внутри продукта
 В) Для очистки камеры

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	А	4
7	А	4
8	В	4
9	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что такое пароконвектомат?
 а) Мощная микроволновая печь
 б) Кухонный аппарат, совмещающий конвекцию и пар
 в) Промышленная пароварка
 г) Печь для пиццы
 2. Можно ли готовить разные блюда (например, рыбу и выпечку) одновременно?
 а) Да, благодаря равномерному распределению пара и температуры
 б) Нет, запахи смешаются
 в) Можно, но только при низких температурах
 г) Можно, но только если они одинакового размера

3. Что из перечисленного НЕ является преимуществом пароконвектомата?
- а) Экономия места на кухне
 - б) Сохранение полезных веществ в продуктах
 - в) Высокая стоимость и габариты
 - г) Сокращение времени приготовления
4. Для чего нужен щуп в пароконвектомате?
- а) Для перемешивания блюд
 - б) Для измерения температуры внутри продукта
 - в) Для подачи пара
 - г) Для очистки камеры
5. В чем разница между инжекционным и бойлерным пароконвектоматом?
- а) Нет никакой разницы
 - б) в инжекционном вода впрыскивается на турбину, а в бойлерном пар образуется в парогенераторе
 - б) Инжекционный пар образуется в отдельной емкости, а в бойлерном в бойлере
 - г) Бойлерный пароконвектомат только печет
6. Какие режимы работы обычно есть в пароконвектомате?
- а) Конвекция, пар, комбинированный режим
 - б) Только разморозка
 - в) Только гриль
 - г) Только варка
7. Каким способом можно управлять пароконвектоматом?
- а) механическим
 - б) электромеханическим
 - в) электронным (компьютерным)
 - г) автоматическим
8. Какие способы мойки пароконвектоматов применяются?
- а) автоматическая
 - б) ручная

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	а, б, в	4
8	а, б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 120. Пароварочные аппараты

Устный опрос

1.Для чего предназначены пароварочные аппараты?

2. Какие преимущества у варки продуктов на пару перед другими видами тепловой обработки?
3. Каково устройство пароварочного аппарата АПЭСМ-4?
4. Каков принцип действия и правила эксплуатации пароварочного аппарата АПЭСМ-4?
5. Каково устройство пароварочного аппарата АПЭ-0,23А?
6. Каков принцип действия и правила эксплуатации пароварочного аппарата АПЭ-0,23А?
7. Как проводят санитарную обработку пароварочных аппаратов

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что такое пароварочный аппарат?
 - А) Аппарат для жарки продуктов в масле.
 - Б) Аппарат для тепловой обработки продуктов насыщенным
 - В) Аппарат для стерилизации консервов.
2. Каков основной принцип работы пароварочного аппарата?
 - А) Приготовление пищи за счет сухого жара.
 - Б) Приготовление пищи за счет пара, который образуется при кипении воды в рабочей камере или парогенераторе.
 - В) Приготовление пищи с помощью микроволн.
3. Какие продукты чаще всего готовят в пароварочных аппаратах?
 - А) Супы и соусы.
 - Б) Овощи, рыба, диетические блюда.
 - В) Стейки с кровью.
4. Из чего обычно состоит пароварочный аппарат?
 - А) Рабочая камера, парогенератор (или система подачи пара), система управления.
 - Б) Жарочная поверхность, термостат.
 - В) Вращающийся барабан, горелки.
5. Что является преимуществом использования пароварочных аппаратов?
 - А) Максимальное сохранение витаминов и питательных веществ.
 - Б) Образование хрустящей корочки.
 - В) Высокая скорость обжаривания.
6. Какое давление пара обычно используется в профессиональных пароварочных аппаратах?
 - А) Высокое (более 5 атм).
 - Б) Низкое (обычно не превышает 0,05-0,1 МПа).
 - В) Аппараты работают без пара.
7. Перед включением пароварочного аппарата необходимо:
 - А) Смазать рабочую камеру жиром.
 - Б) Проверить наличие воды в парогенераторе и работоспособность системы слива.
 - В) Разогреть аппарат до 300°C.
8. По окончании работы пароварочный аппарат следует:
 - А) просушить.
 - Б) Очистить от остатков пищи, промыть и просушить.
 - В) Залить холодной водой.
9. Варочные камеры пароконвектомата АПЭСМ-4 выполнены из:
 - А) алюминия.
 - Б) нержавеющей стали.
 - В) стали, покрытой пищевым оловом.
10. Вода в парогенератор в пароварочном аппарате АПЭСМ-4 попадает:
 - А) наливают прямо из крана.
 - Б) сначала в питательный бачок с поплавковым клапаном, затем в парогенератор.
 - В) наливают через заливную воронку. Залить холодной водой.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А	3
5	А	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде:
 - а) более ароматны;
 - б) менее вкусны;
 - в) менее сочны;
 - г) сохраняют больше минеральных веществ;
 - д) сохраняют меньше минеральных веществ;
2. Насыщенный пар получают в:
 - а) парогенераторе;
 - б) пароварочном шкафу;
 - в) питательном бачке;
3. Вода нагревается нагревательными элементами:
 - а) открытого типа;
 - б) закрытого типа;
 - в) тэнами;
4. Образующийся конденсат используют для:
 - а) отвода в канализацию;
 - б) подогрева блюд;
 - в) сбора в питательном бачке;
5. Где находится парогенератор:
 - а) под варочными камерами;
 - б) в варочных камерах;
 - в) возле пароварочного аппарата;
6. Уровень воды в питательной коробке поддерживается:
 - а) сосудом;
 - б) поплавковым клапаном;
 - в) пакетным переключателем;
7. В варочные камеры устанавливаются:
 - а) коробки с изделиями;
 - б) ящики с продуктами;

- в) перфорированные емкости;
8. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:
- реле температуры;
 - реле давления;
 - реле уровня;
9. Во время тепловой обработки продуктов:
- необходимо открывать дверцы;
 - запрещается открывать дверцы;
 - рекомендуется открывать дверцы;
 - пар выпускают через отверстие в дверце варочной камеры

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а. г	5
2	а	3
3	в	3
4	а	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

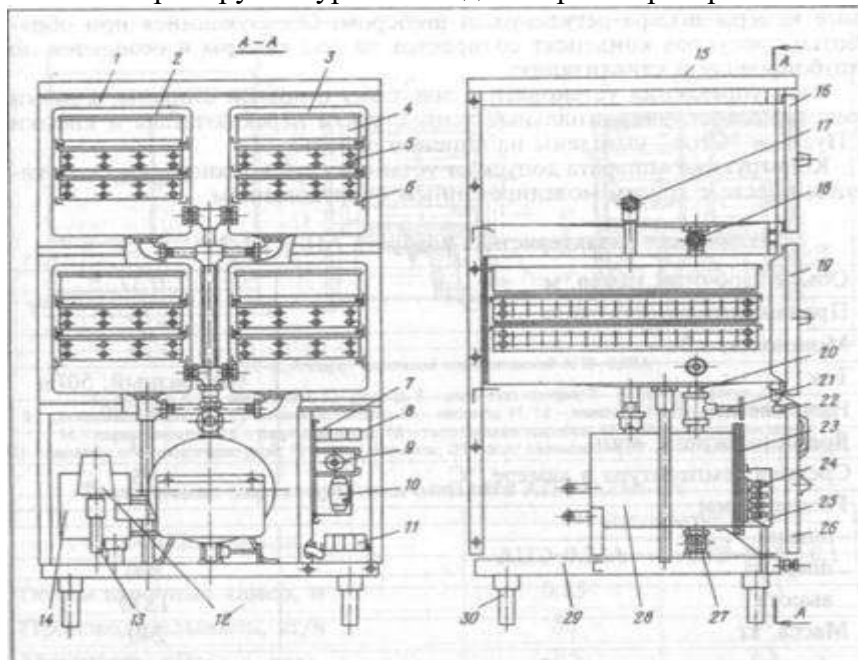
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите обозначенные на схеме пароварочного шкафа цифрами 15-30 части машины.

2. Как контролируется уровень воды в парогенераторе?



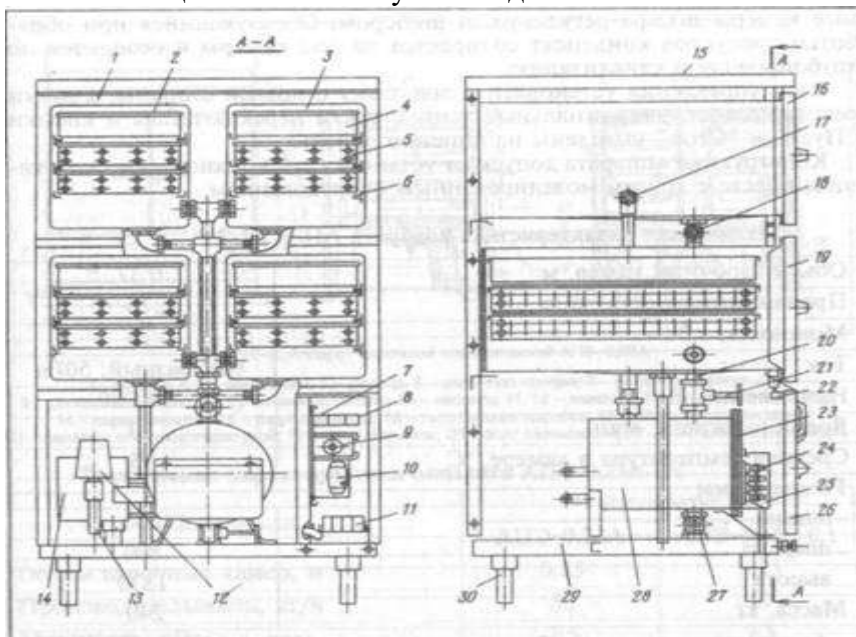
Эталон ответов:

15 - крышка, 16,19 и 26 - двери, 21 - кран, 22 - замок, 23 - крышка, 24 - тены, 25 - кожух, 27 - кран, 28 - парогенератор, 29 - рама, 30 - регулируемая по высоте ножка.

Карточка 2

1. Назовите обозначенные на схеме пароварочного шкафа цифрами 1-15 части машины.

2. Какова защита тэнов от «сухого хода»?



Эталон ответов:

1 - секция, 2 и 3 - варочные камеры, 4,5 - противни, 6 - уголок, 7 - лампа сигнальная «Нет воды», 8 - лампа сигнальная «Нагрев», 9 - выключатель, 10 - переключатель, 11 - вводной клеммник, 12 - реле давления, 13,17,18,20 - трубопроводы, 14 - коробка питания, 15 - крышка,

Урок 122. Пастакукеры

Устный опрос

1. Для чего предназначены пастакукеры?
2. Каково устройство пастакукера?
3. Каков принцип действия и правила эксплуатации макаронварки?
4. Как производят санитарную обработку макаронварки?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какая машина изображена на рисунке? Опишите её устройство.



Карточка 2

1.Какая машина изображена на рисунке? Опишите её принцип действия и правила эксплуатации.



Урок 123. Шкафы жарочные

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены жарочные шкафы?
- 2.Каково устройство жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К?
- 3.Каков принцип действия и правила эксплуатации ШЖЭСМ-2К?
- 4.Как производят санитарную обработку жарочных шкафов?

Тестовое задание

1.Жарочная камера шкафа ШЖЭСМ-2К обогревается тенами:

- а) шестью;
- б) двумя;
- в) четырьмя.

2.Противни устанавливаются в камере на:

- а) шкаф;
- б) направляющие;
- в) поддон;
- г) дно.

3.Тены находятся:

- а) сверху → сбоку;
- б) снизу → сверху;
- в) снизу → сбоку;
- г) со всех сторон.

4.Между двойными стенками камер находится:

- а) пирошки;
- б) теплоизоляция;
- в) бумага;
- г) пустота.

5.Пары удаляются через:

- а) дымоход;
- б) отверстия;
- в) камеру.

6.На передней панели находятся:

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;

- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя;
- д) воздухоотвод;
- е) предохранительный клапан.

7.Пакетные переключатели на панели управления жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К переключаются на режимы :

- а) 4:2:1
- б) 6:3:1
- в) 4:1,5:1
- г) 3:2:1

8.Температура внутри жарочной камеры поддерживается:

- а) пакетным переключателем
- б) термометром
- в)терморегулятором
- г)сигнальной лампой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	б	3
6	в. г	5
7	а	4
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 125. Фритюрницы электрические

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены фритюрницы электрические?
- 2.Каково устройство фритюрницы электрической ФЭСМ-20?
- 3.Каков принцип действия и правила эксплуатации фритюрницы электрической ФЭСМ-20?
- 4.Как производят санитарную обработку фритюрницы электрической ФЭСМ-20?

Тестовое задание

1. Вид нагревательного элемента во фритюрницах:
 - а) открытый;
 - б) закрытый;
 - в) тэны;
2. Заданная температура устанавливается с помощью:
 - а) электронагревателя;
 - б) пакетного переключателя;
 - в) реле давления;
3. Сигнальная зелёная лампа сигнализирует о:

- а) работе тэнов;
- б) готовности продуктов;
- в) прекращение работы;
- 4. Сигнальная жёлтая лампа сигнализирует о:
 - а) достижении заданной температуры;
 - б) выключении тэнов;
 - в) слива масла;
- 5. Назначение фритюрницы:
 - а) для пассерования;
 - б) тушения;
 - в) жарки;
- 6. Температура в ванне регулируется с помощью:
 - а) реле давления;
 - б) терморегулятора;
 - в) реле уровня;
- 7. Полуфабрикаты для жарки укладываются сначала в:
 - а) масло;
 - б) корзину;
 - в) ванну;
- 8. Пространство в жарочной ванне под нагревательными элементами называется:
 - а) холодное масло;
 - б) холодная зона;
 - в) отстойник
- 9. Назначение отстойника для:
 - а) установки стакана;
 - б) расположения элементов;
 - в) слива жира;
- 10. Сколько литров жира можно залить в жарочную чашу фритюрницы ФЭСМ-20?
 - а) 12
 - б) 15
 - в) 20

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

3. Каковы принцип действия и правила эксплуатации изображённой на рисунке машины?

Эталон ответа:

1. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20:
6-тэндержатель; 7-стол; 8-термобаллон терморегулятора; 9-маслоотстойник; 10-фильтр;
11-кран; 12-ножки; 13-сливной бачок.

Урок 127. Электрогрили

Устный опрос

1. Для чего предназначен электрогриль?
2. Грили каких типов выпускаются в настоящее время?
3. Охарактеризуйте гриль шампурного типа.
4. Охарактеризуйте гриль карусельного типа.
5. Охарактеризуйте гриль вертикального типа.
6. Охарактеризуйте контактные грили.
7. Каковы особенности устройства электрогриля Salamander?
8. Каковы правила безопасной эксплуатации электрогриля?

Урок 129. Вращающаяся жаровня электрическая

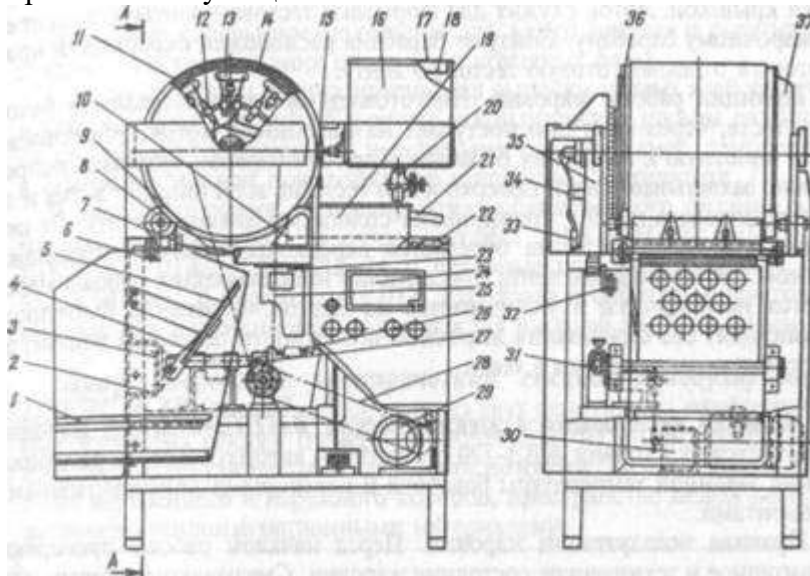
Устный опрос

1. Для чего предназначена вращающаяся жаровня электрическая ЖВЭ-720?
2. Каково устройство вращающейся жаровни электрической ЖВЭ-720?
3. Каков принцип действия и правила эксплуатации ЖВЭ-720?
4. Чем отличается устройство вращающейся жаровни электрической ВЖШЭ-675?
5. Как производят санитарную обработку жаровни вращающейся?
6. Каковы правила безопасной эксплуатации электрожарочных поверхностей?

Письменный опрос

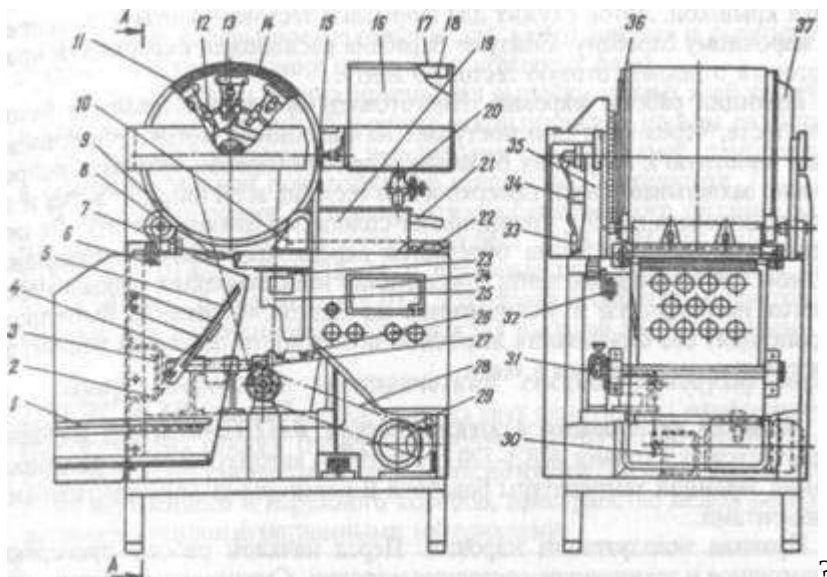
Вариант 1

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и опишите её принцип действия и правила эксплуатации.



Вариант 2

1. Назовите машину, изображённую на рисунке.



2. Каково устройство данной машины?

Тестовое задание

1. Назначение ВЖШЭ-675:

- а) для жарки оладий;
- б) для выпечки блинчиковых заготовок;
- в) для приготовления блинчиков с начинкой;

2. Для процеживания теста в бачке имеется:

- а) корзинка;
- б) сито;
- в) фильтр;

3. Обогрев жарочной поверхности производится:

- а) спиралью;
- б) газом;
- в) тэнами;

4. Жарочная поверхность находится на:

- а) столе;
- б) чугунном барабане;
- в) конфорке;

5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:

- а) охлаждает барабан;
- б) разбавляет тесто;
- в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

- а) внутри стола;
- б) сбоку рамы;
- в) под столом;

7. Привод жаровни состоит из:

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;

8. Тесто на барабан подается:

- а) с бачка;
- б) с лотка;
- в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

- а) отсекателем;
 б) скребковым ножом;
 в) холодной водой;
 10. Отсекатель служит для:
 а) соскребания теста;
 б) переноса блинной ленты;
 в) разрезания на порции;

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	в	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 131. СВЧ-шкафы (микроволновые печи)

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены СВЧ-шкафы?
- 2.Каково устройство СВЧ-шкафа?
3. Каковы правила безопасной эксплуатации СВЧ-шкафа?
- 4.Каковы правила по технике безопасности СВЧ-шкафа?
- 5.Какую посуду можно использовать в СВЧ-шкафах?

Тестовое задание

- 1.В СВЧ «Электроника» на панели находятся:
 а) реле времени;
 б) вращающийся диск;
 в) патрубок.
- 2.Блокировка заключается в:
 а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;
 б) открытая дверь → отключение лампы;
 в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».
- 3.Для чего предназначены СВЧ-шкафы?
 а) разогрева кулинарных изделий;
 б) размораживания готовых блюд;
 в) жарки изделий до румяной корочки.
- 4.Дверца рабочей камеры имеет:
 а) специальное стекло;
 б) реле времени;

в) уплотнитель.

5. Источником СВЧ-волн является:

а) кварцевый излучатель;

б) генератор;

в) тэны.

6. Нагрев продуктов в СВЧ-шкафу осуществляется в результате:

а) преобразования энергии электромагнитных волн сверхвысокой частоты в тепловую энергию

б) теплового излучения

в) воздействия электромагнитных волн на продукт

7. Каковы достоинства СВЧ-шкафа:

а) уменьшение продолжительности приготовления продукта в 2-3 раза

б) повышенный расход электроэнергии

в) сохранение питательных веществ в продукте

8. Внутри рабочей камеры воздух имеет температуру:

а) холодную

б) горячую

в) тёплую

9. Какую посуду нельзя использовать в СВЧ-шкафу:

а) металлическую

б) стеклянную

в) керамическую с золотистым ободком

10. СВЧ-шкаф можно устанавливать:

а) вблизи от водопроводного крана

б) вблизи радиаторов отопления

в) на производственном столе в горячем цехе

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а, б	3
4	а, в	3
5	б	3
6	а	3
7	а, в	3
8	а	3
9	а, в	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 133. Кипятильники электрические

Устный опрос

1. Для чего предназначены кипятильники электрические?

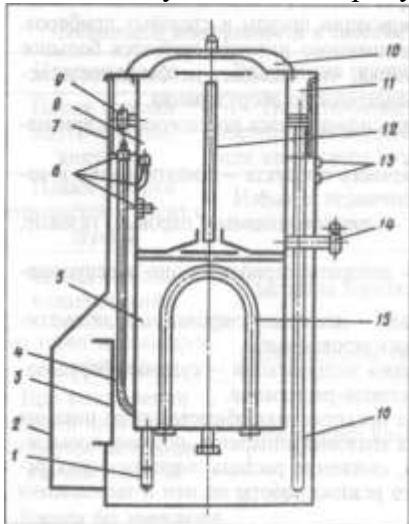
2. Каково устройство кипятильников КНЭ?

3. Каков принцип действия кипятильников электрических?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации кипятильников электрических?
5. Каковы санитарно-гигиенические требования к уходу за оборудованием?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите указанные на рисунке цифрами 1-10 части кипятильника электрического КНЭ



2. Для чего в кипятильнике предназначена питательная коробка?

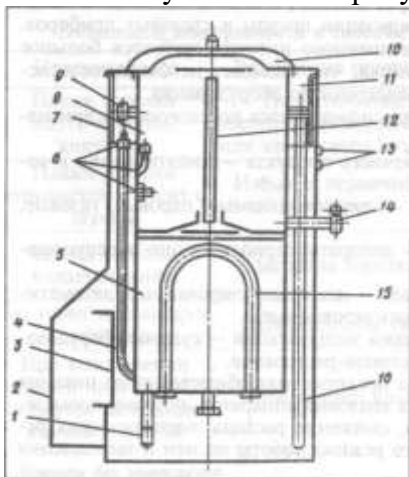
Эталон ответа:

Электрический кипятильник КНЭ-25.

1 - сигнальная трубка; 2 - автоматическое пусковое устройство; 3 - вводный щиток; 4 - питательная трубка; 5 - кипятильный сосуд; 6 - электроды; 7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка

Карточка 2

1. Назовите указанные на рисунке цифрами 7-16 части кипятильника электрического КНЭ



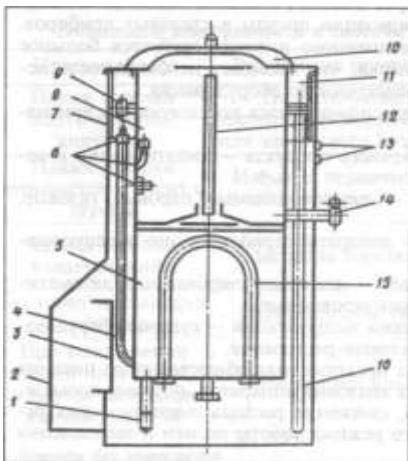
2. Как происходит в кипятильнике защита тэнов от «сухого хода»?

Эталон ответа:

Электрический кипятильник КНЭ-25.

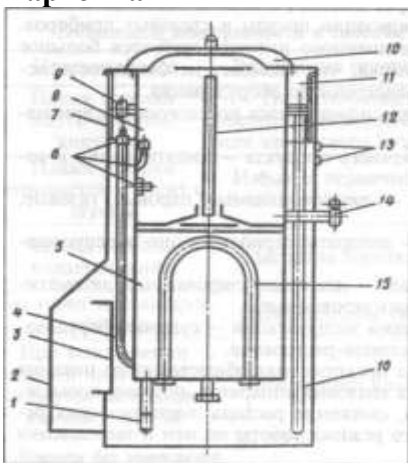
7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка; 11 - питательная коробка; 12 - переливная труба; 13 - сигнальные лампы; 14 - разборный кран; 15 - нагревательный элемент; 16 - питающий трубопровод.

Карточка 3



1. Для чего предназначен кипятильник электрический КНЭ?
2. Перечислите части кипятильника электрического КНЭ.
3. Почему кипятильник называется кипятильником непрерывного действия?

Карточка 4



Электрический кипятильник КНЭ-25.

1 - сигнальная трубка; 2 - автоматическое пусковое устройство; 3 - вводный щиток; 4 - питательная трубка; 5 - кипятильный сосуд; 6 - электроды; 7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка; 11 - питательная коробка; 12 – переливная труба; 13 - сигнальные лампы; 14 - разборный кран; 15 - нагревательный элемент; 16 - питающий трубопровод.

1. Зачем в кипятильнике сигнальная трубка и питательная трубка?
2. Что происходит, если в кипятильнике отсутствует вода?
3. Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Снижена производительность кипятильника		
Из сливной трубки вытекает холодная вода		

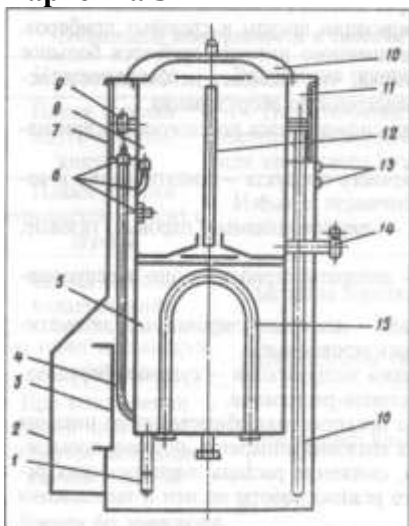
Эталон ответов:

Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Снижена производительность	Неисправны тены	Заменить тены

кипятильника		
Из сливной трубки вытекает холодная вода	Неправильно работает питательный клапан	Отрегулировать работу питательного клапана

Карточка 5



Электрический кипятильник КНЭ-25.

1 - сигнальная трубка; 2 - автоматическое пусковое устройство; 3 - вводный щиток; 4 - питательная трубка; 5 - кипятильный сосуд; 6 - электроды; 7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка; 11 - питательная коробка; 12 – переливная труба; 13 - сигнальные лампы; 14 - разборный кран; 15 - нагревательный элемент; 16 - питающий трубопровод.

- 1.Перечислите электроды кипятильника КНЭ и их назначение
- 2.Каковы правила безопасной эксплуатации кипятильника КНЭ?
3. Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Из сливной трубки вытекает горячая вода		
Кипятильник включается после оголения верхнего электрода сборника кипятка		

Эталон ответов:

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Из сливной трубки вытекает горячая вода	Не работает верхний электрод сборника кипятильника	Заменить электрод
Кипятильник включается после оголения верхнего электрода сборника кипятка	Нижний электрод покрыт накипью	Очистить или заменить

Урок 135. Инновационные виды оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Устный опрос

1. Какие три основных направления доминируют при организации производства ресторанной продукции?
2. Охарактеризуйте первое направление, связанной со стилем Ritz-Escoffier.
3. Охарактеризуйте высокотехнологичное направление.
4. Охарактеризуйте средиземноморское направление.
5. Каковы особенности работы и преимущества использования индукционных плит?
6. Каковы особенности работы и преимущества использования микроволновых печей?
7. Каковы особенности работы и преимущества использования гриля Salamander?
8. Каковы особенности работы и преимущества использования пароконвекционных печей?
9. Каковы особенности работы и преимущества использования печей низкой температуры?
10. Каковы особенности работы и преимущества использования вакуумного оборудования?
11. Каковы особенности работы и преимущества использования шкафов скоростного охлаждения и заморозки продуктов?
12. Каковы особенности инновационной технологии по приготовлению и хранению Cook&Chill?
13. Каковы особенности работы оборудования для молекулярной кухни?
14. Каковы особенности работы и преимущества использования Стефан-гриля?
15. Каковы особенности работы и преимущества использования установки вакуумного маринования Cookvac?
16. В чём заключаются особенности технологии Sous-vide?
17. Охарактеризуйте пакоджетинг (льдомиксинг).
18. Охарактеризуйте технологию термомиксинг.
19. Охарактеризуйте новое направление в аромакухне – ароматистилляцию.

Урок 136. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какой инвентарь используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?
2. Каковы правила ухода инвентарём для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, жареном виде?

Карточка 2

1. Какой инвентарь используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде?
2. Каковы правила ухода инвентарём для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?

Карточка 3

1. Какой инвентарь используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном, запеченном виде?

2. Как правильно подобрать производственный инвентарь и инструменты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?

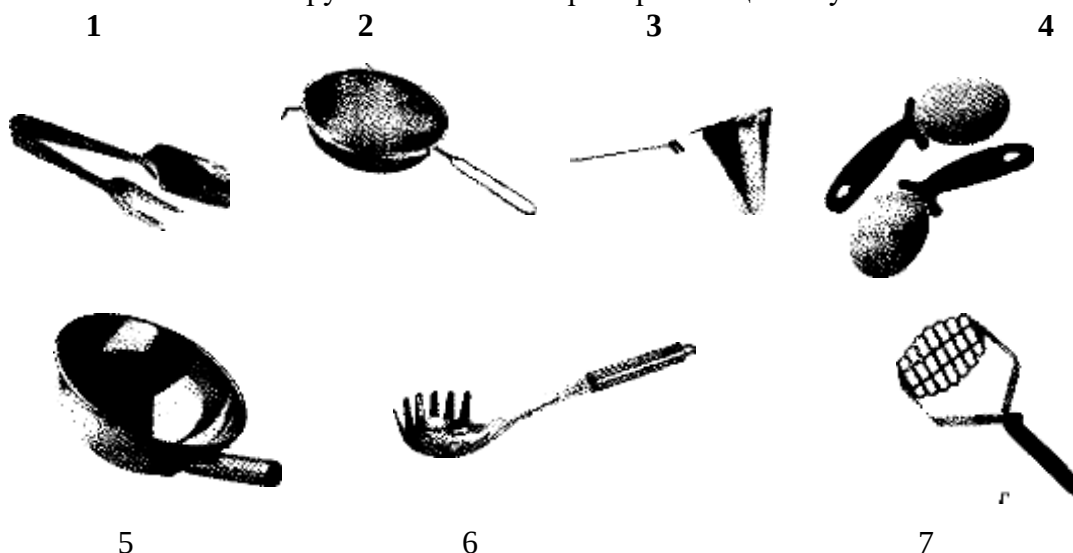
Карточка 4

1. Какой инвентарь используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?

2. Каковы правила ухода за производственным инвентарём и инструментами для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном

Карточка 5

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха и укажите их назначение:



Эталон ответа:

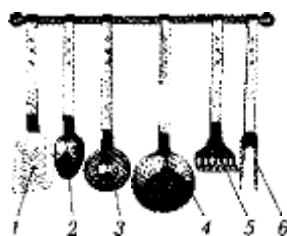
1-щипцы для мяса; 2-сито; 3-дуршлаг конический; 4-ножи для пиццы; 5-черпак; 6-дуршлаг для спагетти; 7-картофелемялка.

Карточка 6

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха и укажите их назначение:

Эталон ответа:

1-лопатка; 2-ложка гарнирная; 3-половник; 4-шумовка; 5-лопатка; 6-вилка поварская; 7-ножи поварской торойки.

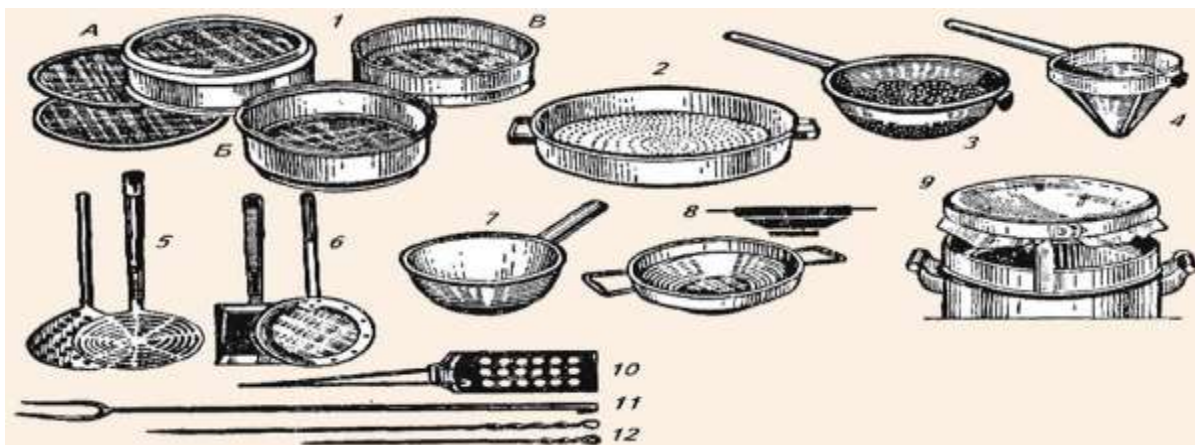


Эталон ответа:

1-лопатка; 2-ложка гарнирная; 3-половник; 4-шумовка; 5-лопатка; 6-вилка поварская; 7-ножи поварской торойки.

Карточка 7

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 1-10 и укажите их назначение:

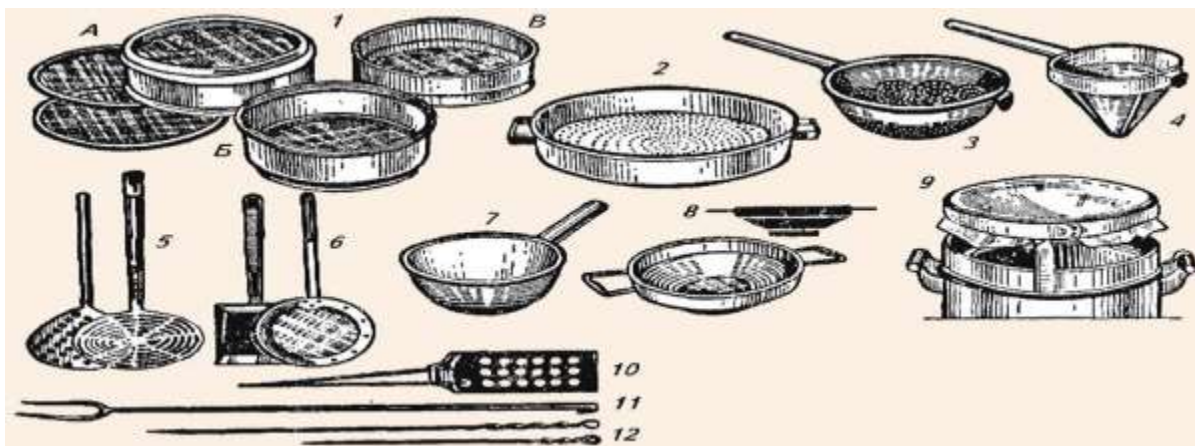


Эталон ответа:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем

Карточка 8

1. Назовите инструменты и инвентарь горячего цеха, указанные на рисунке цифрами 3-12 и укажите их назначение:



Эталон ответа:

3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпажки для жаренья шашлыков

Урок 137. Виды, назначение посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусочного характера (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ней.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Какую посуду используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?
2. Каковы правила ухода за посудой для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, жареном виде?

Карточка 2

- 1.Какую посуду используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в жареном виде?
2. Каковы правила ухода за посудой для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?

Карточка 3

1. Какую посуду используют для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном, запеченном виде?
- 2.Как правильно подобрать производственный инвентарь и инструменты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном виде?

Карточка 4

- 1.Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:



1



2



3



4



5



6



7

Эталон ответа:

1- сковорода для блинов; 2- сковорода для пончиков; 3-сковорода для паэлья; 4-сковорода для пиццы; 5-сковорода для гриля; 6- сковорода с прессом для цыплёнка табака; 7-сковорода для яичницы-глазуньи..

Карточка 5

- 1.Назовите посуду горячего цеха и укажите её назначение:



1



2



3



Эталон ответа:

1-котлы наплитные; 2-кастрюли с сетчатыми вкладышами для варки на пару; 3-гастрономические ёмкости с сетчатыми вкладышами; 4-сковорода для блинов; 5-сковороды чугунные; 6- сковорода вок.

Карточка 6

1.Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой а и укажите её назначение:



Эталон ответа:

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л

Карточка 7

1.Назовите посуду горячего цеха, указанные на рисунке буквой б и укажите её назначение:



Эталон ответа:

б - для жаренья: 1 -сковородыобщего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 - противни для жаренья порционных изделий

Урок 138. Самостоятельная работа 4. Подготовка сообщений на темы «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и способы их безопасной эксплуатации»; «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы и способы их безопасной эксплуатации»

Источники: 1. Система интернет.

2. Учебник Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022 (Глава 17 Оборудование зарубежных производителей, с. 274-308).

Урок 140. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как организовать хранение готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Как упаковывают готовые горячие блюда, кулинарные изделия для отпуска на вынос?

Карточка 2

1. Как организовать отпуск готовых горячих блюд, кулинарных изделий с раздачи?
2. Как подготавливают готовые горячие блюда, кулинарные изделия закусок для отпуска на вынос?

Карточка 3

1. Как упаковывают готовые горячие закуски для отпуска на вынос?
2. Как организовать отпуск готовых горячих закусок с раздачи

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. В суповом отделении осуществляется приготовление
а. соусов;
б. бульонов и супов;
в. горячих напитков;
г. вторых блюд
2. Технологический процесс приготовления бульона состоит стадий:
а. приготовление полуфабрикатов;
б. подготовки сырья;
в. приготовление супов;
г. приготовления бульона
3. Дополните выражение:
Первые блюда должны отпускатся с температурой не ниже , _____ град С.
4. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

	Наименование	Характеристика
1	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°С

2	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
3	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°C

5. В цехе для приготовления горячих блюд должна быть инвентарь и посуда

- а. кондитерские мешки;
- б. кастрюли, сковороды;
- в. черпаки, вилки поварские;
- г. просеиватель

6. Сделайте расшифровку:

КПЭ – 160- это

7. При производстве супов особое внимание уделяют:

- а. время приготовления;
- б. срок годности;
- в. температуру хранения;
- г. подготовку сырья

8. Современная упаковка пищевых продуктов должна иметь:

- а. длительное и надежное хранение продуктов;
- б. удобное для повара;
- в. современная подача;
- г. сохранение пищевой ценности

9. Температура подачи горячих супов:

- а. 65°C;
- б. 75°C;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б, г	4
3	75	1
4	1г, 2а, 3б	3
5	б, в	4
6	Котёл пищеварочный электрический объёмом 160л	4
7	б, в	4
8	а	4
9	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Температура подачи горячих супов:

- а. 65°C;
- б. 75°C;
- в. 55°C;
- г. 10-14°C;

2. Перед началом работы с пищеварочными котлами

- а. проверяют состояние варочного сосуда;
- б. наличие заземления;

- в. состояние клапана турбинки;
 г. уровень воды в пароводяной рубашке
 3. К вспомогательным способам тепловой обработки относят:
 а. пассерование;
 б. бланширование ;
 в. запекание;
 г. тушение

4. Дополнить выражение:

Особенностью пароконвектомата является сохранять _____ - вещества приготавливаемого продукта.

5. Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой :

	Режим работы пароконвектомата	Температура
1	Пар	а. до 270 °С
2	Комбинированный	б. до 300°С
3	Конвекция	в. 100°С
		г. до 250°С

6. Для упаковки соусов применяют:

- а. стеклянные бутылки;
 б. тарелки;
 в. пластиковые стаканы;
 г. соусники;

7. После окончания работы с жарочным шкафом

- а. проверяют исправность пускорегулирующих приборов;
 б. отключают от электросети;
 в. очищают от подгоревшей пищи;
 г. наружную поверхность насухо вытирают

8. Дополните выражение:

Тушение- это припускание в бульоне или _____ предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй.

9. Для отпуска заказных первых блюд предназначен

- а. мармит электрический;
 б. стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;
 в. жарочный шкаф;
 г. привод с мясорубкой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а,б,в,г	4
3	а, б	4
4	Полезные	1
5	1в, 2г	4
6	а, в	4
7	б, в, г	4
8	соусе	1
9	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. По картинке определите вид оборудования



а. холодильный шкаф для полуфабрикатов;

б. электрическая сковорода;

в. весы электронные;

г. шкаф сушильный

2. Дополнить выражение:

В ресторанах, где соусы готовят для вторых блюд, специальные _____ для соусов не выделяют.

3. Дополните выражение:

Термостатированием называют поддержание заданной _____ блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

4. Срок хранения горячих первых блюд на мармите должен превышать

а. 1 час;

б. 2 часа;

в. 4 часа;

г. 3 часа

5. Дополните выражение:

Горячий цех подразделяется на 2 специализированных отделения – _____ и _____.

6. Грохот предназначен для

а. снятия хлопьев денатурированного белка;

б. перемешивания продуктов;

в. процеживания бульона;

г. измельчения продуктов

7. Что представляет собой оборудование СОЭСМ-3

8. В СВЧ аппаратах нагрев продуктов осуществляется благодаря:

а. понижению температуры;

б. повышению температуры;

в. свойствам электромагнитных волн проникать во внутрь продукта;

г. свойствам поддержания температуры;

д. излучению тепла

9. Дополните выражение:

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-_____ оборудования.

10. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи супов- пюре:

- а. 10-14°C;
- б. не ниже 80-85°C;
- в. не ниже 70-75°C;
- г. не ниже 60-65°C

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	Рабочие места	1
3	Температуры	1
4	б	4
5	Суповое; соусное	2
6	в	4
7	Стол охлаждаемый с шкафом и горкой	4
8	в	5
9	секционное	1
10	г	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Упаковка на вынос классифицируют по параметрам:

- а. материалу, конфигурации;
- б. герметичности, прочности;
- в. объему, назначению;
- г. аккуратности и привлекательности

2. Дополните выражение:

Для варки при пониженной температуре применяют _____ баню или _____.

3. В соусном отделении осуществляется приготовление

- а. соусов;
- б. бульонов;
- в супов;
- г. первых блюд

4. Горячий цех оснащен оборудованием:

- а. тепловым;
- б. водонагревающим;
- в. холодильным;
- г. агрегатами

5. Дополните выражение:

Супы заправленные лезном хранят при температуре _____ град С.

6. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

	Наименование	Характеристика
1	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°C
2	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
3	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C

	г. температура на поверхности конфорки 220-230°C
--	--

7. В цехе для приготовления супов и соусов должна быть инвентарь и посуда

- а. тестомес;
- б. котлы наплитные, сковороды;
- в. взбивальная машина;
- г. сотейники, вкладыши для варки
- д. кастрюли

8. Сделайте расшифровку:

КЭ – 100- это

9. Для супов применяют виды упаковок:

- а. бутылки
- б. стаканы;
- в. пакеты;
- г. контейнера под запайку

8. Выберите несколько вариантов ответов:

Мармиты предназначены для

- 1. подготовки сырья;
- 2. приготовления блюд;
- 3. обеспечения вкусовых качеств блюд;
- 4. обеспечения сохранения температуры

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, в	4
2	Водяную, мармит	2
3	а	4
4	а, в	4
5	60-65	1
6	1г, 2а, 3б	3
7	б, г, д	5
8	Котёл электрический объём 100л	3
9	в, г	4
10		

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Мармиты предназначены для

- а. подготовки сырья;
- б. приготовления блюд;
- в. обеспечения вкусовых качеств блюд;
- г. обеспечения сохранения температуры

2. Температура подачи холодных супов:

- а. 10-14°C;
- б. 75°C;
- в. 55°C;
- г. 65°C;

3. Во время работы с пищеварочными котлами проверяют
- состояние клапана -турбинки;
 - наличие заземления;
 - работу манометра;
 - работу сигнальных ламп
4. К комбинированным способам тепловой обработки относят:
- пассерование;
 - бланширование;
 - запекание;
 - тушение
5. Дополните выражение:
Тепловая обработка продуктов повышает _____ пищи.
- 6.Найдите соответствие между режимом работы бойлерного пароконвектомата и температурой:

	Режим работы	
1	Пар 100°C	а. подача пара и воздушных тэнов
2	Комбинированный до 250 °C	б.подача пара при помощи вентилятора
3	Конвекция до 270°C	в. без пара
		г. воздушные тэны без подачи пара

- 7.Герметическая упаковка для соусов :
- сохраняет внешний вид ;
 - обеспечивает длительное хранение;
 - сохранение консистенции;
 - предотвращает порчу продукта;
8. Во время работы с жарочным шкафом
- нельзя оставлять шкаф без присмотра;
 - открывать дверки шкафа осторожно;
 - не работать с неисправными пакетными переключателями;
 - наружную поверхность насухо вытирают
9. Дополните выражение:
Запекание-это нагревание продуктов в _____ для доведения его готовности с образованием _____ корочки.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	в, г	4
2	а	4
3	а, в, г	4
4	в, г	4
5	усвояемость	1
6	1б,2а,3г	3
7	б, г	4
8	а, б, в	4
9	Жарочном, поджаристой	2

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1. Для небольших ресторанов на 40-60 мест применяют

- а. пищеварочные котлы;
- б. пароконвектоматы;
- в. фритюрницы;
- г. электрические плиты

2. Выберите один вариант ответа:

По картинке определите вид оборудования



- а. холодильный шкаф для полуфабрикатов;
- б. плита электрическая;
- в. весы электронные;
- г. электрическая сковорода секционнo-модулированная

3. Дополните выражение:

Некоторые соусы требуют длительного взбивания, поэтому в цехе должна быть _____ машина.

4. Дополните выражение:

Брезирование – припускания продукта в _____ шкафу с _____ и затем обжаривание (глазирование).

5. Срок хранения горячих первых блюд на мармите не должен превышать

- а. 1 час
- б. 2 часа;
- в. 4 часа;
- г. 3 часа

6. Дополните выражение:

В суповом отделении производится приготовление _____ и _____.

7. Шумовка предназначена для

- а. снятия хлопьев денатурированного белка;
- б. перемешивания продуктов;
- в. процеживания бульона;
- г. измельчения продуктов

8. Сделайте расшифровку оборудования:

СМВСМ-это;

9. Ускорение варки пищи может достигнуто применением

- а. электроплитой;
- б. СВЧ;
- в. жарочный шкафом;
- г. пароварочным шкафом

10. Дополните выражение:

Единая технологическая линия улучшает состояние предприятия и условия

_____.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	г	4
3	взбивальная	1
4	Жарочном, бульоном	2
5	б	4
6	Бульонов ; супов	2
7	а	4
8	Стол со встроенной моечной ванной	4
9	б	4
10	труда	1

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7

1. Для ускорения бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха устанавливают

а. автоклавы;

б. пароконвектоматы;

в. котел пищеварочный электрический;

г. кипяtilьник непрерывного действия

2. Бумажная упаковка для горячих обедов на вынос должна быть:

а. различной конфигурации;

б. герметичной; влагостойкой;

в. объемной, эластичной;

г. аккуратной и привлекательной

3. Дополните выражение:

Лучшей посудой для жаренья являются _____ сковороды и _____.

4. Дополните выражение:

Брезирование – припускания продукта в _____ шкафу с _____ и затем обжаривание (глазирование).

5.Срок хранения горячих первых блюд на мармите не должен превышать

а. 1 час

б 2 часа;

в. 4 часа;

г. 3 часа

6. Дополните выражение:

В суповом отделении производится приготовление _____ и _____.

7. Шумовка предназначена для

а. снятия хлопьев денатурированного белка;

б. перемешивания продуктов;

в. процеживания бульона;

г. измельчения продуктов

8. Сделайте расшифровку оборудования:

СМВСМ-это;

9. Ускорение варки пищи может достигнуто применением

а. электроплитой;

- б.СВЧ;
в. жарочный шкафом;
г.пароварочным шкафом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б,г	4
3	Чугунные , жаровня	2
4	Жарочном, бульоном	2
5	б	4
6	Бульонов ; супов	2
7	а	4
8	Стол со встроенной моечной ванной	4
9	б	4

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 141. Самостоятельная работа 5.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд

Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд (по заданию преподавателя).

- 1.Вам необходимо приготовить котлеты рубленые из свинины. Как вы организуете рабочее место в горячем цехе для выполнения этой операции?
2. Вам необходимо приготовить суп полевой. Как вы организуете рабочее место в горячем цехе для выполнения этой операции?
3. Вам необходимо приготовить рыбу жареную во фритюре. Как вы организуете рабочее место в горячем цехе для выполнения этой операции?

Источники: 1.Система интернет.

2.Учебник Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023 (Глава 4 Основы организации производства §4.7 Организация работы горячего цеха с.82-90)

Время выполнения 1ч

Урок 142. Виды, назначение холодильного оборудования горячего цеха. Шкафы холодильные

Устный опрос

- 1.Какое холодильное оборудование устанавливают в горячем цехе?
- 2.Охарактеризуйте способы охлаждения, которые могут использоваться на предприятии общественного питания.
- 3.Какова классификации холодильного оборудования по конструкции?
4. Какова классификации холодильного оборудования по температуре хранения?
- 5.Для чего предназначены холодильные шкафы?
- 6.Каково устройство холодильных шкафов?

7. Каковы правила эксплуатации холодильного оборудования?
 8. Как производят размораживание и санитарную обработку холодильных шкафов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Дополнить предложение:

1. _____ охлаждение является самым простым способом охлаждения, бывает естественным и искусственным.
 2. Хладагент представляет собой _____ вещество, предназначенное для отвода тепла от охлаждаемой среды.
- Выбрать правильный ответ
3. При льдосолевом охлаждении
 - а) чем больше соли, тем ниже температура
 - б) чем меньше соли, тем ниже температура
 - в) соли и льда должно быть одинаковое количество для охлаждения продуктов
 4. Самая высокая холодопроизводительность при охлаждении
 - а) естественным льдом
 - б) сухим льдом
 - в) льдосолевой смесью
 5. Самая низкая температура °С при льдосолевом охлаждении:
 - а) -21,2; б) -40,3; в) -33,4; г) -25,4
 6. Торгово -холодильное оборудование предназначено :
 - а) для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов
 - б) для хранения и продажи скоропортящихся продуктов
 - в) для хранения продуктов питания
 7. Для хранения охлажденных продуктов питания используют оборудование с температурой
 - а) от 0 до -5°С; б) от -14 °С до-18°С; в) от +10 до + 14 °С; г) от +2°С до +5°С
 8. Для продажи напитков используют оборудование с температурой
 - а) от-1 до -5°С; б) от -14 °С до-18°С ; в) от +10 до + 14 °С; г) от +4°С до +8°С
 9. Витрина-прилавок « Пингвин-В» состоит
 - а) из двух отсеков, верхняя – витрина, нижняя - прилавок
 - б) из сборной конструкции панельного типа
 - в) из 12 унифицированных панелей с теплоизоляцией
 10. Этот прилавок- витрина обеспечивает свободный доступ к продукции
 - а) витрина –прилавок «Пингвин В»
 - б) витрина –прилавок «Таир 102»
 - в) прилавок-витрина ПВ-Ш
 - г) витрина –прилавок «Таир 106»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Ледяное	1
2	Легкокипящее химическое	1
3	а	3
4	в	3
5	а	4
6	а	3
7	а	4
8	в	4

9	а	3
10	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Каково основное назначение холодильных шкафов на предприятиях общественного питания?

- А) Замораживание продуктов до -30°C .
- Б) Краткосрочное хранение и демонстрация продуктов/полуфабрикатов.
- В) Приготовление холодных закусок.

2. Какой тип холодильных шкафов предпочтительнее для зоны демонстрации в кафе?

- А) С глухими дверцами.
- Б) Стеклянные (витринные) шкафы.
- В) Морозильные лари.

3. В каком температурном диапазоне обычно работают среднетемпературные холодильные шкафы?

- А) $-18...-25^{\circ}\text{C}$.
- Б) $0...+7^{\circ}\text{C}$ (или до $+10^{\circ}\text{C}$).
- В) $+10...+15^{\circ}\text{C}$.

4. Какое минимальное расстояние (в среднем) должно быть между продуктами и стенками шкафа для циркуляции воздуха?

- А) 1-2 см.
- Б) Загрузка производится плотно, расстояние не требуется.
- В) 5-10 см (для обеспечения эффективного охлаждения).

5. Что необходимо делать, если на стенках холодильного шкафа (без системы No Frost) образовалась «снеговая шуба»?

- А) Оставить как есть.
- Б) Произвести размораживание и очистку.
- В) Увеличить температуру охлаждения.

6. Кто допускается к обслуживанию холодильного оборудования в ПОП?

- А) Любой сотрудник кухни.
- Б) Лица, прошедшие инструктаж и обучение.
- В) Только директор предприятия.

7. Для чего используются холодильные шкафы с глухими дверцами?

- А) Для продажи напитков в зале.
- Б) Для демонстрации десертов. Для хранения сырья и заготовок на кухне.
- В) Для хранения сырья и заготовок на кухне.

8. Как часто рекомендуется проводить санитарную обработку холодильного шкафа?

- А) Один раз в полгода.
- Б) По мере загрязнения и в соответствии с графиком (регулярно).
- В) Только при поломке.

9. Что означает классификация шкафа "морозильный"?

- А) Поддержание температуры от 0 до $+5^{\circ}\text{C}$.
- Б) Работа только в режиме охлаждения напитков.
- В) Поддержание температуры -18°C и ниже.

10. Что может привести к преждевременной поломке холодильного шкафа?

- А) Правильная загрузка продуктов.
- Б) Установка шкафа вплотную к горячей плите или нарушение герметичности.

В) Нерегулярное сервисное обслуживание.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	Б	3
7	В	3
8	Б	3
9	В	3
10	Б, В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 144. Шкафы шоковой заморозки

Устный опрос

1. Для чего нужен шкаф шоковой заморозки?
2. В чём отличие холодильных шкафов от шкафа шоковой заморозки?
3. Какие преимущества при замораживании продукции в шкафах шоковой заморозки?
4. Каковы правила эксплуатации шкафов шоковой заморозки?

Тестовое задание

1. Какова основная цель использования шкафа шоковой заморозки?
 - а) Длительное хранение замороженных продуктов.
 - б) Быстрое замораживание с сохранением структуры продукта
 - в) Размораживание полуфабрикатов.
2. До какой температуры °С обычно замораживаются продукты в шкафах шоковой заморозки?
 - а) -5 до -10; б) -18 до -35; в) 0 до -2; г) -40 до -50
3. В чём заключается главное отличие шоковой заморозки от обычной?
 - а) Выше температура в камере.
 - б) Использование интенсивного обдува холодным воздухом, ускоряющее процесс в 3–10 раз
 - в) Меньшее потребление электроэнергии.
4. Что используется для контроля температуры внутри продукта?
 - а) Лазерный термометр.
 - б) Таймер на двери.
 - в) Щуп.
5. Какие продукты чаще всего подвергают шоковой заморозке?
 - а) Ягоды, мясо, полуфабрикаты (пельмени, котлеты)
 - б) Только жидкие супы.
 - в) Только хлебобулочные изделия.
 - г) Готовые блюда
6. На что следует обратить внимание при выборе шкафа для ресторана?

- а) На марку шкафа.
 б) На соотношение мощности, производительности (кг) и объема
 в) На наличие вентилятора внутри шкафа
 7.Преимущества шкафа шоковой заморозки:
 а) Сохраняется структура тканей продукта
 б) Меньшее употребление электроэнергии.
 в) Не развиваются микроорганизмы.
 г)Изменяется вес продукта
 8.В каких странах нельзя получить лицензию без наличия этого оборудования:
 а)Италия
 б) Япония.
 в) Россия.
 г)США
 9.В шкафах шоковой заморозки используется для принудительного обдува продуктов:
 а) инжектор.
 б) вентиляция.
 в)компрессор

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	4
3	б	3
4	в	3
5	а , г	4
6	б	3
7	а, в	4
8	а, г	4
9	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 146. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты электрические для вторых блюд

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены мармиты?
- 2.Для хранения каких вторых блюд предназначены мармиты?
- 3.За счёт чего поддерживаются в горячем состоянии вторые соусные и несоусные блюда?
- 4.Каково устройство мармита для вторых блюд МСЭСМ-50?
5. Каковы правила эксплуатации мармита для вторых блюд МСЭСМ-50?
- 6.Каково устройство настольных мармитов электрических МНЭ-22?
- 7.Каковы правила эксплуатации настольных мармитов электрических МНЭ-22?
- 8.Каково устройство передвижных мармитов?
- 9.Каковы правила эксплуатации передвижных мармитов?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение электрического мармита для вторых блюд?

- А) Приготовление сырых продуктов с нуля.
 Б) Кратковременное хранение готовых блюд в горячем виде.
 В) Заморозка продуктов.
2. Какую форму чаще всего имеют гастоёмкости в мармитах для вторых блюд?
 А) Цилиндрическую (кастрюли).
 Б) Прямоугольную или квадратную.
 В) Коническую.
3. Какая температура воздуха °С в мармитах для вторых блюд?
 А) 50-60 ; Б) 80-90 ; В) 100-110
4. Что используется в качестве нагревательного элемента в электрических мармитах?
 А) Газовая горелка.
 Б) ТЭН (трубчатый электронагреватель).
 В) Индукционная катушка.
5. Что из перечисленного является преимуществом электрических мармитов?
 А) Высокая эффективность, простота эксплуатации, поддержание вкусовых качеств.
 Б) Работа без подключения к электросети.
 В) Возможность использования вместо жарочного шкафа.
6. Мармиты, используемые на фуд-кортах и кейтеринге, относятся к типу:
 А) Стационарных.
 Б) Переносных (настольных).
 В) Промышленных печей.
7. Как называются специальные емкости, устанавливаемые в мармиты?
 А) Гастроёмкости.
 Б) Сотейники.
 В) Поддоны.
8. Блюда в гастоёмкостях обогреваются:
 А) насыщенным паром
 Б) горячим воздухом
 В) горячей водой
9. Защита нагревательного элемента в парогенераторе от «сухого хода» производится при помощи:
 А) терморегулятора.
 Б) предохранительного клапана.
 В) реле давления
10. Блюда без соуса в мармите для вторых блюд можно хранить:
 А) в тепловом шкафу в нижней части мармита.
 Б) в парогенераторе
 В) в холодильнике внизу мармита

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	А	3
8	А	3

9	В	3
10.	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 148. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации

Устный опрос

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок
3. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения горячих блюд, кулинарных изделий закусок.
4. Санитарно-гигиенические требования к подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок.

2.3.Задания для текущего контроля по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тематика лабораторных работ и практических занятий

№ урока в МДК.02.02	Тема лабораторных работ и практических занятий	Кол-во часов
9	Практическое занятие 76. Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента	1
10	Практическое занятие 77. Составление технологических схем приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента	1
11, 12, 13, 14	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
16	Практическое занятие 78. Составление технологических схем приготовления супов-пюре	1
18	Практическое занятие 79. Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре, молочных супов разнообразного ассортимента	1
19	Практическое занятие 80. Составление технологических карт приготовления молочных супов разнообразного ассортимента	1
21	Практическое занятие 81. Расчет количества продуктов для приготовления сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1
23, 24, 25, 26	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
28	Практическое занятие 82. Расчет количества продуктов для приготовления холодных супов	1
29	Практическое занятие 83. Составление технологических карт приготовления холодных супов	1
31	Практическое занятие 84. Расчет количества продуктов для приготовления супов региональной кухни	1
32	Практическое занятие 85. Составление технологических схем приготовления супов региональной кухни	1
34, 35, 36, 37	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
44	Практическое занятие 86. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции красных, белых	1
48	Практическое занятие 87. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции молочных, сметанных, на грибном бульоне	1
60	Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1
62	Практическое занятие 89. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1

64, 65, 66, 67	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей	4
68, 69, 70, 71	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
72, 73, 74, 75	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
79	Практическое занятие 90. Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1
83	Практическое занятие 91. Составление технологических карт приготовления горячих блюд и гарниров из круп	1
84, 85, 86, 87	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
92	Практическое занятие 92. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	1
94	Практическое занятие 93. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из яиц и творога	1
100	Практическое занятие 94. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из муки	1
102	Практическое занятие 95. Составление технологических схем приготовления блюд из муки	1
103, 104, 105, 106	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4
112	Практическое занятие 96. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд отварной и припущенной рыбы	1
116	Практическое занятие 97. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из жареной и запеченной рыбы	1
121	Практическое занятие 98. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
122, 123, 124, 125	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4
126, 127, 128, 129	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
130, 131, 132, 133	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
140	Практическое занятие 99. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	1
141, 142, 143, 144	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4

148	Практическое занятие 100. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде	1
151	Практическое занятие 101. Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса	1
153, 154, 155, 156	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
161	Практическое занятие 102. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1
162	Практическое занятие 103. Составление технологических карт приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1
165, 166, 167, 168	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
	Итого	84

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Общие критерии оценки выполнения лабораторных работ

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил лабораторную работу, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента 37ч.

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров 3ч.

Урок 1 Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как классифицируют бульоны?
- 2.Каковы правила варки супов прозрачных?
- 3.Каковы требования к качеству бульонов?

Вариант 2

- 1.Какова пищевая ценность различных бульонов?
- 2.Как варят рыбный бульон?
- 3.Как варят консоме?

Вариант 3

- 1.Каковы правила варки бульонов?
- 2.Какие виды рыб используют для приготовления бульонов?
3. Как варят бульон из птицы?

Вариант 4

- 1.Каково кулинарное назначение различных бульонов?
- 2.Как варят грибной отвар?
- 3.Как приготовить тосты и гренки с сыром как гарнир к прозрачным супам?

Вариант 5

- 1.Перечислите ассортимент бульонов.
- 2.Как варят мясокостный бульон?
- 3.Перечислите гарниры для прозрачных супов.

Вариант 6

- 1.Как варят бульон костный?
- 2.Как приготовить рыбный прозрачный бульон?
- 3.Какова температура подачи прозрачных супов?

Вариант 7

- 1.Какие кости используют для варки бульонов?
- 2.Как осветляют бульоны?
- 3.Как приготовить мясной прозрачный бульон?

Вариант 8

- 1.Какие кости используют для варки бульонов и как их подготавливают для варки?
- 2.Как приготовить мясной прозрачный бульон?
- 3.Как приготовить лапшу домашнюю на гарнир к прозрачным супам?

Карточки-задания

Карточка №1

- 1.Как подготавливают мясной бульон?
- 2.Как подготавливают грибной отвар?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления отвара грибного из сушёных грибов.

Карточка №2

- 1.Как приготавливают мясокостный бульон?
- 2.Как приготавливают овощной отвар?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления бульона из птицы

Карточка №3

- 1.Как приготавливают бульон из птицы?
- 2.Как приготавливают фруктовый отвар?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления рыбного бульона.

Карточка №4

- 1.Как приготавливают рыбный бульон?
- 2.Как приготавливают отвар из круп?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления мясного бульона.

Карточка 5

- 1.Рассчитайте массу продуктов брутто и нетто для приготовления о отвара и заполните таблицу.

Таблица 2.5. Грибной отвар							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептур		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		Брут- то	Нет- то	Брут- то	Нет- то	Брут- то	Нет- то
1	Грибы сушеные	142	142				
2	Вода	1 300	1 300				
Выход		—	1 000	—	500		

- 2.Составьте технологическую схему приготовления грибного отвара..

Тестовое задание

- 1.Температура подачи горячих супов:

- а) не ниже 85 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 95 °С;
- г) 55-65 °С.

- 2.Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов называется:

- а) бульоном;
- б) студнем;
- в) заливным;
- г) супом.

- 3.Продолжительность варки бульона из свиных костей:

- а) 3-4 ч;
- б) 1-2 ч;
- в) 2-3 ч;
- г) 5-6 ч.

- 4.Для набухания 1 кг сушёных грибов берут следующее количество воды:

- а) 20 л;
- б) 3 л;
- в) 15 л;

- г) 7 л.
5. Для приготовления костного бульона обжаривают в жарочном шкафу кости:
- а) телячьи и свиные;
 - б) говяжьи;
 - в) бараньи;
 - г) кости птицы.
6. Для приготовления концентрированного бульона на 1 кг продукта берут воды:
- а) 1 л ;
 - б) 1,25л;
 - в) 2л;
 - г) 3л.
7. За 30-40 минут до конца варки костного бульона кладут
- а) пассерованные овощи;
 - б) стебли пряных овощей, связанные в пучок;
 - в) подпечённые корни и лук.
8. . Объясните причину дефекта. Бульон при варке получился мутный, потому что:
- а) продукты заливали холодной водой
 - б) продукты заливали горячей водой
 - в) при варке не снимали пену и жир

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	г	4
5	а	4
6	б	4
7	б, в	3
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 2 Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.

Устный опрос

1. Как охлаждают готовые бульоны и прозрачные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции?
2. Как замораживают готовые бульоны и прозрачные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции?
3. Как хранят готовые бульоны и прозрачные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции?
4. Каковы правила разогревания охлаждённых и замороженных бульонов и отваров?

Урок 3 Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуса, способы подачи в зависимости от типа организации питания и

способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как порционируют бульоны и отвары для подачи?
2. Каковы способы подачи готовых прозрачных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1. Каковы варианты оформления различных бульонов для подачи?
2. Какие гарниры используют для подачи прозрачных бульонов?

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров?
2. Как упаковывают бульоны и отвары для отпуска на вынос?

Карточка 4

1. Какую посуду выбирают для отпуска готовых бульонов и отваров в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
2. Каковы методы сервировки для подачи прозрачных супов?

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента 11ч.

Урок 4 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам

Устный опрос

1. Каково значение супов в питании?
2. Что представляют собой супы?
3. Какие питательные вещества содержатся в супах?
3. Как классифицируют супы по температуре подачи?
4. Как классифицируют супы по способу приготовления?
5. В каком цехе приготавливают горячие и холодные супы?
6. Какие инструменты и инвентарь применяют для приготовления горячих супов?
7. Какие супы называют заправочными?
8. Какие супы относят к заправочным?
9. Каков ассортимент заправочных супов?
10. Какова пищевая ценность заправочных супов?
11. Каково значение в питании заправочных супов?
12. Какие овощи используют для приготовления супов?
13. Каковы требования к качеству картофеля?
14. Каковы требования к качеству корнеплодов?
15. На какие сорта и виды подразделяется рисовая крупа?
16. Перечислите виды бобовых.
17. Каковы требования к качеству макаронных изделий?
18. Как подготавливают крупы для приготовления супов?
19. Как приготовить макаронные изделия для приготовления супов?
20. Какие пряности и приправы можно использовать для приготовления заправочных супов?
21. Какие пищевые концентраты используют для приготовления заправочных супов?

22.Какие полуфабрикаты высокой степени готовности , выпускаемые пищевой промышленностью, используют для приготовления заправочных супов?

Карточки-задания

Карточка №1

- 1.Каковы требования к качеству картофеля?
- 2.Каковы требования к качеству макаронных изделий?
- 3.Какие виды бобовых овощей можно использовать для приготовления супов?
4. Как приготовить перловую крупу для варки супов?

Карточка №2

- 1.Каковы требования к качеству моркови?
- 2.Какие крупы используют для приготовления супов?
- 3.Перечислите макаронные изделия, используемые для варки супов.
- 4.Как приготовить пшённую крупу для варки супов?

Карточка №3

- 1.Каковы требования к качеству молока для приготовления супов?
- 2.Каковы требования к качеству луковых овощей?
- 3.Перечислите корнеплоды, используемые для приготовления супов.
- 4.Как приготовить муку для мучной пассеровки?

Урок 5 Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как припускают солёные огурцы для рассольников?
- 2.Каковы формы нарезки овощей для приготовления заправочных супов?

Вариант 2

- 1.Как можно приготовить свёклу для варки борщей?
- 2.Как подготавливают свежую капусту для варки заправочных супов?

Вариант 3

- 1.Как тушат свёклу для борщей?
- 2.Как пассеруют овощи для заправочных супов?

Вариант 4

- 1.Зачем квашенную капусту тушат для приготовления щей и борщей?
- 2.Как пассеруют муку для приготовления заправочных супов?

Вариант 5

- 1.Как происходит процесс тушения капусты квашеной?
- 2.Как заправляют супы?

Вариант 6

- 1.Расскажите технологию пассерования овощей с томатом-пюре.
- 2.Как заправочные супы доводят до вкуса?

Вариант 7

- 1.Какими формами нарезают овощи для приготовления супов?
- 2.Каковы правила последовательности закладки продуктов в заправочных супах?

Урок 6 Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников

Устный опрос

1. Какие супы называют заправочными?
2. Каковы правила варки заправочных супов?
3. Дайте краткую характеристику щей.
4. Каковы формы нарезки продуктов для приготовления щей?
5. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей из свежей капусты?
6. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей из квашеной капусты?
7. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей по-уральски?
8. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей суточных?
9. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей зелёных?
10. Чем борщ отличается от щей?
11. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения борща из свежей капусты с картофелем?
12. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения борща «Московского»?
13. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения борща «Украинского»?
14. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения борща «Сибирского»?
15. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения борща «Флотского»?
16. Дайте общую характеристику рассольника.
17. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения рассольника?
18. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения рассольника «Ленинградского»?
19. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения рассольника «Домашнего»?
20. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения рассольника «Московского»?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

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) «Флотский»; в) «Московский».
5. Какие щи подают в горшочке?
а) щи по-уральски; б) суточные; в) зелёные.
6. К каким щам можно отдельно подать рассыпчатую гречневую кашу?
а) щи по-уральски; б) суточные; в) щи из квашеной капусты.
7. Какой борщ готовят на бульоне с добавлением свинокпчёностей?
а) «Украинский»; б) «Московский»; в) «Флотский».

- 8.Какой борщ готовят с фасолью и фрикадельками?
а)«Украинский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
- 9.В состав какого рассольника входит белокочанная капуста?
а)«Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
- 10.Какой рассольник подают с льезоном?
а)«Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3
7	б, в	3
8	б	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Какой борщ готовят на грибном отваре?
а) с черносливом; б) «Флотский»; в) «Московский».
- В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?
а) суповые; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты.
- Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.
1. «Московский». 2. «Украинский». 3. «Флотский». 4. «Сибирский».
а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
в) форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
г) готовят без картофеля; отпускается с мясным набором (не менее трех видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.
- Какой борщ подается с мясным набором?
а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
- Какие щи подают в горшочке?
а)щи по-уральски; б) суповые; в) зеленые.
- К каким щам можно отдельно подать рассыпчатую гречневую кашу?
а)щи по-уральски; б) суповые; в) щи из квашеной капусты.
- Какой борщ готовят на бульоне с добавлением свинокопченостей?
а)«Украинский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
- Какой борщ готовят с фасолью и фрикадельками?
а)«Украинский»; б) «Сибирский»; в) «Флотский».
- В состав какого рассольника входит белокочанная капуста?

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

10. Какой рассольник подают с льезоном?

а) «Ленинградский»; б) «Московский»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	г ; 2 -в ; 3 -б ;4 -а	4
4	б	3
5	б	3
6	в	3
7	б, в	3
8	б	3
9	в	3
10	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления.

1. «Домашний». 2. «Ленинградский». 3. «Московский». 4. Рассольник.

а) без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном;

б) с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелкорубленной зеленью;

в) с перловой крупой (рисом);

г) с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат.

2. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:

а) соломка;

б) шашки;

в) долька?

3. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

а) варка;

б) бланширование;

в) припускание?

4. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

а) суповые; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты.

5. При какой температуре подают горячие супы:

а) 40 ... 50 °С;

б) 70 ... 75 °С ;

в) 80 ... 85 °С?

6. Какие продукты не входят в состав щей зеленых?

а) щавель; б) крапива; в) шпинат.

7. В какой борщ добавляют сладкий перец, нарезанный соломкой?

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

8. Какой борщ готовят с фасолью и фрикадельками?

а) «Украинский»; б) «Сибирский»; в) «Флотский».

9. Какова форма нарезки капусты для борщей «Флотского» и «Сибирского»?

а) шашки; б) соломка; в) дольки.

10. Какова форма нарезки картофеля для борщей «Флотского» и «Сибирского»?

а) кубики; б) брусочки.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	1 - б ; 2 -в ; 3 -а ;4 -г	4
2	а	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4.

1.В состав, какого рассольника входит крупа?

а)домашний; б)ленинградский; в) московский

2. Назовите борщ, в состав которого не входит картофель?

а) флотский; б) московский; в) украинский.

3. Какой борщ готовят на грибном отваре?

а) московский; б) флотский; в) с черносливом

4. Какой борщ отпускается с фрикадельками?

а)флотский; б)московский; в)сибирский

5.Если в щи используют квашеную капусту, в каком виде ее добавляют?

а) в пассерованном; б) в свежем виде; в) в тушеном

6. Какие щи готовят с крупой?

а) суточные; б) по-уральски; в) щи зеленые

7.Какой рассольник готовят на курином бульоне, с почками и потрохами?

а)домашний; б)ленинградский; в) московский

8.Какие кости для бульона предварительно обжаривают?

а) бараньи и говяжьи; б) телячьи и свиные; в) говяжьи и свиные

9. С чем можно отпускать рассольник московский?

а) пирожок с капустой; б) ватрушка с творогом; в) расстегай.

10.От чего зависит концентрация бульона?

а) соотношение продуктов и воды; б) от времени варки; в) от степени измельчения продуктов.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	в	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3

8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5.

1.Какой продукт закладывают в рассольник в последнюю очередь?

а) крупа; б) огурцы соленые; в) картофель

2.Какой обязательный компонент щей?

а) репа; б)капуста; в) картофель.

3. Какие щи заправляют мучной пассеровкой?

а) щи из свежей капусты с картофелем; б) щи из свежей капусты; в) щи уральские

4.Какова температура подачи горячих супов?

а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C

5.В состав, каких супов входят соленые огурцы?

а) щи, окрошка; б) рассольник, солянка; в)ботвинья, борщ

6. Какой набор сырья подходит для рассольника домашнего?

а)картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин

б)капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин

в)картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

7.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик

б)подают с набором мясных продуктов

в)бульон варят с добавлением копченостей

8.Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в)щи по-уральски

9.Какой рассольник готовится с томатом?

а) домашний; б)ленинградский; в) московский

10.Какой основной компонент заправочных супов?

а) тушеная капуста; б) пассерованные овощи; в) припущенные огурцы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6.

1. Какой обязательный компонент щей?
а) репа; б) капуста; в) картофель.
2. Какие щи заправляют мучной пассеровкой?
а) щи из свежей капусты с картофелем; б) щи из свежей капусты; в) щи уральские
3. Какой борщ подают с пампушками?
а) флотский; б) украинский; в) московский
4. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик
б) подают с набором мясных продуктов
в) бульон варят с добавлением копченостей
5. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?
а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в) щи по-уральски
6. Какой рассольник готовится с томатом?
а) домашний; б) ленинградский; в) московский
7. Какой основной компонент заправочных супов?
а) тушеная капуста; б) пассерованные овощи; в) припущенные огурцы
8. Какой продукт закладывают в рассольник в последнюю очередь?
а) крупа; б) огурцы соленые; в) картофель
9. С чем можно отпускать рассольник московский?
а) пирожок с капустой; б) ватрушка; в) расстегай.
10. Какой рассольник отпускают с лезоном?
а) домашний; б) ленинградский; в) московский

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7.

1. Какова температура подачи горячих супов?
а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C
2. В состав, каких супов входят соленые огурцы?
а) щи, окрошка; б) рассольник, солянка; в) ботвинья, борщ
3. Какой набор сырья подходит для рассольника домашнего?
а) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин
б) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин

- в)картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
- 4.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?
- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик
- б)подают с набором мясных продуктов
- в)бульон варят с добавлением копченостей
- 5.Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?
- а) щи из квашеной капусты; б) щи суточные; в)щи по-уральски
- 6.Какой рассольник готовится с томатом?
- а) домашний; б)ленинградский; в) московский
- 7.Какой основной компонент заправочных супов?
- а) тушеная капуста; б) пассерованные овощи; в) припущенные огурцы
- 8.Какой продукт закладывают в рассольник в последнюю очередь?
- а) крупа; б) огурцы соленые; в) картофель
- 9.Какой обязательный компонент щей?
- а) репа; б)капуста; в) картофель.
10. Какие щи заправляют мучной пассеровкой?
- а) щи из свежей капусты с картофелем; б) щи из свежей капусты; в) щи уральские

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка № 1

- 1.Перечислите виды щей.
- 2.Что используют в качестве жидкой основы для щей?
- 3.Что является основным продуктом для щей?
- 4.Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения щей суточных?

Карточка № 2

1. Укажите бульон, форму нарезки капусты и особенности приготовления щей.

Щи	Используемый бульон	Форма нарезки капусты	Особенности приготовления щей
Из свежей капусты			

Из квашеной капусты			
Суточные			
«По-уральски»			

2. Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить тушеную капусту для щей суточных?

2). Какие продукты входят в состав зеленых щей?

Карточка №3

1. Укажите формы нарезки овощей для щей.

Щи	Капуста	Морковь	Петрушка	Лук
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
«По-уральски»				
Суточные				

2. Составьте схему приготовления щей из свежей капусты.

Карточка 4

1. Перечислите виды рассольников.

2. Что является жидкой основой для рассольников?

3. Перечислите продукты, входящие в состав рассольников.

4. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты с картофелем

Карточка 5

1. Укажите форму нарезки овощей, используемый бульон и особенности приготовления рассольника.

№ п/п	Рассольник	Форма нарезки овощей	Используемый бульон	Особенности приготовления
1	«Ленинградский»	Картофель —		
2	«Домашний»	Соленые огурцы — Морковь, лук — Картофель —		
3	«Московский»	Соленые огурцы — Капуста — Морковь, лук — Белые корни — Соленые огурцы —		

2). Как подготовить соленые огурцы для рассольника?

3). Составьте технологическую схему приготовления рассольника домашнего

Карточка 6

1. Укажите формы нарезки овощей для борщей.

Борщ	Капуста	Картофель	Свекла	Морковь, лук	Перец сладкий
«Украинский»					
«Московский»					
«Сибирский»					
«Флотский»					

2. Составьте технологическую схему приготовления борща «Украинского»

Карточка 7

1. Как правильно тушить свеклу для борща?

2. Какие способы подготовки свеклы для варки борща вы знаете?

3. Как сохранить цвет свеклы при тушении?

4. Составьте технологическую схему приготовления борща «Московского».

В чем причина потери цвета борщом в процессе варки? Как можно это исправить?

Карточка 8

1. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

Борщ	Форма нарезки свеклы	Используемый бульон	Особенности приготовления
«Московский»			
«Украинский»			
«Флотский»			
«Сибирский»			

2. Составьте технологическую схему приготовления борща из свежей капусты с картофелем.

Карточка 9

1. Рассчитайте массу брутто и нетто продуктов для приготовления борща с капустой и картофелем.

Таблица 2.6. Борщ с капустой и картофелем							
№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья (г) по Сборнику рецептов		Масса сырья (г) на 1 порцию		Масса сырья (г) на 50 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свекла	260	160				
2	Капуста свежая	100	80				
3	Картофель	107	80				
4	Морковь	50	40				
5	Петрушка (корень)	13	10				
6	Лук репчатый	48	40				
7	Томатное пюре	30	30				
8	Жир кулинарный (или животный топленый пищевой)	20	20				
9	Сахар	10	10				
10	Уксус 3-процентный	16	16				
11	Бульон костный	800	800				
Выход		—	1 000	—	500		

2. Укажите оборудование, инструменты, инвентарь, посуду, используемые при приготовлении данного блюда.

Урок 7. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Устный опрос

1. Каковы особенности приготовления солянок?
2. Как приготавливают и отпускают солянку сборную мясную?
3. Как приготавливают и отпускают солянку рыбную?
3. Как приготавливают и отпускают солянку домашнюю?
4. Каковы требования к качеству готовых солянок?
5. Каковы условия и сроки хранения солянок?
6. Как варят бобовые овощи для приготовления супов?
7. Как приготавливают и отпускают суп картофельный с крупой?
8. Как приготавливают и отпускают суп из овощей?
9. Как приготавливают и отпускают суп картофельный с бобовыми?
10. Как приготавливают и отпускают суп картофельный с макаронными изделиями?
11. Каковы требования к качеству готовых картофельных супов?
12. Как приготавливают и отпускают суп с крупой?
13. Как приготавливают и отпускают суп харчо?
14. Как приготавливают и отпускают суп с бобовыми?
15. Как приготавливают и отпускают суп с макаронными изделиями?
16. Как приготавливают и отпускают суп-лапшу домашнюю?
17. Каковы требования к качеству готовых супов?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как приготовить тесто для лапши?
2. Какую жидкую основу можно использовать для приготовления супа «Лапша домашняя»?
3. Составьте технологическую схему приготовления супа «Лапша домашняя».
4. Дайте качественную характеристику блюда по следующим показателям: внешний вид; цвет; вкус; запах; консистенция лапши и овощей.
5. Какова норма отпуска блюда «Лапша домашняя» и температура его подачи?

Карточка 2

1. Как приготовить суп с домашней лапшой?
2. Что нужно сделать при приготовлении супа, чтобы бульон оставался прозрачным?
3. Как правильно хранить супы, чтобы при длительном хранении не ухудшался их вкус и внешний вид, не понижалась витаминная активность, супы не выкипали, не переваривались, не подгорали?
4. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
5. Если суп пересолен, что вы будете делать.

Карточка 3

1. Укажите последовательность приготовления супа-харчо.

Операция	Последовательность приготовления
Грудинку баранью массой 25... 30 г рубят на куски в виде кубиков	
Быстро доводят до кипения	
Заливают холодной водой	

Снимают пену и варят при медленном кипении до готовности мяса	
Репчатый лук нарезают крошкой, пассеруют	
Томатное пюре пассеруют	
Бульон процеживают	
Перец острый стручковый мелко режут	
В процеженный бульон кладут кусочки мяса, промытую рисовую крупу, репчатый лук и варят	
Добавляют соль, толченый чеснок и варят до готовности	
В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, хмели-сунели	
Суп настаивают в течение 10...15мин	
Отпускают при температуре 75 °С, посыпают зеленью петрушки или кинзы	

2. Охарактеризуйте следующие показатели супа-харчо: внешний вид; цвет; вкус; запах; консистенция.

3. Составьте технологическую схему приготовления супа с бобовыми

Эталон ответа:

Операция	Последовательность приготовления
Грудинку баранью массой 25... 30 г рубят на куски в виде кубиков	1
Быстро доводят до кипения	3
Заливают холодной водой	2
Снимают пену и варят при медленном кипении до готовности мяса	4
Репчатый лук нарезают крошкой, пассеруют	7
Томатное пюре пассеруют	6
Бульон процеживают	5
Перец острый стручковый мелко режут	8
В процеженный бульон кладут кусочки мяса, промытую рисовую крупу, репчатый лук и варят	9
Добавляют соль, толченый чеснок и варят до готовности	11

В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, хмели-сунели	10
Суп настаивают в течение 10...15мин	12
Отпускают при температуре 75 °С, посыпают зеленью петрушки или кинзы	13

Карточка 4

1. Перечислите виды овощных супов.
2. Как приготовить перловую крупу для варки картофельного супа с крупой?
3. Как приготовить фасоль, горох, чечевицу для варки картофельного супа с бобовыми?
4. Какова технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству и условия хранения картофельного супа с макаронами.

Карточка 5

1. Укажите форму нарезки овощей для супов по образцу.

Суп	Форма нарезки			
	картофеля	моркови, корня петрушки	лука	свежей капусты
«Крестьянский»				
Из овощей				
Картофельный				
Картофельный с бобовыми				
Картофельный с вермишелью	Брусочки сечением 0,7 x 1 см, длиной 3...4см	Соломка длиной 4...5см, толщиной 0,2 см	Соломка длиной 4... 5 см, толщиной 0,2 см	

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Какова цель пассерования моркови и лука при приготовлении супов?
- 2). С какой целью супы при отпуске посыпают зеленью петрушки или укропа (3 г на 1 порцию)?

Урок 8. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как порционируют горячие заправочные супы?
2. Каковы способы подачи готовых горячих заправочных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1. Каковы варианты оформления различных горячих заправочных супов?
2. Условия и сроки хранения горячих заправочных супов.

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи горячих супов?
2. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.

Карточка 4

- 1.Какую посуду выбирают для отпуска готовых горячих заправочных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
- 2.Каковы методы сервировки для подачи горячих заправочных супов?

Карточка 5

- 1.Какую посуду используют для подачи горячих заправочных супов?
2. Какие требования предъявляются к оформлению супов?

Карточка 6

- 1.Каковы варианты украшения горячих заправочных супов?
2. Условия и сроки хранения горячих заправочных супов.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента 12ч.

Урок 15 . Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

- 1.Каково значение в питании супов-пюре?
- 2.Из каких продуктов готовят супы- пюре?
- 3.Какова отличительная особенность приготовления супов-пюре?
- 4.Каким видам тепловой обработки подвергают продукты при приготовлении супов-пюре?
- 5.Зачем в супы-пюре вводят белый соус и как его приготовить?
- 6.Какие продукты добавляют в супы-пюре для придания хорошего вкуса и нежной консистенции?
- 7.Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из овощей?
8. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из овощей?
9. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из моркови или репы?
10. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из разных овощей?
- 11.Каковы особенности приготовления супов-пюре из круп?
12. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из крупы перловой или рисовой?
- 13.Каковы особенности приготовления супов-пюре из бобовых?
14. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из бобовых?
15. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из птицы?
16. Какова технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения супа-пюре из печени?

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

- 1.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.
- 2.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.
- 3.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) взбитыми сливками.
- 4.При какой температуре отпускают супы-пюре?
- а) 65 °С; б) 75 °С; в) 80 °С.
- 5.Можно ли при отпуске супов-пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?
- а) да; б) нет.
- 6.Какие супы-пюре готовят без добавления белого соуса:
- а) из круп; б) из мясных продуктов; в) из овощей.
7. Какие супы-пюре готовят без добавления льезона:
- а) из круп; б) из мясных продуктов; в) из овощей; г) из бобовых..
- 8.Для приготовления супа-пюре из моркови нарезанную соломкой морковь:
- а)варят; б) припускают; в) пассеруют
- 9.Какие супы-пюре нельзя нагревать до температуры более +70°С?
- а)заправленные льезоном; б) заправленные белым соусом; в) из бобовых
- 10.Какой суп-пюре подают с гарниром рассыпчатым рисом вместе в одной тарелке?
- а) из моркови или репы; б) из мясных продуктов; в) из бобовых.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	а	2
6	а	3
7	г	4
8	б	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите последовательность приготовления супа-пюре из картофеля.

Операция	Последовательность приготовления
Бульон доводят до кипения	
Картофель промывают, очищают от глазков и темных пятен	

Морковь и лук нарезают и пассеруют при температуре 110... 120°C в течение 10... 15 мин	
Готовят белый соус основной и соединяют с протертыми овощами, проваривают	
В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности	
Готовый картофель и овощи протирают и разводят бульоном	
Готовый суп охлаждают до температуры 70 °С и заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом	
Готовят льезон (желтки сырых яиц проваривают с молоком до загустения на водяной бане)	
При отпуске супа-пюре в тарелку можно положить гарнир (15 г на 1 порцию), пассерованный лук-порей	
Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками	

2. Охарактеризуйте следующие показатели супа-пюре из картофеля: внешний вид; цвет; вкус; запах; консистенция.

Эталон ответа:

Операция	Последовательность приготовления
Бульон доводят до кипения	6
Картофель промывают, очищают от глазков и темных пятен	1
Морковь и лук нарезают и пассеруют при температуре 110... 120°C в течение 10... 15 мин	2
Готовят белый соус основной и соединяют с протертыми овощами, проваривают	5
В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности	3
Готовый картофель и овощи протирают и разводят бульоном	4
Готовый суп охлаждают до температуры 70 °С и заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом	8
Готовят льезон (желтки сырых яиц проваривают с молоком до загустения на водяной бане)	7
При отпуске супа-пюре в тарелку можно положить гарнир (15 г на 1 порцию), пассерованный лук-порей	9
Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками	10

Карточка 2

1. Что служит основой для супов-пюре?
2. Перечислите продукты, входящие в состав супов-пюре.
3. Составьте технологическую схему приготовления супа молочного с вермишелью.

Урок 17. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

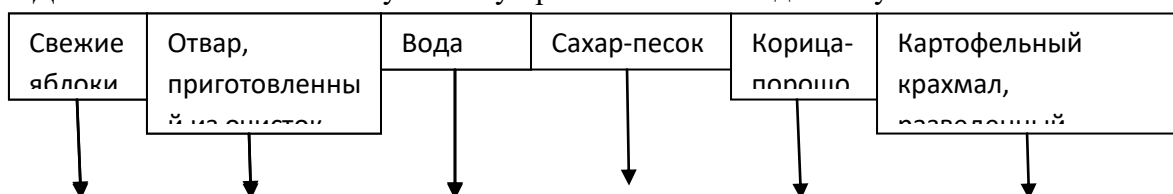
Карточки-задания

Карточка 1

1. Что является жидкой основой для сладких супов?
2. Что используют в качестве загустителя жидкой основы?
3. Что используют в качестве гарнира для сладких супов при отпуске?
4. При какой температуре отпускают сладкие супы?

Карточка 2

1. Допишите технологическую схему приготовления сладкого супа из яблок.



2. Ответьте на вопросы.

- 1). Если суп недостаточно кислый, что можно добавить: уксус или лимонную кислоту?
- 2). Почему для приготовления сладкого супа используется картофельный крахмал?
- 3). Что используют в качестве гарнира при отпуске сладкого супа?

Карточка 3

1. Перечислите ассортимент молочных супов.
2. Почему овощи, макароны и рис (для молочного супа) сначала варят в воде до полуготовности, а затем в молоке?
3. Какова технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения супа молочного с овощами.

Карточка 4

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

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

Урок 20 . Диетические и вегетарианские супы : ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Какие супы относят к диетическим?
2. Как приготовить бульон мясной для диет №2,9?
3. Как приготовить бульон костный для диет №8,9,10?
4. Как приготовить бульон мясной прозрачный для диет №2,9?
5. Как приготовить бульон с мясными фрикадельками для диет №2,9?
6. Как приготовить щи из свежей капусты для диет №2,8,9,10?
7. Как приготовить борщ с фрикадельками для диет №2,8,9,10?
8. Как приготовить рассольник с грибами для диет №8,9№
9. Как приготовить суп овощной для диет №2,5,7,8,10?
10. Как приготовить суп молочный рисовый для диет №1,5,7,10?
11. Как приготовить суп-пюре из картофеля для диеты №1,2,5,7,10?
12. Как приготовить окрошку овощную для диет №5,7,8,9,10?
13. Каковы требования к качеству диетических супов?
14. Чем отличаются вегетарианские супы от приготовления других супов?
15. Как приготовить вегетарианский борщ?
16. Как приготовить вегетарианские щи?
17. Как приготовить вегетарианский суп с крупой?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Из каких двух частей состоят супы?
2. В качестве жидкой основы супов используют:
а) бульон; б) отвар овощной, крупяной, фруктово-ягодный; в) молоко; г) квас; д) сметана.
3. Супы классифицируют по температуре подачи на:
а) белым соусом; б) льезоном, сливочным маслом; в) взбитыми сливками.
4. При какой температуре отпускают супы?
а) 65 °С; б) 75 °С; в) 80 °С.
5. В каком цехе приготавливают супа?
а) горячий цех; б) заготовочный цех; в) мясной цех; г) холодный цех..
6. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?
а) щи зеленые
б) суп-пюре из птицы
в) бульон с гренками
г) суп-пюре из бобовых
д) борщ флотский
е) бульон с яйцом
ж) солянка рыбная
з) суп полевой
и) рассольник московский
7. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
а) за 1 – 2 минуты
б) за 15 – 20 минут
в) за 5 – 7 минут
г) в начале варки
8. За сколько минут до готовности супа закладывают пассерованные овощи?
а) за 10 – 15 минут
б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а) жидкой (основы); б) плотной (гарнира).	2
2	а, б, в, г	5
3	а) горячие; б) холодные.	2
4	б	3
5	а	2
6	а, д, ж, з, и	9
7	в	4
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

а) чтобы супы настоялись;

б) чтобы охладить;

в) чтобы жир всплыл на поверхность

2. Почему супы варят при слабом кипении?

а) при бурном кипении овощи сильно развариваются

б) при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества

в) при бурном кипении супы становятся мутными

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

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

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

а) за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

5. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие

а) Россия

1) борщ

б) Украина

2) харчо

в) Грузия

3) щи

6. Установите соответствие:

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

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

7. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

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

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а, в	3
2	а,б	3
3	в	3
4	а – 3; б- 1, в-2	3
5	а	3
6	1-г; 2-е; 3-б; 4-в; 5- а; 6-д	6
7	1 – а, в, з; 2 – б, г, д, е, ж, и	9

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

- а) чтобы супы настоялись;
- б) чтобы охладить;
- в) чтобы жир всплыл на поверхность

2. Почему супы варят при слабом кипении?

- а) при бурном кипении овощи сильно развариваются
- б) при бурном кипении улетучиваются ароматические вещества
- в)при бурном кипении супы становятся мутными

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

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

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

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

5. Какой срок хранения супов на мармите?

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

. Установите соответствие:

--	--

1) Суп-пюре	а) в состав приготовления обязательно входит свекла
2) Щи	б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и
3) Рассольник	белые корни.
4) Солянка	в) является старинным русским национальным блюдом
5) Борщ	г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
	д) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской
	капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

7. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

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

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а, в	3
2	а,б	3
3	в	3
4	а – 3; б- 1, в-2	3
5	в	3
6	1-г; 2-д; 3-б; 4-в; 5- а	5
7	1 – а, в, з, к; 2 – б, г, д, е, ж, и	10

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Определите вид рассольника, в состав которого входит капуста:

а)"Ленинградский"; б)"Домашний"; в)"Московский"

2. Укажите форму нарезки капусты для супа "Крестьянского":

а)соломка; б)шашки; в) дольки

3. Укажите овощи, которые входят в состав супа молочного с овощами:

а)морковь; б)картофель; в) огурцы

4. Определите роль белого основного соуса при приготовлении супов-пюре:

а)придает вкус; б)придает однородную и нежную консистенцию; в)препятствует отслоению супа

5. Определите по набору продовольственного сырья и пищевых продуктов название супа: , картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, масло сливочное, молоко, бульон или вода.

6. Особенности приготовления солянок:

а)готовят на концентрированных бульонах

б)лук и томатное пюре пассеруют на растительном масле

- в) в состав солянок входят каперсы, маслины
 г) в состав солянки входят крупы
 7) Восстановите последовательность технологического процесса приготовления супа из свежих плодов:
 а) добавление сахара
 б) варка отвара
 в) добавление крахмала
 г) добавление яблок
 д) добавление гарнира
 е) процеживание отвара
 ж) кулинарная обработка и нарезка яблок
 8. Объясните как приготовить лапшу домашнюю, чтобы сохранить прозрачность супа:
 а) проварить лапшу отдельно
 б) готовую лапшу просеять на сито
 в) лапшу подсушить
 9. Объясните причину дефекта. Бульон при варке получился мутный, потому что:
 а) продукты заливали холодной водой
 б) продукты заливали горячей водой
 в) при варке не снимали пену и жир

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а, б	3
4	в	3
5	Суп-пюре из картофеля	1
6	а, в	4
7	ж, б, е, г, а, в .д	7
8	а	3
9	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Температура подачи горячих супов:

- а) не ниже 85 °С;
 б) не ниже 75 °С;
 в) не ниже 95 °С;
 г) 55-65 °С.

2. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, грибов называется:

- а) бульоном;
 б) студнем;
 в) заливным;
 г) супом.

3. Продолжительность варки бульона из свиных костей:

- а) 3-4 ч;
 б) 1-2 ч;
 в) 2-3 ч;

г) 5-6 ч.

4.Для набухания 1 кг сушёных грибов берут следующее количество воды:

а) 20 л;

б) 3 л;

в) 15 л;

г) 7 л.

5.К особенностям приготовления заправочных супов не относится:

а) варят супы при слабом кипении;

б) бульоны готовят с использованием оттяжек;

в) в супы вводят пшеничную муку;

г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют.

6.В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуемы следующие виды супов:

а) холодные супы;

б) пюреобразные супы;

в) заправочные супы;

г) сладкие супы.

7.Кости свиногокопченостей не входят в рецептуру супа:

а) щи суточные;

б) супы с бобовыми;

в) щи по-уральски.

8.За сколько минут до готовности пассерованные овощи закладывают в борщи:

а) за 20 мин;

б) за 5 мин;

в) за 10-15 мин;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	г	4
5	б	4
6	б	4
7	в	3
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1.За сколько минут до готовности пассерованные овощи закладывают в борщи:

а) за 20 мин;

б) за 5 мин;

в) за 10-15 мин;

г) вместе с капустой.

2.Подготовленные соленые огурцы для рассольника:

а) бланшируют;

б) припускают;

в) пассеруют;

г) бреззируют.

3. В рецептуру какой солянки обязательно входит картофель:

- а) солянка домашняя;
- б) солянка сборная мясная;
- в) солянка рыбная;
- г) солянка «Донская».

4. Картофель для супов картофельных нарезают:

- а) бочонками, брусочками, кубиками;
- б) дольками, кубиками, ломтиками;
- в) дольками, ломтиками, кружочками;
- г) дольками, брусочками, кубиками.

5. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:

- а) овсяная;
- б) рисовая;
- в) перловая;
- г) гречневая.

6. При варке молочных супов макаронные изделия и крупы из целых зерен :

- а) варят в молоке;
- б) варят до полуготовности в воде, а затем в молоке;
- в) варят до готовности в воде, а потом перекладывают в молоко

7. Продолжительность приготовления молочных супов с крупами ячневой или манной крупу засыпают:

- а) сразу;
- б) тонкой струйкой;
- в) порциями

8. Супы-биски - пюреобразные супы, приготовленные из:

- а) лука;
- б) куриной печени;
- в) ракообразных;
- г) шпинатной и салатной зелени.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	а	4
4	б, г	4
5	б	4
6	б	3
7	б	3
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7

1. Для повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супов-пюре не используют:

- а) яично-молочную смесь (льезон);
- б) топленый жир;
- в) горячее молоко;

г) сливки.

2. Прозрачные бульоны получают путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами. Этот способ называют:

- а) экстракцией;
- б) концентрированием;
- в) фильтрованием;
- г) оттягиванием.

3. Для сохранения цвета свеклы при ее припускании необходимо добавить:

- а) щавелевую кислоту;
- б) сахарный раствор;
- в) уксусную кислоту;
- г) солевой раствор.

4. Разновидностью мясного прозрачного бульона является:

- а) борщок;
- б) щи зеленые;
- в) борщ холодный;
- г) ботвинья.

5. Дьябли - это:

- а) пшеничный хлеб без корок, обжаренный без жира в тостерах;
- б) пшеничный хлеб без корок, нарезанный тонкими ломтиками, посыпанный тертым сыром, сбрызнутый маслом и запеченный на противнях в жарочном шкафу;
- в) пшеничный хлеб, обжаренный на масле с обеих сторон и смазанный тертым сыром, томатной пастой, желтками, маслом и красным перцем;
- г) шарики из заварного теста.

6. Холодные супы хранят при температуре:

- а) не выше 40 °С;
- б) не выше 14 °С;
- в) не выше 5 °С;
- г) от 0 до 2 °С.

7. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре:

- а) 60-65 °С;
- б) 50-55 °С;
- в) 15-20 °С.

8. Для получения необходимой консистенции сладкие супы заправляют:

- а) желатином;
- б) крахмалом;
- в) льезоном.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	4
2	г	4
3	в	4
4	а	4
5	в	4
6	б	4
7	а	3
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 22 . Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как порционируют супы-пюре, молочные, сладкие супы разнообразного ассортимента?
2. Каковы способы подачи готовых супов-пюре в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

- 1.Каковы варианты оформления молочных супов?
2. Условия и сроки хранения горячих супов.

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента?
2. Упаковка, подготовка супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.

Карточка 4

- 1.Какую посуду выбирают для отпуска готовых супов-пюре, молочных и сладких супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
- 2.Каковы методы сервировки для подачи диетических, вегетарианских супов?

Карточка 5

- 1.Как порционируют диетические, вегетарианские супы разнообразного ассортимента?
- 2.Каковы способы подачи готовых молочных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 6

1. Каковы способы подачи готовых диетических супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
2. Каковы варианты оформления сладких супов?

Карточка 7

1. Каковы способы подачи готовых вегетарианских супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
2. Каковы варианты оформления диетических супов?

Карточка 8

1. Каковы способы подачи готовых сладких супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
- 2.Каковы варианты оформления супов-пюре супов?

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни 11ч.

Урок 27 .Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

- 1.Каковы санитарно-гигиенические требования для приготовления холодных супов?
- 2.Как приготовить хлебный квас?
- 3.Как приготавливают и отпускают окрошку овощную?
4. Как приготавливают и отпускают окрошку мясную?

5. Как приготавливают и отпускают свекольник холодный?
6. Как приготавливают и отпускают борщ холодный?
7. Как приготавливают и отпускают щи зелёные холодный с яйцом?
8. Как приготавливают и отпускают ботвинью ?
9. каковы требования к качеству холодных супов?
10. Каковы условия и сроки хранения холодных супов?

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какая жидкая основа у борща холодного?
а) квас; б) бульон; в) свекольный отвар.
2. Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?
а) квас; б) овощной отвар; в) свекольный отвар.
3. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.
4. При какой температуре отпускают холодные супы?
а) 12...14°C; б) 2...6°C; в) 15...20°C.
5. Что добавляют в свеклу, когда ее припускают для борща холодного и свекольника?
а) томат; б) уксус ; в) сахар.
6. Данный холодный суп не готовится на основе кваса:
а) окрошка; б) свекольник; в) ботвинья
7. Для приготовления каких холодных супов используют молодую свёклу вместе с ботвой?
а) окрошка; б) свекольник; в) ботвинья; г) борщ холодный
8. В какие холодные супы входит картофель:
а) окрошка; б) свекольник; в) ботвинья; г) щи зелёные с яйцом.
9. Для приготовления окрошки мясной на кефире :
а) в кефир добавляют лимонную кислоту и соль; б) кефир смешивают с холодной кипячёной водой , добавляют соль, сахар; в) в кефир добавляют соль и сахар; г) кефир смешивают с холодной кипячёной водой 162, добавляют соль и лимонную кислоту.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	а, б	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	б	4
8	а, г	4
9	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Определите название холодного супа по набору продуктов (по вариантам).

Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3	Блюдо 4
Квас	Капуста	Свекла	Кефир
Картофель	Картофель	Морковь	Вода

Морковь	Морковь	Лук зелёный	Картофель
Репка	Репка	Огурцы свежие	Морковь
Лук зелёный	Лук зелёный	Яйца	Репка
Редис	Редис	Сахар	Лук зелёный
Огурцы свежие	Сметана	Уксус	Редис
Сметана	Яйца	Вода	Огурцы свежие
Яйца	Сахар		Яйца
Сахар	Горчица		Сахар
Горчица			

2. Каковы температура подачи холодных супов и сроки их хранения?

3.Опишите технологию приготовления одного из холодных супов, приведённых в таблице.

Эталон ответов:

Блюдо 1. Окрошка овощная

Блюдо 2.Окрошка уральская

Блюдо 3 .Борщ холодный

Блюдо 4.Окрошка овощная на кефире.

Карточка 2

Определите названия холодных супов по входящим в рецептуры продуктам

Блюдо 1	Б	Блюдо 2	Б	Блюдо 3	Б	Блюдо 4
Квас		Квас		Свекла		Квас
Лук зеленый г		Свёкла		Морковь		Щавель
Огурцы свежие		Морковь		Лук зелёный		Шпинат
Сметана		Уксус		Огурцы		Лимон
Яйца вареные		Лук зелёный		Яйца		Сахар
Сахар		Огурцы свежие		Сахар		Лук зеленый
Горчица		Яйца		Уксус		Салат
Картофель		Сахар		Вода		Огурцы свежие
Укроп						Хрен (корень)
Говядина отварная						Укроп

2). Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?

33.Опишите технологию приготовления одного из холодных супов, приведённых в таблице.

Эталон ответов:

Блюдо 1. Окрошка мясная

Блюдо 2.свекольник холодный

Блюдо 3.борщ холодный

Блюдо 4.Ботвинья

Урок 30 Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1. Какие заправочные супы входят в ассортимент донской казачьей кухни?
2. Как приготовить и отпустить постный борщ?
3. Как приготовить и отпустить борщ староказачий постный с фасолью?
4. Как приготовить и отпустить солянку рыбную по-ростовски?
5. Как приготовить и отпустить «кулеш» - рыбачий суп с пшеном по-веселовски?
6. Как приготовить и отпустить борщ вёшенский?
7. Как приготовить и отпустить лапшу по-казачьи с пассерованными помидорами?
8. Какие супы донской казачьей кухни готовят без заправки пассерованными овощами?
9. Как приготовить и отпустить уху казачью по-старочеркасски?
10. Как приготовить и отпустить уху по-елизаветински?
11. Как приготовить и отпустить уху казачью двойную с помидорами?
12. Как приготовить и отпустить уху казачью тройную с зеленью?
13. Как приготовить и отпустить лапшу домашнюю?
14. Как приготовить и отпустить суп-лапшу грибную?
15. Как приготовить и отпустить суп-лапшу молочную?
16. Как приготовить и отпустить окрошку овощную осеннюю классическую?
17. Как приготовить и отпустить окрошку рыбную сборную со свёклой?
18. Как приготовить и отпустить ботвинью со сметаной и раками «Донскую»?
19. Как приготовить и отпустить суп казачий?

Урок 33. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как порционируют холодные супы?
2. Каковы способы подачи готовых региональных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1. Каковы варианты оформления различных холодных супов?
2. Условия и сроки хранения региональных супов.

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов?
2. Упаковка, подготовка холодных, региональных супов для отпуска на вынос.

Карточка 4

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи региональных супов?
2. Упаковка, подготовка холодных, региональных супов для отпуска на вынос.

Карточка 5

1. Как порционируют региональные супы?
2. Каковы способы подачи готовых холодных супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 6

1. Каковы варианты оформления различных региональных супов?
2. Условия и сроки хранения холодных супов.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента 17 ч.

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов 2ч.

Урок 38 . Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.

Устный опрос

1. Каково значение соусов в питании?
2. Какие пищевые вещества входят в состав соусов?
3. Как классифицируют соусы по температуре подачи?
4. Как классифицируют соусы в зависимости от исходных продуктов?
5. Как классифицируют соусы по цвету?
6. Как классифицируют соусы по технологии приготовления?

Урок 39. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

Устный опрос

1. Каков ассортимент концентратов для соусов?
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения концентратов для соусов?
3. Каково кулинарное назначение концентратов для соусов?
4. Каков ассортимент готовых соусов промышленного производства?
5. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения готовых соусов промышленного производства?
6. Каково кулинарное назначение готовых соусов промышленного производства?

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 9ч.

Урок 40. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабриката

Устный опрос

1. Какие основные продукты и дополнительные ингредиенты входят в состав соусов?
2. Каковы требования к качеству муки?
3. Каковы требования к качеству моркови и лука репчатого?
4. Каковы требования к качеству молока?
5. Каковы требования к качеству сметаны?
6. Каковы требования к качеству грибов?
7. Каковы требования к качеству масла растительного?
8. Какие сорта масла растительного используют для приготовления соусов?
9. Каковы требования к качеству масла растительного?
10. Какие пряности и приправы могут входить в состав соусов на муке?

Урок 41. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

Устный опрос

1. Какие бульоны готовят для соусов?
2. Как приготовить коричневый бульон?
4. Как приготовить белый бульон?
5. Как приготовить концентрированный бульон?

6. Как приготовить демиглас?
7. Какие виды мучных пассеровок используют для соусов?
8. Как приготавливают красную сухую мучную пассеровку?
3. Как приготавливают красную жировую мучную пассеровку?
9. Как приготавливают белую сухую мучную пассеровку?
10. Как приготавливают белую жировую мучную пассеровку?
11. Как хранят мучную пассеровку?
12. Как пассеруют овощи для соусов?
13. Какова главная особенность технологического процесса быстрого замораживания продукции?
14. Каковы правила охлаждения продукции?
15. Каковы правила разогрева охлажденной и замороженной продукции?

Карточки-задания

Карточка № 1

1. Перечислите виды мучных пассеровок.
2. Как пассеруют овощи с томатом для приготовления соусов?
3. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы, по температуре подачи, по цвету, по консистенции.

Карточка №2

1. Укажите соответствие вида мучной пассеровки технологии ее приготовления.

Пассеровка	Технология приготовления
1. Красная пассеровка сухая	а) муку пассеруют, перемешивают с кусочками сливочного масла до однородного по консистенции маслянистого комка; пассеровку готовят порционно в небольшом количестве б) для пассеровки муку просеивают, насыпают на противень слоем 3... 5 см, нагревают при температуре 150 °С, непрерывно помешивая; в) муку вводят в растопленное масло и, непрерывно помешивая, нагревают при температуре 120 °С до тех пор, пока она не приобретет кремовый оттенок
2. белая пассеровка жировая	
3. холодная пассеровка	

2. Как приготовить коричневый бульон для соусов?

3. Что такое производные соусы?

Эталон ответов на вопрос 2: 1-б, 2-в, 3-а

Карточка №3

1. Укажите цель пассерования муки для соусов.
2. Как приготовить сухую красную мучную пассеровку?
3. Какие виды бульонов используют для приготовления соусов?

Карточка №4

1. Как приготовить белую жировую мучную пассеровку?.
2. Как приготовить концентрированный бульон для соусов?
3. Какие полуфабрикаты для соусов можно заморозить?.

Карточка №5

1. Как размораживают и разогревают отдельные компоненты для соусов?
2. Как приготовить жировую красную мучную пассеровку?

3.Как определить готовность жировой пассеровки?

Карточка №6

1.Как приготовить белую жировую мучную пассеровку?.

2.Как приготовить коричневый бульон для соусов?

3.Какие полуфабрикаты для соусов можно заморозить?.

Тестовое задание

1.Соусы горячие должны иметь температуру подачи:

а) 50-55°C, б)65-70°C; в)80-90°C.

2.Соусы холодные должны иметь температуру подачи:

а) 2-4°C, б)6-8°C; в)10-12°C.

3. Соусы классифицируют по цвету

а) оранжевые; б)белые; в) красные; г) жёлтые.

4.. Как классифицируют соусы по консистенции?.

5. Как классифицируют соусы по жидкой основе?

а) на молоке ; б) на сливочном масле; в)на пищевом жире; г) на уксусе

6. Соусы по технологии приготовления классифицируют на:

а) основные; б) производительные; в) производные

7.Муку для добавления в соусы пассеруют:

а) чтобы соусы не были клейкими; б) чтобы соусы были густыми: в) чтобы соусы были однородными

8.Мучные пассеровки по цвету бывают:

а)белая; б) кремовая; в) красная

9.Какой пассеровки муки для соусов не существует:

а) белой жировой; б) красной холодной; в) белой сухой; г)красной жировой.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б, в	4
4	а)жидкие ; б)средней густоты; в) густые	3
5	а, б, г	4
6	а, в	3
7	а	3
8	б, в	3
9	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

Устный опрос

1.Как приготовить красный основной соус?

2.Как приготовить соус луковый («Мирантон»)?

3.Как приготовить соус красный с луком и огурцами «Пикантный»?

4.Как приготовить соус красный с горчицей «Роббер»?

5.Как приготовить соус красный с кореньями?

6.Как приготовить соус красный с эстрагоном?

- 7.Как приготовить соус красный с луком и грибами «Охотничий»?
- 8.Как приготовить соус красный с вином «Мадера»?
- 9..Как приготовить соус красный кисло-сладкий?
- 10.Каковы требования к качеству готовых красных соусов?
- 11.Как хранят готовые красные соусы?

Карточки-задания

Карточка № 1

1. Допишите пропущенные технологические операции приготовления соуса красного основного:

- а)приготовление коричневого бульона;
- б)приготовление красной мучной пассеровки;
- в)... ;
- г)соединение подготовленных компонентов;
- д)варка соуса в течение ... при слабом кипении;
- е)введение ароматических и вкусовых веществ;
- ж)... ;
- з) вновь доводят до кипения;
- и) на поверхность соуса кладут (защипывают) небольшие кусочки сливочного масла.

2.С какой целью соус защипывают?

3.Перечислите соусы, полученные от красного основного.

Эталон ответов на вопрос 1:

- в) пассерование овощей с томатом-пюре.
- д) варка соуса в течение .1 часа при слабом кипении;
- ж)Процеживают через сито, протирают разваренные овощи.

Карточка №2

1. По представленному набору продуктов определите название соуса:

готовый соус красный основной 870 г

лук репчатый 298 г

маргарин столовый 38 г

уксус 9%-ный 70 г

лавровый лист 2 — 3 шт.

перец черный горошком 0,02 г

маргарин 20 г

2.В каких блюдах используется этот соус?

3.Какова норма отпуска соуса к блюдам?

Эталон ответов:

- 1.Соус луковый
- 2.Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Карточка №3

1.Укажите соответствие между названием соуса и его кулинарным использованием.

Соус	Особенности приготовления	Кулинарное
1.Красный с вином (мадера)	красное вино мадера доводят до кипения и быстро добавляют в соус красный основной; заправляют сливочным маслом или маргарином	а) К биточкам, котлетам жареным, для запекания говядины; б) к блюдам из отварного и жареного мяса, из котлетной

2.Соус луковый (мирантон)	Лук репчатый нарезают соломкой, пассеруют, добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус и прогревают до испарения уксуса, специи удаляют, лук вводят в соус красный основной, проваривают,	массы; в) к блюдам из отварного и жареного мяса, дичи; г) к блюдам из котлетной или натуральной рубленой массы, жареной колбасе, сосискам, сарделькам, отварным субпродуктам
3.Красный с луком и огурцами (пикантный)	Лук рубят и готовят как для соуса лукового. Огурцы нарезают мелкими кубиками и припускают. Компоненты добавляют в соус красный основной, проваривают, заправляют маслом	
4.Луковый с горчицей (роббер)	Лук рубят мелкими кубиками, пассеруют, добавляют в соус красный основной, варят 15 мин, добавляют горчицу, соль,	

2.Каковы способы подачи красных соусов к блюдам?

Эталон ответов на вопрос 1:

в; 2-а; 3 -б ; 4-г

Карточка 4

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

Эталон ответов на вопрос 1:

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий

Зеленый горошек			+	
Лук репчатый	+	+	+	
Масло сливочное	+	+		
Морковь			+	
Огурцы маринованные		+		
Орехи				+
Петрушка			+	
Соус «Кетчуп»		+		
Соус красный основной	+	+	+	+
Специи			+	
Уксус	+	+		+
Чернослив, изюм				+

Урок 43. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных

Устный опрос

1. Как готовят белый основной соус на мясном бульоне?
2. Как приготовить соус паровой?
3. Как приготовить соус белый с яйцом?
4. Как приготовить соус белый с овощами?
5. Как приготовить соус белый с каперсами?
6. Как приготовить соус «Морней» с сыром?
7. Как приготовить соус «Супрем»?
8. Как приготовить соус томатный?
9. Как приготовить соус белый основной на рыбном бульоне?
10. Как приготовить соус белый с рассолом?
11. Каковы требования к качеству готовых белых соусов?
12. Как хранят готовые белые соусы?

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

1. При какой температуре готовят белую жировую пассеровку, чтобы соус был эластичным, однородным, без комков?
а) 150... 180°C; б) 120... 150°C; в) 100... 120°C.
2. Какова масса используемой муки для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира?
а) 25...35 г; б) 25...50 г; в) 35...70 г.
3. В течение какого времени варят коричневый бульон из обжаренных костей при слабом кипении?
а) 2...3 ч; б) 4...5 ч; в) 5... 10 ч.
4. К какому блюду подают белый основной соус на рыбном бульоне?
а) к рыбе жареной; б) к рыбе отварной; в) к рыбе запеченной.
5. К какому блюду подают соус томатный на мясном бульоне?
а) к мясу отварному; б) к блюдам из овощей; в) к блюду из котлетной массы.
6. К какому блюду подают соус белый с рассолом?
а) к рыбе жареной; б) к рыбе припущенной; в) к рыбе запеченной.
7. Как используют соус луковый?
а) для запекания мяса; б) для запекания рыбы; в) к блюдам из овощей.
8. Каково время варки соуса белого основного на мясном или рыбном бульоне?
а) 20 минут; б) 30 минут; в) 1 час
9. Какую мучную пассеровку используют для приготовления соуса томатного?

а) красную сухую; б) красную жировую; в) белую жировую.

10. Для приготовления соуса парового на мясном бульоне в готовый белый основной соус добавляют:

а) белое сухое вино; б) отвар шампиньонов; в) чернослив.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б, в	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	в	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 балла – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 балла – оценка 3 («Удовлетворительно»)

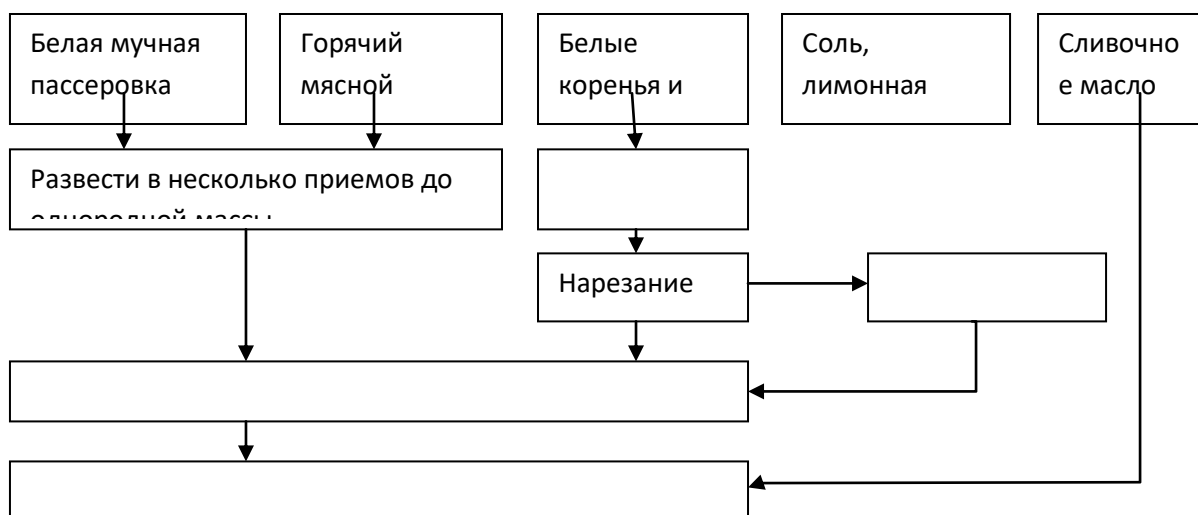
24-26 балла – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Допишите схему приготовления соуса белого основного.



2. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного.

3. При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?

Вариант 2

1. По представленному набору продуктов определите название соуса: мука пшеничная, маргарин, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), томатное пюре (350 г), соль, сахар, лимонная кислота.

2. На каких бульонах можно приготовить соус?

3. Составьте технологическую схему приготовления соуса парового на рыбном бульоне. используют соус?

Эталон ответа на вопрос 1: соус томатный

Вариант 3

- 1..Перечислите соусы, производные от соуса белого основного рыбного.
 - 2.Определите название соуса по представленному набору продуктов: мука пшеничная, концентрированный бульон, белые корни, лук репчатый, лимонный сок, белое сухое вино, шампиньоны или отвар от них, масло сливочное.
 - 3.Составьте технологическую схему приготовления соуса томатного на мясном бульоне
- Эталон ответа на вопрос 2: соус паровой

Вариант 4

- 1.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения белых соусов?
- 2.Как приготавливают и к каким блюдам подают соус белый с яйцом?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления соуса белого с рассором

Вариант 5

1. Почему соус, приготовленный на муке (томатный, белый, молочный, сметанный), имеет запах сырой муки, клейкость?
- 2.Если в соусе красном имеются комочки заварившейся муки, то в чем причина этого недостатка и как его устранить?
- 3.Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т.д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина ее появления?
- 4.Если в соусе красном с горчицей имеются крупинки свернувшейся горчицы, в чем причина этого недостатка?

Эталон ответов:

- 1.Муку перед добавлением в соус не пассировали.
- 2.Муку сразу добавили в горячую жидкость, а надо было разбавить муку небольшим количеством жидкости и вливать постепенно. Чтобы устранить этот недостаток, соус надо протереть для удаления комочков муки.
- 3.Причина появления корочки на поверхности в том, что соус не «защипывали» сливочным маслом.
- 4.После добавления горчицы соус закиптали, а этого делать нельзя, так как горчица свёртывается крупинками и теряется её запах..

Урок 45. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, сметанного и их производных

Устный опрос

- 1.Какие грибы можно использовать для приготовления грибных соусов?
- 2.Как подготовить сушёные грибы для приготовления соусов?
- 3.Как приготавливают соус грибной основной?
- 4.Как приготовить соус грибной с томатом?
- 5.Как приготовить соус грибной кисло-сладкий?
- 4.Каковы требования к качеству готовых грибных соусов?
- 5.Каковы сроки и условия хранения готовых грибных соусов?
- 6.Как приготовить соус сметанный основной?
- 7.Как приготовить соус сметанный с томатом?
- 8.Как приготовить соус сметанный с луком?
- 9.Как приготовить соус сметанный с томатом и луком?
- 10.Как приготовить соус сметанный с хреном?

Карточка –задание

- 1.Соотнесите правильно название соуса, технологию его приготовления и кулинарное использование.

Соус	Технология приготовления	Кулинарное использование
------	--------------------------	--------------------------

Сметанный	1. В готовый сметанный соус добавляют томатное пюре, уваренное до половины объема, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения	а) Для приготовления овощных фаршированных блюд, запекания овощных блюд, к тефтелям;
Сметанный с томатом	2. Белую сухую или жирную пассеровку разводят горячим бульоном; сметану доводят до кипения, соединяют с горячим белым соусом, добавляют соль, доводят до кипения в течение 3... 5 мин, процеживают, снова доводят до кипения и заправляют сливочным маслом	б) к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, печени и другим мясным блюдам; в) к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам и для приготовления производных соусов;
Сметанный ; луком Сметанный : хреном	3. Корень хрена мелко натирают, пассеруют на сливочном масле, вводят 9%-ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваренный в течение 5 мин для ароматизации хрен; удаляют перец и лавровый лист, соединяют с готовым соусом, добавляют соль, доводят до кипения 4. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но без образования поджаристой корочки; в готовый соус сметанный основной закладывают подготовленный лук и проваривают в течение 7... 10 мин; добавляют соль, «кетчуп», доводят до кипения	г) к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, для запекания мясных блюд

Примечание. Вариант ответа: Сметанный — 2, в.

2. Каковы требования к качеству сметанных соусов?.

Эталон ответов на вопрос 1: Сметанный — 2, в.

Сметанный с томатом – 1, а

Сметанный с луком – 4, б

Сметанный с хреном – 3, г

Урок 46. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса молочного и его производных ; соусов на основе концентратов
Устный опрос

1. Дайте краткую характеристику соусам молочным.

2. Какую мучную пассировку используют для приготовления соусов молочных и как её приготовить?

3. Как подразделяются молочные соусы в зависимости от концентрации?

4. Как используют соусы различной консистенции для подачи к блюдам?

5. Какова технология приготовления, условия и сроки хранения соуса молочного основного?

6. Какова технология приготовления, условия и сроки хранения соуса молочного основного?

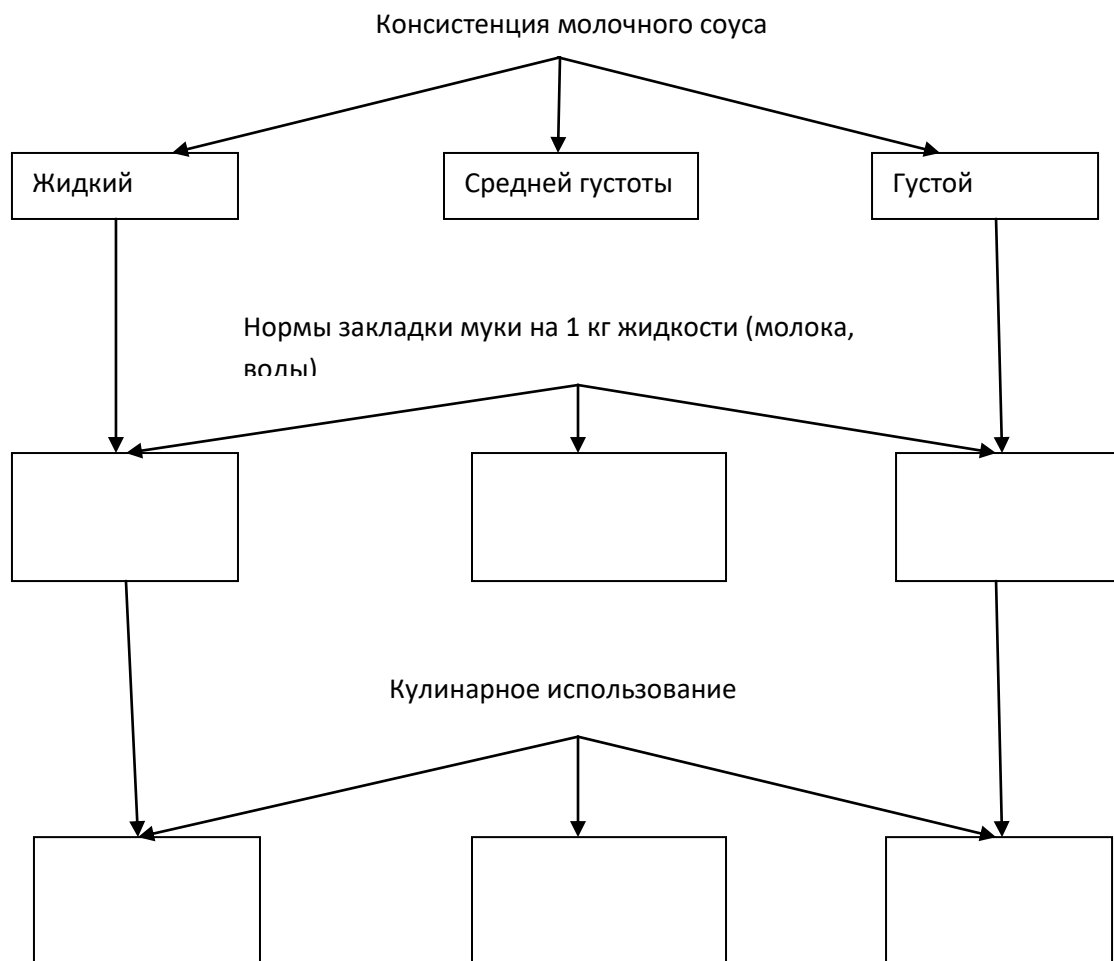
7. Какие производные соусы можно приготовить от соуса молочного основного «Бешамель»?

8. Какова технология приготовления, условия и сроки хранения соуса молочного с луком «Субиз»?
9. Какова технология приготовления, условия и сроки хранения соуса молочного «Нантюа» с крабовым мясом?
10. Какова технология приготовления, условия и сроки хранения соуса молочного сладкого?

Карточки-задания

Карточка № 1

Допишите схему.



Перечислите соусы, производные соуса от молочного основного соуса.

Как приготовить соус молочный основной?

Карточка № 2

1. Каков ассортимент соусов на основе концентратов промышленного производства?
2. Как приготавливают соусы на основе концентратов промышленного производства?
5. Каковы условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства?

Карточка № 3

1. Каков ассортимент соусов на основе концентратов промышленного производства?
2. Как приготавливают соусы на основе концентратов промышленного производства?
3. Каковы требования к качеству соусов на основе концентратов промышленного производства?

Карточка № 4

1. Каков ассортимент соусов на основе концентратов промышленного производства?
2. Как приготавливают соусы на основе концентратов промышленного производства?
5. Каковы условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства?

Карточка № 5

1. Каков ассортимент соусов на основе концентратов промышленного производства?
2. Как приготавливают соусы на основе концентратов промышленного производства?
3. Каковы требования к качеству соусов на основе концентратов промышленного производства?

Тестовые задания

Тестовое задание № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Для какого соуса используется коричневый бульон?
а) томатный; б) луковый; в) сметанный.
2. Для какого соуса используют следующие продукты: бульон, маргарин столовый или масло сливочное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томатное пюре?
а) томатный; б) красный основной; в) маринад овощной.
3. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?
а) белая; б) красная; в) холодная; г) сухая.
4. Для какого соуса соус луковый является основным?
а) для красного; б) для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами.
5. Производным какого соуса является соус луковый?
а) белого; б) красного; в) томатного, г) грибного.
6. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?
а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
7. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
а) сухая; б) жировая; в) холодная.
8. Для приготовления соуса молочного с луком лук репчатый:
а) сначала пассируют, потом припускают; б) припускают; в) пассируют и варят
9. Что является жидкой основой для соуса красного основного?
а) рыбный бульон; б) коричневый бульон.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	а	4
4	в	4
5	б	4
6	г	4

7	б	3
8	а	3
9	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Какова температура пассерования белой мучной жировой пассеровки?
а) 200 °С; б) 120°С; в) 140 °С; г) 50 °С.
- Какой соус имеет однородную консистенцию?
а) луковый; б) грибной; в) сметанный; г) сухарный.
- Какая пассеровка используется для приготовления соуса сметанного натурального?
а) жировая мучная; б) холодная мучная; в) сухая мучная.
- Каким бульоном разводят жировую мучную пассеровку?
а) холодным; б) горячим.
- Какой по консистенции соус молочный используют для фарширования котлет из курицы?
а) жидкий; б) густой; в) средней густоты.
- Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
- При отпуске каких блюд используют соус молочный с луком?
а) из овощей и рыбы; б) к запеканкам из круп; в) к жареному мясу из баранины.
- При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.
- При отпуске каких блюд используют соус молочный сладкий?
а) овощей жареных; б) сырникам, пудингам из круп и творога; в) мяса отварного; г) запеканкам из круп.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	3
4	б	2
5	б	3
6	а	4
7	в	3
8	б	3
9	б, г	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание № 3

- При отпуске каких блюд используют соус молочный с луком?
а) из овощей и рыбы; б) к запеканкам из круп; в) к жареному мясу из баранины.
- Какую жидкую основу используют для соуса красного основного?
а) бульон мясокостный; б) бульон рыбный; в) коричневый бульон.
- При отпуске каких блюд используют соус красный с луком и огурцами?

а) отварного и жареного мяса; б) рубленными изделиями из мяса; в) сарделек, сосисок, ветчины; г) блюд из субпродуктов, блюд из картофельной массы.

4.. К каким блюдам используют соус белый основной?

а) для запекания мяса или рыбы; б) к биточкам, котлетам из кур; в) к блюдам из овощей, к сосискам; г) крупяным и творожным.

5. Какое количество муки необходимо для приготовления 1000г соуса молочного средней густоты?

а) 150г; б) 100г; в) 75г; г) 50г

6. Для приготовления соуса молочного с луком лук репчатый:

а) сначала пассируют, потом припускают; б) припускают; в) пассируют и варят

7. Соус молочный сладкий готовится на основе молочного основного соуса:

а) жидкого; б) густого; в) средней густоты

8. Соусы молочные густые используют:

а) для запекания блюд из овощей; б) для фарширования; в) для приготовления производных соусов

9. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°C 1-2 суток

б) 65°C не более 36 часов

в) 75°C не более 2 часов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	в	3
2	в	3
3	а,б	4
4	б	4
5	б	4
6	а	3
7	а	3
8	б	3
9	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 47. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами

Устный опрос

1. Как порционируют горячие соусы для отпуска на вынос или транспортирования?

2. Как упаковывают для отпуска на вынос готовые горячие соусы?

3. Как упаковывают для транспортирования готовые горячие соусы?

4. Каковы приёмы оформления тарелки соусами?

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках 2ч.

Урок 49 . Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.

Устный опрос

1. Каковы отличительные особенности соусов яично-масляных?

- 2.Как приготовить соус сухарный?
- 3.Как приготовить соус польский?
- 4.Как приготовить соус голландский?
- 5.Как приготовить соус голландский с горчицей «Мутар»?
6. Как приготовить соус голландский с уксусом «Беарнез»?
- 7.Каковы требования к качеству готовых яично-масляных соусов?
- 8.Каковы условия и сроки хранения яично-масляных соусов?
- 9.Каков ассортимент соусов на сливках?
10. Каковы отличительные особенности приготовления соусов на сливках?
- 11.Каковы требования к качеству готовых соусов на сливках?
- 12.Каковы условия и сроки хранения соусов на сливках?
- 13.Каково значение в питании масляных смесей?
- 14.Как приготавливают и к каким блюдам используют масло зелёное?
15. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло селёдочное?
16. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло с горчицей?
17. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло ветчинное?
18. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло с авокадо?
19. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло сырное?
20. Как приготавливают и к каким блюдам используют масло розовое?
21. Как приготавливают и к каким блюдам используют пасту желтковую?
22. Как приготавливают и к каким блюдам используют пасту из брынзы?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соусов.

Соус польский натуральный

Вареные яйца мелко-мелко шинкуют.

Зелень петрушки мелко шинкуют.

а)... .

Соединяют с яйцами и зеленью.

Добавляют соль, лимонный сок.

б)... не выше 70 °С.

Подают к отварной рыбе, отварной капусте.

Соус сухарный

Сухари пшеничного хлеба размалывают.

Просеивают и поджаривают.

в)...

Процеживают и вводят поджаренные сухари.

Добавляют соль, лимонный сок.

Подают к отварной капусте: цветной, белокочанной, брюссельской.

2. Можно ли использовать эти соусы с соусом белым основным?

Эталон ответов:

1 вопрос.

а)Сливочное масло растапливают.

б)Соус размешивают и прогревают.

в) Сливочное масло растапливают и нагревают до появления коричневого осадка

Вопрос 2. Соус «Польский» можно готовить с белым соусом.

Карточка 2

- 1.Отметьте в таблице продукты, входящие в соусы

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	Сухарный	Голландский
Бульон				

Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Сухари из хлеба				
Яйца				

2. Каков срок хранения яично-масляных соусов?

Эталон ответов:

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

Тестовое задание

1. Какие соусы относятся к яично-масляным?

а) «Польский»; б) паровой; в) сухарный; г) «Голландский»

2. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соуса польского натурального:

Вареные яйца мелко-мелко шинкуют.

Зелень петрушки мелко шинкуют.

а)...

Соединяют с яйцами и зеленью.

Добавляют соль, лимонный сок.

б)... не выше 70 °С.

Подают к отварной рыбе, отварной капусте.

3. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соуса сухарного:

Сухари пшеничного хлеба размалывают.

Просеивают и поджаривают.

а)...

Процеживают и вводят поджаренные сухари.

Добавляют соль, б),,,,,,,

Подают к отварной капусте: цветной, белокочанной, брюссельской.

4.. Соус «Польский» можно готовить с:

а) томатным соусом; б) белым соусом; в) корнишонами; г) паровым соусом.

5. В состав какого соуса входит мука пшеничная?

а) «Польский натуральный»; б) сухарный; в) «Голландский»

6. Какой продукт входит в состав масла розового?

а) свёкла; б) томатное пюре; в) эссенция розовая

7. В масло раковое входят:

а) каркасы раков; б) мясо раков; в) клешни раков

8. Для приготовления пасты сырной используют:

а) перец красный молотый; б) перец чёрный молотый; в) куркуму

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

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

10. В состав масла зелёного входят:

а) зелень кинзы; б) зелень петрушки; в) зелень майорана.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а, в, г	4
2	а) Сливочное масло растапливают. б) Соус размешивают и прогревают.	2
3	а) Сливочное масло растапливают и нагревают до появления коричневого осадка б) лимонный сок	2
4	б	4
5	в	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 50. Самостоятельная работа 1. Составление технологических схем приготовления соусов.

Составление технологических схем приготовления соусов (по заданию преподавателя).

1. Соус красный основной.

2. Соус красный свином.

3. Соус луковый.

4. Соус луковый с горчицей.

5. Соус белый основной на мясном бульоне.

6. Соус белый с яйцом.

7. Соус томатный на мясном бульоне.

8. Соус белый основной на рыбном бульоне.

9. Соус – белое вино.

10. Соус белый с рассолом.

11. Соус томатный с овощами на рыбном бульоне.

12. Соус молочный.

13. Соус молочный сладкий.

14. Соус сметанный.

15. Соус сметанный с луком.

16. Соус сметанный с томатом

17. Соус грибной.

18. Соус польский.

19. Соус голландский.

20. Соус сухарный.

21. Соус майонез.

22. Соус хрен.

Образец технологической схемы приготовления соуса белого основного

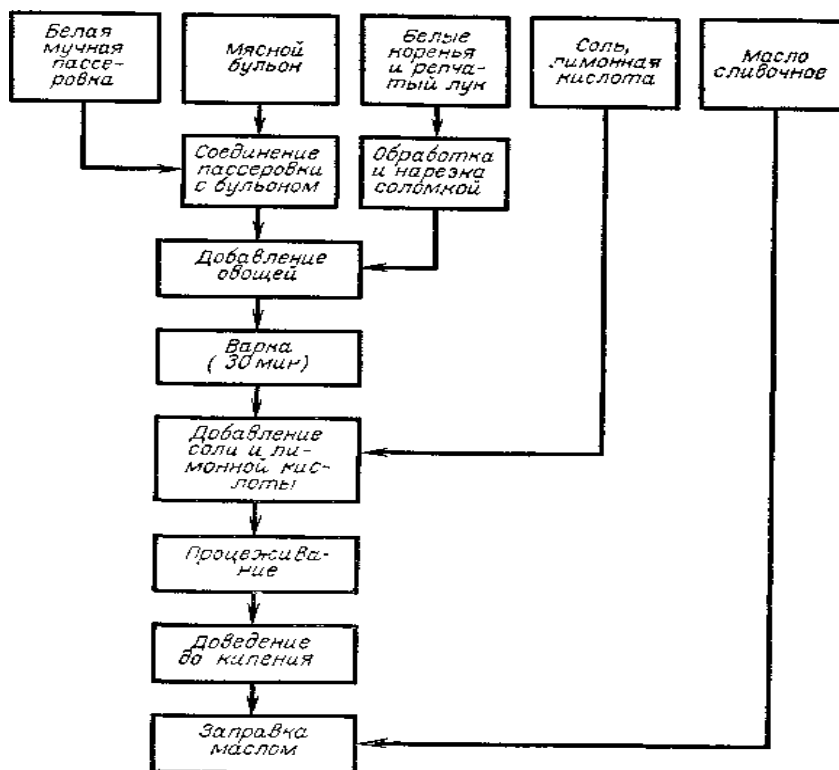


Рис. 15. Схема приготовления белого основного соуса

Источник: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. - Глава 7 Соусы стр.156-180.

Время выполнения 1ч

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 4ч.

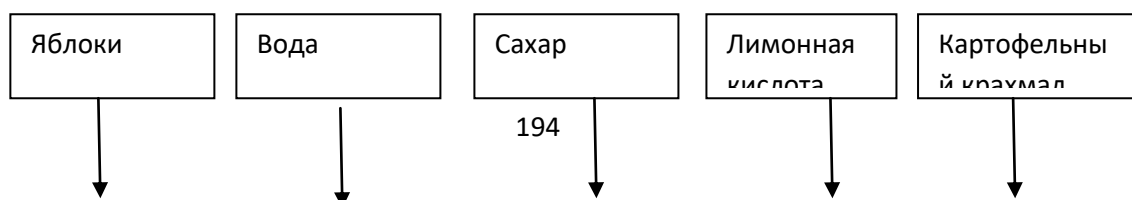
Урок 51 .Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) и региональных соусов

Устный опрос

- 1.Какой загуститель используют для сладких соусов?
- 2.Как приготовить соус яблочный?
- 3.Как приготовить соус абрикосовый?
- 4.Как приготовить соус сладкий из сухофруктов?
- 5.Как хранят готовые сладкие соусы?
- 6.Как приготовить салатную заправку для донской казачьей кухни?
- 7.Как приготовить заправку для салатов из кислого молока с орехами для донской казачьей кухни?
- 8.Как приготовить бутербродное селёдочное масло для донской казачьей кухни?
9. Как приготовить селёдочное масло с икрой сельди для донской казачьей кухни?
10. Как приготовить томатный соус для донской казачьей кухни?
11. Как приготовить сметанный соус для донской казачьей кухни?
12. Как приготовить луковый соус для донской казачьей кухни?
13. Как приготовить зелёный соус для донской казачьей кухни?

.Карточка - задание

1.Составьте схему приготовления соуса сладкого из свежих яблок, используя перечисленные продукты.



2.К каким блюдам подают сладкий соус из яблок?

3.Приведите качественную характеристику соуса сладкого из яблок по следующим показателям:

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

Тестовое задание

1. Какие продукты могут служить загустителями сладких соусов?

- а) мука пшеничная; б) желатин; в) крахмал картофельный; г) агар

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

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

3. Для приготовления соуса абрикосового свежие абрикосы подвергают тепловой обработке:

- а) ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин; б) варят 15 минут; в) припускают 15-20 минут

4.Для приготовления соуса яблочного нарезанные яблоки подвергают тепловой обработке:

- а)варят; б) припускают; в) бланшируют, а затем припускают.

5.Какие сладкие соусы готовят без загустителя?

- а) шоколадный; б) земляничный; в)яблочный

6. По набору продуктов определите наименование сладкого соуса: какао-порошок, сахар, молоко цельное сгущённое с сахаром, ванилин, вода.

7. Какие орехи входят в состав соуса орехового?

- а)грецкие; б) миндаль; в) фундук

8.Выберите продукты, входящие в состав соуса коньячного:

- а) молоко; б) яйца; в) крахмал картофельный; г)ванилин

9. Добавлением какого продукта отличается соус шоколадный от сиропа шоколадного?

- а) крахмал картофельный; б) молоко цельное сгущённое с сахаром; в) ванилин.

10.Соусы сладкие (десертные) подают:

- а) в горячем виде; б) в холодном виде; в)оба варианта верны.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а,в	4
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	а, б	3
6	Соус шоколадный	1
7	б	3
8	а, б	4
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

Урок 52. Самостоятельная работа 7. Подготовка сообщений на тему «Приготовление региональных соусов».

Источник: Система «Интернет»

Время выполнения 1ч

Урок 53. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения вегетарианских и диетических соусов

Устный опрос

1. Какие соусы можно использовать для диетического питания?
2. Как приготовить соус красный основной для диет 2,8?
3. Как приготовить соус томатный с овощами для диет 2,7,8,9,10?
4. Как приготовить соус белый основной на мясном бульоне для диеты 2?
5. Как приготовить соус молочный для запекания для диеты 2,5,7,8,10?
6. Как приготовить соус молочный соус для диет 1,2,5,7,8,10?
7. Как приготовить соус сладкий молочный для диет 1,2,5,7,10?
8. Как приготовить соус сметанный для диет 1,2,7
9. Как приготовить соус польский для диеты 2?
10. Как приготовить соус яблочный для диет 2,5,7,8,10? 1. Каков ассортимент вегетарианских соусов?
11. Какова технология приготовления вегетарианских соусов?
12. Каковы требования к качеству вегетарианских соусов?
13. Каковы условия и сроки хранения вегетарианских соусов?

Тестовое задание

1. Какие продукты могут служить загустителями сладких соусов?
а) мука пшеничная; б) желатин; в) крахмал картофельный; г) агар
2. Установите соответствие, какой соус лучше подать к блюду?.

1) Соус луковый с горчицей	а) припущенная рыба
2) Соус польский	б) яблоки в тесте
3) Соус паровой	в) сардельки
4) Соус красный кисло-сладкий	г) цветная капуста
5) Соус молочный сладкий	д) отварная курица
6) Соус абрикосовый	е) пудинг
7) Соус белый основной на рыбном бульоне	ж) тушеное мясо

3. Для приготовления соусов в диетическом питании муку пшеничную применяют:
а) в виде белой мучной жировой пассеровки; б) подсушивают без изменения цвета;
в) подсушивают до красновато-коричневого цвета.
4. Какие продукты входят в состав соуса красного основного для диет №2 и 8
а) морковь; б) лук репчатый; в) корень петрушки
5. Томатный соус с овощами для диет 7,8,10 приготавливают на:
а) воде; б) костном бульоне; в) овощном отваре
6. Для диет №8 и 9 соусы готовят на:
а) концентрированных бульонах; б) некрепких бульонах
7. Для яблочного соуса (диеты №2,5,7,8,10 загустителем является:
а) крахмал кукурузный; б) крахмал картофельный; в) мука пшеничная
8. Для приготовления соуса абрикосового (диеты №2,5,7,8,10) абрикосы свежие:
а) варят и протирают; б) протирают; в) бланшируют и протирают
9. В красных и белых соусах для диет №1,2,5,7 используют:
а) бульон мясной; б) овощные отвары.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а, в	4
2	1 – в; 2 – г; 3 – д; 4 – ж; 5 – е; 6 – б; 7 – а	7
3	б, в	3
4	а	3
5	а, в	3
6	б	2
7	б	3
8	б	3
9	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 54. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Устный опрос

1. Как порционируют горячие соусы сладкие (десертные), региональные, вегетарианские, диетические?
2. Как упаковывают для отпуска на вынос горячие соусы сладкие (десертные), региональные, вегетарианские, диетические?
3. Как упаковывают для транспортирования горячие соусы сладкие (десертные), региональные, вегетарианские, диетические?

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента 33 ч.

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов 21ч.

Урок 55. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какова классификация блюд из овощей и грибов?
2. Какие клубнеплоды используют для приготовления блюд из овощей и грибов?
3. Как подготовить для приготовления блюд пряности семенные (мускатный орех) и листовые пряности (лавровый лист)?
4. Как подготовить для приготовления блюд приправы – хрен столовый, маслины?

Вариант 2

1. Каково значение в питании блюд из овощей и грибов?
2. Какие корнеплоды используют для приготовления блюд?
3. Как подготовить для приготовления блюд пряности цветочные (шафран, гвоздику) и корневые (имбирь)?
4. Как подготовить для приготовления блюд приправы – майонез, оливки?

Вариант 3

- 1 Как правильно выбрать основные продукты и ингредиенты к ним нужного типа в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов?
- 2.Каковы требования к качеству плодовых овощей?
- 3..Как подготовить для приготовления блюд пряности плодовые (перец чёрный и белый, тмин, кориандр) и коровые (корицу)?
4. Как подготовить для приготовления блюд приправы – каперсы, горчицу пищевую столовую?

Вариант 4

- 1 Какие капустные овощи используют для приготовления блюд?
- 2.Каковы требования к качеству луковых овощей?
- 3..Как подготовить для приготовления блюд грибы?
4. Как подготовить для приготовления блюд приправы – каперсы, горчицу пищевую столовую?

Урок 56. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите методы приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.
2. Охарактеризуйте жарку на гриле и плоской поверхности.

Карточка 2

- 1.Охарактеризуйте варку основным способом, в молоке и на пару, припускание.
- 2.Охарактеризуйте тушение и бланширование овощей.

Карточка 3

1. Охарактеризуйте жарку основным способом (глубокую и поверхностную),
- 2.Охарактеризуйте запекание.

Карточка 4

1. Охарактеризуйте жарение во фритюре.
- 2.Охарактеризуйте сотирование.

Карточка 5

1. Охарактеризуйте приготовление в воке,.
- 2.Охарактеризуйте паровую конвекцию и СВЧ-варку

Карточка6

1. Охарактеризуйте пассерование муки и овощей.
- 2.Охарактеризуйте термостатирование блюд из овощей и грибов.

Карточка7

1. Охарактеризуйте формовку, порционирование овощей и грибов.
- 2.Охарактеризуйте методы приготовления грибов

Карточка 8

1. Охарактеризуйте фарширование продуктов.
- 2.Охарактеризуйте методы приготовления грибов

Урок 57.Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и сваренных на пару овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

Устный опрос

- 1.Какие способы тепловой обработки применяются для приготовления блюд из овощей и грибов?
- 2.Какие виды варки можно использовать для приготовления блюд из овощей и грибов?
- 3.Каков ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей?
- 4.Каковы правила варки свежих овощей в воде?
- 5.Каковы правила варки замороженных овощей в воде?
- 6.Каковы правила варки овощей на пару?
- 7.Каковы правила варки сушёных овощей?
- 8.Как приготавливают и отпускают картофель отварной?
- 9.Как приготавливают и отпускают картофель отварной с грибами и луком?
- 10.Как приготавливают и отпускают фасоль овощную отварную в молочном соусе?
- 11.Как приготавливают и отпускают шпинат отварной с яйцом?
- 12.Как приготавливают и отпускают спаржу отварную?
- 13.Как приготавливают и отпускают картофель в молоке «Метрдотель»?
- 14.Как приготавливают и отпускают капусту отварную?
- 15.Как приготавливают и отпускают картофельное пюре?
- 16.Как приготавливают и отпускают свекольное пюре?
- 17.Каковы правила припускания овощей?
- 18.Какие овощи можно припускать в собственном соку?
- 19.Как приготавливают и отпускают морковь припущенную в молочном соусе?
- 20.Как приготавливают и отпускают пудинг паровой из тыквы?
- 21.Каковы требования к качеству блюд и гарниров из отварных, припущенных и сваренных на пару овощей и грибов?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Укажите классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки.
- 2.Какие виды варки используют для тепловой обработки овощей и грибов?
- 3.Как приготовить и отпустить картофель отварной?

Карточка 2

1. Каковы правила варки овощей на пару?
- 2.Какие виды варки используются при приготовлении блюд из овощей и грибов?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления спаржи отварной.

Карточка 3

1. Каковы правила варки замороженных овощей в воде?
2. Как приготавливают и отпускают картофельное пюре?
- 3.Как приготовить и отпустить картофель в молоке?

Карточка 4

1. Каковы правила варки свежих овощей в воде?
2. Как приготавливают и отпускают пудинг паровой из тыквы?
- 3.Составьте технологическую схему приготовления моркови с зелёным горошком в молочном соусе.

Карточка 5

1. Каковы правила варки сушёных овощей?
2. Как приготавливают и отпускают шпинат отварной с яйцом?
- 3.Как приготовить и отпустить горошек зелёный отварной?

Карточка 6

1. Как приготавливают и отпускают свекольное пюре?
2. Каковы правила припускания овощей?
- 3.Как приготовить и отпустить капусту отварную с маслом и соусом?

Карточка 7

- 1.Как сохранить зелёный цвет овощей при варке?
- 2.Почему необходимо протирать картофель в горячем виде?

3.Как приготовить и отпустить морковь припущенную?

Карточка 8

1.Каковы способы сохранения витамина С в овощах при тепловой обработке?

2.Какие овощи можно припускать в собственном соку?

3.Как приготовить и отпустить картофельное пюре?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Овощи зелёного цвета (зелёные стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу и артишоки) варят:

а) в большом количестве воды при бурном кипении и открытой крышке; б) вода покрывает овощи на 1-2 см выше их уровня и варят в небольшом количестве воды при закрытой крышке; жидкости должно быть 1/2 от объёма овощей и варят при слабом кипении и закрытой крышке в)крахмал картофельный; г) агар

2. Варят основным способом без соли:

а)картофель; б) морковь; в)свёклу; г)артишоки; д)зелёный горошек.

3.Для приготовления отварного картофеля его заливают водой:

а) холодной; б) тёплой; в)горячей

4.Определите очерёдность технологических операций приготовления картофельного пюре:

а)сливают отвар

б)картофель очищают

в)картофель протирают

г)варят до готовности

д)картофель обсушивают

е)добавляют растопленное сливочное масло

ж)взбивают до получения пышной массы

з)вливают горячее кипяченое молоко

5.Для приготовления пюре из шпината с яйцом протёртый шпинат соединяют с:

а)белым основным соусом, б)густым молочным соусом; в)зелёным маслом

6. Готовую отварную капусту хранят:

а)вынимают из бульона и хранят в посуде 15 минут; б) в горячем отваре не более 30 минут; в)перекладывают в мармитницу и хранят с закрытой крышкой 1 час

7.Для варки картофеля в молоке картофель нарезают:

а) кубиками; б) брусочками; в)дольками; г)бочоночками

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	4
2	б, в, д	5
3	в	3
4	б, г, а, д, в, е, з, ж	8
5	б	3
6	б	3
7	а	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Овощи после механической кулинарной обработки подвергают тепловой обработке:

а) через 30 мин; б) сразу; в)через 1 час

2. Овощи размягчаются при тепловой обработке по причине::
а)клейстеризации крахмала; б) наличии в овощах хлорофилла; в)протопектин переходит в пектин.
- 3.Декстринизация крахмала происходит при температуре:
а)+90°C; б) +100°C; в)+120°C
- 4.Пигменты флавоны придают овощам цвет:
а)красный
б)бело-жёлтый
в)оранжевый
- 5.Пигмент хлорофилл придаёт овощам цвет:
а) фиолетовый; б)зелёный; в)желтый
6. Для клейстеризации крахмала при тепловой обработке необходимо наличие:
а)воды; б) ферментов; в)витаминов
- 7.Наличие в овощах пигментов каротиноидов обуславливает цвет овощей;
а) красный; б) оранжевый; в)белый
- 8.Почему при пассеровании овощей, содержащих пигменты группы каротиноидов, пассеровка окрашивается в оранжевый цвет:
а) каротиноиды растворяются в жирах; б) происходит процесс карамелизации; в)при нагревании овощей произошла декстринизация крахмала
9. 7.Какой витамин разрушается при тепловой обработке?
а) А; б) В; в)С
- 10.При каком способе тепловой обработки лучше сохраняются вкусовые качества овощей?
а)при варке на пару
б)при припускании
в)при варке основным способом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	а,б	3
8	а	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой водой необходимо заливать овощи для варки:
а) холодной; б) тёплой; в)горячей
2. Почему при варке картофель желтеет?
а)крахмал клейстеризуется; б) пигмент флавоны желтеет при гидролизе; в)протопектин переходит в пектин.
- 3.С какой целью обсушивают отварной картофель?:
а)чтобы картофель был сухим; б)чтобы картофель был рассыпчатым; в)чтобы картофель не потемнел

4. При каком способе тепловой обработки лучше сохраняются вкусовые качества овощей?
- при варке на пару
 - при припускании
 - при варке основным способом
5. Для варки картофеля в молоке картофель нарезают:
- кубиками;
 - брусочками;
 - дольками
6. Почему овощи варят при закрытой крышке и медленном кипении?:
- чтобы сохранить цвет овощей;
 - чтобы сохранились питательные вещества;
 - чтобы сократить время варки
7. Какой витамин разрушается при тепловой обработке?
- А;
 - В;
 - С
8. Какие овощи варят в большом количестве бурнокипящей воды?
- зелёные стручки гороха;
 - свёклу;
 - листья шпината
9. При припускании овощи заливают водой:
- на 1/3 объёма овощей;
 - на 2/3 объёма овощей;
 - вода выше уровня овощей на 1-2 см
10. При припускании овощей крышка должна быть:
- открыта;
 - приоткрыта;
 - закрыта

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	а, в	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления картофельного пюре: очищенный картофель 1 _____ размера заливают 2 _____ водой так, чтобы он покрывал картофель на 3 _____, 4 _____, 5 _____ крышкой, доводят до кипения и варят при 6 _____ кипении до готовности. Отвар 7 _____, картофель 8 _____. Затем картофель 9 _____, добавляют 10 _____ сливочное масло молоко и 11 _____ молоко. Картофельную массу 12 _____. Подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

2. Как варят свежемороженые овощи:

- размораживают
- не размораживают
- варят в упаковке

3. Сколько воды берут для варки овощей основным способом:

- 1/3 высоты посуды
- 1-2 см выше уровня овощей
- полную кастрюлю

4. Какие овощи варят без соли?

а)свёклу, морковь, зелёный горошек; б)картофель капусту; в)артишоки, спаржу

5. В собственном соку можно припускать овощи:

а) тыкву; б) баклажаны; в)кабачки

6. Вместе со щавелем нельзя припускать:

а)помидоры; б) шпинат; в)морковь

7.При приготовлении моркови припущенной с соусом блюдо заправляют:

а)молочным соусом средней густоты; б) белым соусом; в)сметанным соусом

8.Жидкость, оставшуюся после припускания овощей:

а) используют для приготовления соуса; б) используют вместе с овощами; в)сливают

9.При припускании овощи заливают водой:

а)на 1/3 объёма овощей; б) на 2/3 объёма овощей; в)вода выше уровня овощей на 1-2 см

10.При припускании овощей крышка должна быть:

а) открыта; б) приоткрыта; в)закрыта

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	1-одинакового, 2- горячей, 3- 1-2 см, 4-солят, 5- накрывают, 6-слабом, 7-сливают, 8-обсушивают, 9- протирают, 10-растопленное, 11-горячее, 12- взбивают	12
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	а, в	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 58 . Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушёных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

Устный опрос

1.Каков ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей?

2.Как приготавливают и отпускают картофель жареный основным способом?

3.Как приготавливают и отпускают картофель жареный во фритюре?

4.Как приготавливают и отпускают картофель, жареный из варёного?

5.Как приготавливают и отпускают картофель рисоли?

6.Как приготавливают и отпускают картофель по-лионски?

7.Как приготавливают и отпускают картофель рести по-швейцарски?

8..Как приготавливают и отпускают картофельные котлеты?

9..Как приготавливают и отпускают баклажаны жареные?

10.Как приготавливают и отпускают тыкву жареную?

11.Как приготавливают и отпускают зразы картофельные?

12.Как приготавливают и отпускают крокеты картофельные?

13.Как приготавливают и отпускают оладьи из тыквы?

- 14.Как приготавливают и отпускают шницель из капусты?
- 15.Каковы требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей?
- 16.Каков ассортимент блюд и гарниров из тушёных овощей?
- 17.Каковы правила тушения овощей?
- 18.Как приготавливают и отпускают капусту тушёную?
- 19.Как приготавливают и отпускают картофель тушёный с луком и помидорами?
- 20.Как приготавливают и отпускают рагу из овощей?
- 21.Как приготавливают и отпускают свёклу тушёную?
- 22.Как приготавливают и отпускают картофель, тушёный с грибами?
- 23.Каковы требования к качеству и сроки хранения блюд из тушёных овощей?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- 1.Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?
 - а) для размягчения
 - б) для сохранения витаминов
 - в) для сохранения цвета
- 2.Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?
 - а) ломтики
 - б) соломка
 - в) крошка
 - г) шашки
- 3.Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката «зразы картофельные»?
 - а) сухарная
 - б) мучная
 - в) льезон
- 4.Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:
 - а) охлаждают до 50*С и вводят яйцо, протёртый творог
 - б) панируют, формируют
 - в) всыпают манную крупу
 - г) жарят основным способом с двух сторон
 - д) взвешивают
 - е) отпускают с соусом молочным
 - ж) кладут в сотейник и припускают с маслом
 - з) заваривают
 - и) заготовке придают форму котлет
 - к) морковь нарезают соломкой
 - л) массу делят на порции
 - м) добавляют горячее молоко
- 5.Какой вид нарезки лука используют при приготовлении рагу из овощей:
 - а) кольца
 - б) дольки
 - в) полукольца
 - г) соломка
 - г) кубики
- 6.Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушеной:
 - а) кольца
 - б) дольки
 - в) полукольца
 - г) кубики

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
-----------	---------	---------------

1	а	3
2	г	4
3	а,б	3
4	к, м, ж, в, з, а, л, д, и, б, г, е	12
5	б	4
6	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Определить название блюда по описанию:

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный картофель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделявают на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или маргарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно.

а) крокеты картофельные

б) котлеты картофельные

в) зразы картофельные

2.При жарке во фритюре минимальное соотношение продукта и фритюра должно быть:

а) 1:2; б) 1:4; в)1:8

3.Укажите температуру жарения основным способом:

а) 100-120 °С; б) 140-150°С; в)95-100°С

4.Когда солят картофель, жареный основным способом?

а) перед жаркой; б) после образования поджаристой корочки; в)по окончании жарки

5.Когда солят картофель, жареный во фритюре?

а) перед жаркой; б) после образования поджаристой корочки; в)по окончании жарки

6.При приготовлении картофеля жареного с луком:

а)сырой лук добавляют в начале жарки картофеля; б) сырой лук добавляют после образования на картофеле румяной корочки; в)пассерованный лук смешивают с жареным картофелем перед отпуском

7.Какие изделия из котлетной массы являются фаршированными?

а) крокеты; б) рулет; в) зразы

8.Какую панировку используют при приготовлении блюда «Крокеты картофельные»?

а) мука-льезон-сухари; б) мука-белок яйца-сухари; в) фигурная

9.Какие овощи панируют в муке перед жаркой основным способом?

а) баклажаны; б) помидоры; в) тыкву

10.Соотнесите наименование овощей и виды их тепловой обработки для приготовления рагу из овощей

1)картофель

а)пассеруют

2)лук репчатый

б)обжаривают

3)капуста белокочанная

в)припускают

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3

2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	в	3
7	б, в	3
8	б	3
9	а, в	3
10	1-б, 2-а, 3-в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Установите последовательность приготовления блюда «Котлеты свекольные» и обозначьте цифрами последовательность операций.

Операция	Последовательность операций по технологии приготовления блюда
Сварить или запечь свеклу	
Охладить до 50 °С	
Протереть	
Сформовать котлеты	
Прогреть с маргарином	
Добавить, помешивая, манную крупу	
Снова подогреть	
Добавить соль и сырое яйцо	
Запанировать в сухарях	
Порционировать массу на полуфабрикаты	
Обжарить с двух сторон	
Дожарить в жарочном шкафу	
Отпустить по 2 шт. на 1 порцию со сметаной	

2..Выберите правильный вариант ответа:..Почему жареные баклажаны горчат?

а) перед тепловой обработкой посыпали перцем; б) не выдержали в течение 10... 15 мин, посыпав солью; в) не посыпали сахаром.

3.Почему при жареньи картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель крупно нарезали; б) картофель не обсушили; в) картофель посыпали солью.

4.Как приготавливают и отпускают картофель, жареный основным способом?

Эталон ответов:

Операция	Последовательность операций по технологии приготовления блюда
Сварить или запечь свеклу	1
Охладить до 50 °С	6
Протереть	2
Сформовать котлеты	9
Прогреть с маргарином	3
Добавить, помешивая, манную крупу	4

Проварить	5
Добавить соль и сырое яйцо	7
Запанировать в сухарях	10
Порционировать массу на полуфабрикаты	8
Обжарить с двух сторон	11
Дожарить в жарочном шкафу	12
Отпустить по 2 шт. на 1 порцию со сметаной	13

2-б

3-б

Вариант 2

1. Укажите цифрами последовательность приготовления блюда «Котлеты морковные»

Операция	Последовательность операций по технологии приготовления блюда
Морковь нарезают соломкой, кладут в сотейник	
Обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу	
Массу делят на порции	
Проваривают несколько минут до готовности, хорошо размешивая	
Добавляют молоко, маргарин и припускают почти до готовности	
Всыпают манную крупу тонкой струйкой при непрерывном помешивании	
Добавляют яйца, соль, протертый творог	
Массу охлаждают до 50 °С	
Панируют в сухарях	
Придают форму котлет	
Укладывают на противень с разогретым до 140 °С жиром	
Отпускают по 2 шт. на 1 порцию, поливают сливочным маслом	
Отдельно в соуснике подают сметану или соус молочный	
Выход блюда со сметаной — 150/25, с соусом 150/75 г	

2. В чем причина того, что картофель, жаренный основным способом, оказался неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным?

3. Почему картофель, жаренный фри (брусочками), оказался слабо окрашенным, брусочки склеиваются между собой, легко сгибаются, не ломаясь?

4. Как приготавливают и отпускают крокеты картофельные?

Эталон ответов:

1.

Операция	Последовательность операций по технологии приготовления блюда
----------	---

Морковь нарезают соломкой, кладут в сотейник	1
Обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу	11
Массу делят на порции	7
Проваривают несколько минут до готовности, хорошо размешивая	4
Добавляют молоко, маргарин и припускают почти до готовности	2
Всыпают манную крупу тонкой струйкой при непрерывном помешивании	3
Добавляют яйца, соль, протертый творог	6
Массу охлаждают до 50 °С	5
Панируют в сухарях	9
Придают форму котлет	8
Укладывают на противень с разогретым до 140 °С жиром	10
Отпускают по 2 шт. на 1 порцию, поливают сливочным маслом	12
Отдельно в соуснике подают сметану или соус молочный	13
Выход блюда со сметаной — 150/25, с соусом 150/75 г	14

Вариант 3

1. Допишите предложения.

А) Овощи жарят в небольшом количестве жира при $t = 1.. \text{ } ^\circ\text{C}$ до образования поджаристой корочки, до готовности доводят в .2...

Б) Во фритюре жарят картофель, лук, зелень. Нарезанные овощи. 3.., чтобы во время жаренья не разбрызгивался жир.

В) При жареньи во фритюре жира берут в 4 раза больше, чем овощей. Нагревают жир до $t = .5 .. \text{ } ^\circ\text{C}$.

Г) Какие жиры не используют для жаренья во фритюре? .6.., так как они содержат много влаги и белковых веществ, которые при высокой температуре быстро сгорают и загрязняют продукт.

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

№ п/п	Блюдо	Продукты
1	«Лук фри»	Лук, мука, соль, жир
2	Шницель из капусты	Капуста, вода, соль, сахар, уксус, яйцо, мука, сухари, жир, соус

3. Почему нельзя солить картофель до жаренья?

4. Как приготавливают и отпускают котлеты морковные?

Эталон ответов:

Вопрос 1: 1- 140-150°C; 2 – в жарочном шкафу; 3 – обсушивают; 4 – 4; 5 – 170-180°C; 6 – сливочное масло и маргарин.

Вопрос 2: 1- мука; 2- вода, сахар, уксус,

Вариант 4

1. Выберите правильный вариант ответа.

1) В каком случае картофель, жаренный во фритюре, мягкий, не хрустящий, неравномерно обжарен?

а) неправильно нарезан; б) не соблюдена рецептура; в) низкая температура фритюра.

2) Когда в котлетах из овощей преобладает вкус поджаренной панировки?

а) котлеты пережарили; б) не соблюдена рецептура овощей и панировки; в) неправильно формовали.

3.) В каком случае крокеты картофельные деформированы, внутри масса неоднородная, с комочками?

а) нарушение правил приготовления; б) нарушение рецептуры; в) нарушение тепловой обработки.

2. Как приготавливают и отпускают помидоры, тыкву, кабачки жареные?

Эталон ответов:

1 – в

2 – а

3 – а

Вариант 5.

1. Продолжите перечень овощей, входящих в блюдо «Рагу из овощей», укажите форму их нарезки и способ предварительной тепловой обработки.

Овощи, входящие в блюдо	Форма нарезки	Предварительная тепловая обработка
Картофель	Кубики крупные или дольки	Жаренье основным способом
Морковь	Кубики средние или дольки	Пассеровка или припускание
Репа		

2. Как приготавливают и отпускают капусту тушёную?

3. Выберите правильный вариант ответа.

В каком случае в рагу из овощей после тушения морковь жесткая?

а) крупно нарезали; б) недостаточно припустили; в) морковь подгорела.

4. Выберите правильный вариант ответа.

Когда в рагу из овощей после тушения появляется запах пареных овощей или жидкая консистенция?

а) долго припускали или варили; б) не добавили мучную пассеровку; в) отсутствуют соль и специи.

Эталон ответов:

1.

Овощи, входящие в блюдо	Форма нарезки	Предварительная тепловая обработка
-------------------------	---------------	------------------------------------

Картофель	Кубики крупные или дольки	Жаренье основным способом
Морковь	Кубики средние или дольки	Пассеровка или припускание
Репка	Кубики средние или дольки	Пассеровка или припускание
Лук репчатый	Дольки	Пассеровка
Капуста белокочанная	Шашки	Припускание
Цветная капуста	Разделяют на соцветия	Отваривают
Кабачки	Кубики средние	Обжаривают или используют сырыми
Тыква	Кубики средние	Обжаривают или используют
Горошек зелёный		Отваривают

3 –б

4 –б

Вариант №6.

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

№п/п	Блюдо	Продукты
1	«Рагу из овощей»	Картофель, морковь, корень петрушки, репчатый лук, репа, солёные огурцы, капуста, жир кулинарный, соус, тыква, чеснок, перец чёрный горошком, лавровый лист, маргарин
2	«Капуста тушёная»	Капуста, уксус, жир кулинарный, томатное пюре, морковь, корень петрушки, корень сельдерея, репчатый лук, лавровый лист, перец молотый, мука пшеничная, сахар
3	«Картофель, тушёный с луком и помидорами»	Картофель, лук репчатый, сахар, помидоры свежие, соус томатный, лавровый лист, соль, перец, зелень

2.Как приготавливают и отпускают рагу из овощей?

3.Выберите правильный вариант ответа.

В каком случае капуста тушеная получается очень кислой или очень жидкой консистенции?

- а) добавили много уксуса и не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) неравномерно размешали мучную пассеровку.

Эталон ответов:

Вопрос 1: 1 – солёные огурцы; 2 – корень сельдерея, 3- сахар.

Вопрос 3:а

Урок 59. Приготовление блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

Устный опрос

1.Каков ассортимент блюд и гарниров из запечённых овощей?

2. Каков алгоритм действий при запекании овощей?
3. Как приготавливают и отпускают запеканку картофельную?
4. Как приготавливают и отпускают рулет картофельный?
5. Как приготавливают и отпускают рататуй?
6. Как приготавливают и отпускают гратен из кабачков?
7. Как приготавливают и отпускают картофель, запечённый целыми клубнями?
8. Как приготавливают и отпускают картофель дюшес?
9. Как приготавливают и отпускают солянку овощную?
10. Как приготавливают и отпускают голубцы овощные?
11. Как приготавливают и отпускают помидоры фаршированные?
12. Как приготавливают и отпускают кабачки фаршированные?
13. Как приготавливают и отпускают перец фаршированный?
14. Как приготавливают и отпускают баклажаны фаршированные?
15. Каковы требования к качеству и сроки хранения блюд из запечённых овощей?
16. Как подобрать соусы для блюд из запечённых и фаршированных овощей и грибов?

Тестовое задание

1. При какой температуре запекают овощи?
 - а) 100-120 °С; б) 190-200°С; в) 250-280°С
2. Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:
 - а) охлаждают
 - б) поливают соусом и запекают
 - в) бланшируют
 - г) у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
 - д) заполняют фаршем
 - е) отпускают с тем соусом, в котором запекали
 - ж) выкладывают на противень
3. Как нарезают морковь для приготовления фарша для блюда «перец фаршированный овощами»:
 - а) брусочки; б) кружочки; в) соломка
4. В какой посуде подают горячую закуску «Грибы в сметанном соусе запечённые»?
 - а) кокильница; б) кокотница; в) баранчик
5. Какие слои укладывают на порционную сковороду для приготовления солянки овощной?
 - а) тушёная капуста – подготовленные овощи (припущенные огурцы, обжаренные солёные грибы, пассерованный лук и каперсы) – тушёная капуста; б) припущенные огурцы с обжаренными грибами – тушёная капуста – пассерованный лук с каперсами; в) пассерованный лук и каперсы – тушёная капуста- припущенные огурцы с обжаренными грибами
6. Каким соусом заливают подготовленные полуфабрикаты голубцов для запекания?
 - А) молочным средней густоты; б) сметанным; в) грибным
7. Какое чередование слоёв в картофельной запеканке?
 - а) фарш (отварные грибы, пассерованный репчатый лук, зелень петрушки) – картофельная масса; б) картофельная масса – фарш (отварные грибы, пассерованный репчатый лук, рубленные яйца, зелень петрушки) – картофельная масса; в) картофельная масса – фарш (отварные грибы, рубленные яйца, зелень петрушки)
8. Какой соус используют для приготовления капусты, запеченной под соусом ?
 - а) сметанный с томатом; б) молочный средней густоты; в) луковый
9. Запечённые и фаршированные блюда из овощей хранят в горячем виде не более:
 - а) 2ч; б) 1 ч

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	г, в, а, д, ж, б, е, в	3

2	в	7
3	б	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1.

1. Допишите 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 Т =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.

2.Как приготавливают и отпускают рулет картофельный?

3.Что включает в себя бракераж готовой продукции из овощей и грибов?

Эталон ответов:

Вопрос 1. 3)вырезают кочерыжку. 5)Варят до полуготовности.

Вариант 2.

1.Укажите соответствие приведенных в таблице блюд составу используемого для их приготовления фарша.

№ п/п	Блюдо	Состав используемого фарша
1	«Картофельная запеканка»	а) пассерованный репчатый лук, вареный рис, мелкорубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки или укропа;
2	«Голубцы овощные»	б) сваренные сушеные, мелко измельченные грибы, пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки;
3	«Кабачки фаршированные»	в) пассерованные нашинкованные соломкой морковь и лук, рис отварной, вареные мелкорубленые грибы, соль, перец, зелень петрушки, можно яйца;
4	«Перец фаршированный»	г) нарезанные соломкой и пассерованные морковь и репчатый лук, свежие помидоры или томат, пассерованные с морковью и репчатым луком, отварной рис, соль, перец, зелень петрушки

2. Как приготавливают и отпускают солянку овощную?

3. Каков порядок проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов?

Эталон ответов:

Вопрос 1: 1 – б; 2 – в, 3- а, 4- г.

Вариант 3.

1. Дополните технологическую схему приготовления блюда «Перец фаршированный».

Перец промыть, надрезать вокруг плодоножки, 1....., промыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 1 – 2 минуты, вынуть, охладить, 2....., уложить на противень залить соусом (молочным или сметанным с томатом), 3....., отпустить

2. Как приготавливают и отпускают запеканку картофельную?

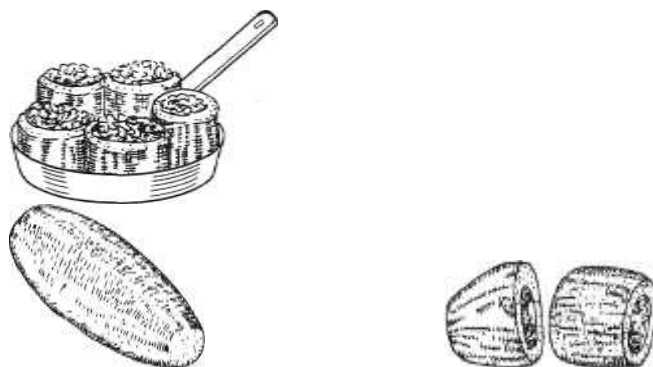
3. Как производят органолептическую оценку качества готовых блюд из овощей и грибов при проведении бракеража?

Эталон ответа:

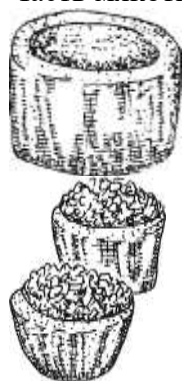
Вопрос 1: 1. удалить плодоножку с семенами, 2. перец наполнить фаршем, 3. запечь в жарочном шкафу

Вариант 4.

1. Используя рис. , составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».



Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



2. Как приготавливают и отпускают голубцы овощные?
3. Какие данные заносят в бракеражный журнал?

Урок 61. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

Устный опрос

1. Какие варианты оформления и отпуска блюд из отварных овощей вы знаете?
2. Какие варианты оформления и отпуска блюд из жареных овощей вы знаете?
3. Какие варианты оформления и отпуска блюд из тушёных овощей вы знаете?
4. Какие варианты оформления и отпуска блюд из запечённых и грибов и овощей вы знаете?
5. Какую посуду можно использовать для отпуска блюд из овощей и грибов?
6. Какие способы сервировки можно использовать для отпуска блюд из отварных овощей?
7. Какие способы сервировки можно использовать для отпуска блюд из жареных овощей и грибов?
8. Какие способы сервировки можно использовать для отпуска блюд из тушёных овощей?
9. Какие способы сервировки можно использовать для отпуска блюд из запечённых овощей и грибов?
10. Какие способы сервировки можно использовать для отпуска блюд из отварных овощей?
11. Какова температура отпуска и сроки хранения блюд из овощей и грибов?
12. Каковы условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
13. Каковы правила охлаждения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
14. Каковы правила замораживания готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
15. Каковы правила разогрева готовых блюд и гарниров из овощей и грибов?
16. Как упаковывают и готовят горячие блюда и гарниры из овощей и грибов для отпуска на вынос?
17. Как упаковывают и готовят горячие блюда и гарниры из овощей и грибов для транспортирования?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Для варки овощей на 1 кг овощей жидкости берут:
а) 0,6-0,7л; б) 1-1,5л; в) 0,2-0,3л
2. В бурнокипящей воде для сохранения цвета варят следующие виды овощей:
а) картофель, перец, кабачки; б) морковь, свёклу, капусту, кукурузу; в) артишоки, горох, листья шпината, спаржу.
3. Для получения картофельного пюре картофель протирают:
а) в холодном виде; б) в тёплом виде; в) в горячем виде
4. Для припускания овощей на 1 кг овощей берём жидкости:
а) 0,5л; б) 1-1,5л; в) 0,2-0,3л
5. Какие овощи можно припускать в собственном соку:
а) кабачки, помидоры; б) картофель, репу; в) тыкву, шпинат
6. По технологии приготовления запечные овощи делятся на несколько групп:
а) 2, б) 4; в) 3

7. Полуфабрикат складывают по 2 листа, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Это блюдо называется:

а)шницель из капусты; б) котлеты капустные; в)голубцы

8.Готовим массу: протёртые овощи+мука+молоко+соль+сахар+пищевая сода+яйца.

Готовую массу ложкой выкладываем на сковороду и жарим с обеих сторон. Это блюдо называется:

а) биточки кабачковые; б) оладьи из тыквы; в)котлеты морковные

9.При изготовлении каких изделий в массу добавляют манную крупу:

а) котлеты картофельные, б)котлеты морковные; в)котлеты свекольные

10.Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

а)соломка, б)кубики; в)дольки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	в	3
5	а, в	3
6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	б,в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Выберите овощи, используемые для фарширования:

а) капуста, репа, свёкла; б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны; в)патиссоны, перец, морковь

2. Какие блюда из картофеля приготавливают с фаршем внутри:

а) котлеты картофельные; б) крокеты картофельные; в)зразы картофельные.

3.При приготовлении блюда «Перец фаршированный» применяют способ тепловой обработки:

а)жарка; б) тушение; в)запекание

4.Какие блюда приготавливают отварным способом?

а) рагу из овощей; б) картофельное пюре; в)картофельный рулет

5.Определите название блюда, в состав которого входит: свёкла, маргарин, манная крупа, соль, яйца, сухари, масло сливочное, соус или сметана:

а)запеканка; б) котлеты; в)пудинг

6.Блюдо из картофеля, нарезанного соломкой и обжаренного во фритюре, называется:

а) крокеты, б)пай; в)фри

7.Какой способ тепловой обработки используют для гратена:

а)жарка; б) запекание; в)варка

8.Какой соус используют для приготовления «Рагу из овощей»:

а) томатный; б) молочный; в)грибной

9. В какой посуде запекают жульен из рибов:

а) кокотница; б) кокильница; в)баранчик

10.Каков срок хранения картофеля отварного и картофельного пюре в горячем виде?

а) 1ч; б) 2ч; в) 30 мин

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	а, б	3
8	а	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.Для варки овощей на 1 кг овощей жидкости берут:

а) 0,6-0,7л; б) 1-1,5л; в)0,2-0,3л

2. В бурнокипящей воде для сохранения цвета варят следующие виды овощей:

а)картофель, перец, кабачки; б) морковь. свёклу, капусту, кукурузу ; в)артишоки, горох, листья шпината, спаржу.

3.Для получения картофельного пюре картофель протирают:

а)в холодном виде; б) в тёплом виде; в)в горячем виде

4.Для припускания овощей на 1 кг овощей берем жидкости:

а) 0,5л; б) 1-1,5л; в)0,2-0,3л

5.Какие овощи можно припускать в собственном соку:

а)кабачки, помидоры; б) картофель, репу; в)тыкву, шпинат

6.По технологии приготовления запечные овощи делятся на несколько групп:

а) 2, б)4; в)3

7. Полуфабрикат складывают по 2 листа, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Это блюдо называется:

а)шницель из капусты; б) котлеты капустные; в)голубцы

8.Готовим массу: протёртые овощи+мука+молоко+соль+сахар+пищевая сода+яйца.

Готовую массу ложкой выкладываем на сковороду и жарим с обеих сторон. Это блюдо называется:

а) биточки кабачковые; б) оладьи из тыквы; в)котлеты морковные

9.При изготовлении каких изделий в массу добавляют манную крупу:

а) котлеты картофельные, б)котлеты морковные; в)котлеты свекольные

10.Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

а)соломка, б)кубики; в)дольки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	в	3
5	а, в	3

6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	б,в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

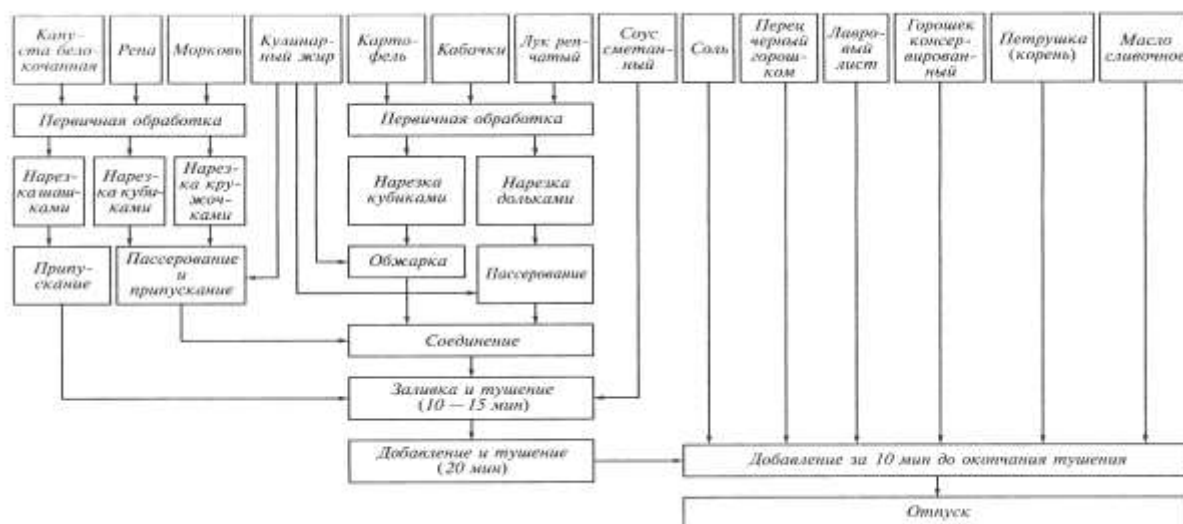
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 63. Самостоятельная работа 8. Составление технологических схем приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов .

Составление технологических схем приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

- 1.Картофельотварной.
- 2.Картофельное пюре.
- 3.Картофель в молоке.
- 4.Фасоль овощная отварная.
- 5.Капуста отварная с маслом.
- 6.Пюре из моркови.
- 7.Морковь с зелёным горошком в молочном соусе.
- 8.Капуста тушёная.
- 9.Рагу из овощей.
- 10.Картофель, жареный брусочками.
- 11.Картофель, жареный во фритюре брусочками.
- 12.Котлеты картофельные.
- 13.Зразы картофельные.
- 14.Крокеты картофельные.
- 15.Котлеты морковные.
- 16.Котлеты свекольные.
- 17.Грибы в сметанном соусе.
- 18.Запеканка картофельная с овощами.
- 19.Солянка овощная.
- 20.Голубцы овощные.
- 21.Перец, фаршированный овощами.
- 22.Перец, фаршированный овощами и рисом.
- 23.Кабачки, фаршированные овощами.

Образец технологической схемы приготовления соуса белого основного



Источник: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. -Глава 9 Блюда и гарниры из овощей и грибов стр.196-220.

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий 12ч.

Урок 76. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий

Устный опрос

1. Каков ассортимент и значение в питании блюд и гарниров из круп?
2. Каков ассортимент и значение в питании блюд и гарниров из бобовых?
3. Каков ассортимент и значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий?
4. Каков ассортимент круп?
5. На какие сорта и виды подразделяется рисовая крупа?
6. Перечислите виды бобовых.
7. Каковы требования к качеству макаронных изделий?
8. Чем отличается пастеризованное молоко от стерилизованного?
9. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение
10. Органолептическая оценка качества, безопасности круп
11. Органолептическая оценка качества, безопасности бобовых
12. Органолептическая оценка качества, безопасности макаронных изделий»

Урок 77. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Как подготовить к варке крупу-ядрицу?
2. Как подготовить к варке мелкие и дроблёные крупы?
3. Как подготовить к варке пшённую, рисовую и перловую крупу?
4. Как подготовить к варке гречневую крупу?
5. Как подготовить маргарин, масло сливочное для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий?
6. Какое молоко можно использовать для приготовления блюд?

7. Как приготовить молоко для приготовления блюд?
8. Как определяется консистенция каш в зависимости от соотношения количества крупы и воды?
9. Каковы общие правила варки каш?
10. Как варят рассыпчатые каши?
11. Как варят вязкие молочные каши?
12. Как варят жидкие каши?
13. Как приготовить блюдо кашу гречневую рассыпчатую?
14. Как приготовить кашу пшённую рассыпчатую?
15. Как приготовить кашу манную молочную?
16. Как приготовить кашу жидкую пшённую?
17. Как оценить качество готовых каш различной консистенции?

Карточки-задания

«Расчёт количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчёт выхода каш различной консистенции»

Карточка №1

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 10 порций пшённой вязкой каши (1 порция – 300г)

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

3. Составьте технологическую схему приготовления пшённой рассыпчатой каши.

Эталон ответов:

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 10 порций пшённой вязкой каши (1 порция – 300г)

Решение:

1) $10 \text{ порций} \times 300\text{г} = 3000\text{г} = 3 \text{ кг}$ – количество готовой каши

2) $0,25\text{кг} \times 3\text{кг} = 0,75\text{кг}$ – количество крупы

3) $0,8\text{л} \times 3 \text{ кг} = 2,4\text{л}$ – количество жидкости

4) $0,04\text{кг} \times 0,75\text{кг} = 0,3 \text{ кг}$ – количество соли

3

5) $0,75\text{кг} + 2,4\text{л} + 0,3\text{кг} = 3,45 \text{ дм}$ – общее количество крупы, жидкости и соли

3

3

6) $3,45 \text{ дм} : 100\% \times 115\% = 3,97 \text{ дм}$ – объём необходимой посуды

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

Ответ:

- а) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;
- б) не перебрали крупу;
- в) плохо промыли пшено;
- г) недостаточное время варки.

Карточка №2

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 20 порций пшённой рассыпчатой каши (1 порция – 150г)

2. Какие дефекты могут возникнуть при варке рассыпчатых каш?
3. Составьте технологическую схему приготовления крупеника гречневого.

Эталон ответов:

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 20 порций пшённой рассыпчатой каши (1 порция – 150г)

Решение:

1) $20 \text{ порций} \times 150\text{г} = 3000\text{г} = 3 \text{ кг}$ – количество готовой каши

2) $0,4\text{кг} \times 3 \text{ кг} = 1,2\text{кг}$ – количество крупы

3) $0,72\text{л} \times 3 \text{ кг} = 2,16\text{л}$ – количество жидкости

4) $0,015\text{кг} \times 1,2\text{кг} = 0,018 \text{ кг}$ – количество соли

3

5) $1,2\text{кг} + 2,16\text{л} + 0,018\text{кг} = 3,378 \text{ дм}$ – общее количество крупы, жидкости и соли

3

3

6) $3,378 \text{ дм} : 100\% \times 115\% = 3,885 \text{ дм}$ – объём необходимой посуды

2. Какие дефекты могут возникнуть при варке рассыпчатых каш?

Ответ: а) разварившиеся, слипающиеся зерна;

б) наличие темных крупинок зерновой примеси;

в) горьковатый привкус;

г) крупа недоварена.

Карточка №3

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 20 порций гречневой рассыпчатой каши на гарнир (1 порция 150г)

2. Перечислите блюда, которые можно приготовить из вязких каш.

3. Составьте технологическую схему приготовления каши манной вязкой на молоке.

Эталон ответов:

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 20 порций гречневой рассыпчатой каши на гарнир (1 порция 150г)

Решение:

1) $20 \text{ порций} \times 150\text{г} = 3000\text{г} = 3 \text{ кг}$ – количество готовой каши

2) $0,476\text{кг} \times 3 \text{ кг} = 1,428\text{кг}$ – количество крупы

3) $0,71\text{л} \times 3 \text{ кг} = 2,13\text{л}$ – количество жидкости

4) $0,021\text{кг} \times 0,428\text{кг} = 0,03 \text{ кг}$ – количество соли

3

5) $1,428\text{кг} + 2,13\text{л} + 0,03\text{кг} = 3,588 \text{ дм}$ – общее количество крупы, жидкости и соли

3

3

6) $3,588 \text{ дм} : 100\% \times 115\% = 4,12 \text{ дм}$ – объём необходимой посуды

2. Перечислите блюда, которые можно приготовить из вязких каш.

Ответ: Запеканка рисовая, пшённая, пшеничная; манная; запеканка рисовая с творогом; котлеты или биточки пшённые, манные, рисовые, перловые, пшеничные; крупеник гречневый, пудинг рисовый, манный, пшённый; пудинг с консервированными плодами.

Карточка №4

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 5 порций манной жидкой каши по 250г на порцию.

2. Чем отличаются пудинги от запеканки?

3. Составьте технологическую схему приготовления биточков из вязкой рисовой каши.

Эталон ответов:

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 5 порций манной жидкой каши по 250г на порцию.

Решение:

1) $5 \text{ порций} \times 250\text{г} = 1250\text{г} = 1,25 \text{ кг}$ – количество готовой каши

Эталон ответов:

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости, соли, необходимый объём посуды для приготовления 10 порций рисовой рассыпчатой каши на гарнир (1 порция – 150г).

Решение:

1) $10 \text{ порций} \times 150 \text{ г} = 1500 \text{ г} = 1,5 \text{ кг}$ – количество готовой каши

2) $0,357 \text{ кг} \times 15 \text{ кг} = 5,36 \text{ кг}$ – количество крупы

3) $0,75 \text{ л} \times 15 \text{ л} = 11,25 \text{ л}$ – количество жидкости

4) $0,028 \text{ кг} \times 5,36 \text{ кг} = 0,15 \text{ кг}$ – количество соли

3

5) $5,36 \text{ г} + 11,25 \text{ л} + 0,15 \text{ кг} = 16,76 \text{ дм}^3$ – общее количество крупы, жидкости и соли

3

3

6) $16,76 \text{ дм}^3 : 100\% \times 115\% = 19,27 \text{ дм}^3$ – объём необходимой посуды

2. Каковы требования к качеству и сроки хранения рассыпчатых каш?

Ответ: В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющиеся друг от друга; вкус и цвет – соответствующие виду крупы, а у каш из пшённой крупы – без привкуса горечи. Не допускается запах и вкус подгоревшей каши. Хранят готовые каши на мармите при температуре 70-80 градусов в течении 6ч.

3. Допишите схему приготовления вязких каш в соответствии с правилами.

Рисовая ← Пшеничная Крупа → Манная

Перебрать

Просеять

3 – 4 раза в горячей воде

Промыть

Приготовление вязких каш

Кипящая вода Горячее молоко Соль, сахар Сливочное или
грибная пара вводят в конце перемешивания нетто, неравномерно обжарены
или и затхлостимасло

В

Добавить-----

I

Перемешать

I

подать

Тестовые задания

Тестовое задание №1

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

7. Дайте определение: Приваром называют

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне

на молоке

10. Вставьте пропущенные этапы варки гречневой рассыпчатой каши:

Воду кипятят → 1..... → всыпают подготовленную крупу → перемешивают → 2.....
→ добавляют сливочное масло → 3..... → выравнивают поверхность, закрывают
крышку → упаривают → разрыхляют поварской вилкой → добавляют 4..... →
отпускают

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают 3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию	3
2	При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.	1
3	Дробленные и плющённые крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.	1
4	а) Рассыпчатые (крутые), б) вязкие (размазни), в) жидкие (кашицы)	3
5	Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.	1
6	Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°C-70°C и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш.	1
7	Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.	1

8	Правила варки каш: Подбор необходимой по объёму посуды → подготовка крупы → доведение жидкости до кипения → введение соли, сахара → введение крупы → варка до загустения → упаривание → введение сливочного масла → отпуск	9
9	на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока	6
10	1)солят; 2)удаляют всплывшие пустотелые зёрна; 3)варят до загустения; 4)сливочное масло	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №2

Вставьте пропущенные слова и цифры:

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

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

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в ...г... жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши д...., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры е.... и оставляют для ...ж..... Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки и в основном продолжается 1,5-2 часа.

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

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ...и.... молоко и варят до готовности. Манную крупу заваривают, всыпая ее к.... в кипящую жидкость при помешивании.

6. Выберите правильный ответ:

Из какой крупы готовят «Гурьевскую» кашу?

а)гречневая; б) пшеничная; в) манная; г)пшённая

7. Какую кашу называют «размазня»:

а) вязкая; б) жидкая; в) рассыпчатая; г)молочная

8. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу ?

а) хлопья «Геркулес»; б) рисовую; в) гречневую; г)пшеничную

9. Какие крупы промывают сначала в тёплой, потом в горячей воде:

а) рисовая; б) перловая; в) пшеничная; г) пшенная

10. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная; б) рисовая; в) пшенная; г)перловая

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А)толстым; б) измерен	2

2	в) засыпания крупы	1
3	г) кипящую; д) разравнивают; е) 90°C - 100°C; ж) упаривания	4
4	з)сливочного масла (жира)	1
5	и)кипящее; к)тонкой струйкой	2
6	в	4
7	а	4
8	а	4
9	а,б, г	4
10	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №3

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая; б) пшеничная; в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая; б) жидкая; в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную; б) рисовую; в) гречневую

4. Какие крупы для каш варят сначала в воде, потом в молоке?

а) пшённая; б)манная; в) перловая

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная; б) рисовая; в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая; б) вязкая; в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды; б) 4-5л воды; в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают; б) обжаривают; в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°C

б)100-110°C

в) 65-75°C

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром; б) упеком; в) припеком

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	а	3
4	а, в	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3

9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №4

1.Крупы перед варкой промывают водой:

А) холодная

Б) теплая

В)горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом

А) 1 кг крупы, 6 литров воды, 50 гр. Соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упаривания (упревания) каши:.

А) 90°C

Б) 100°C

В) 150°C

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп:

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

А)ошпаривают кипятком

Б)перебирают

В)моют теплой водой

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения

Б) для удаления горечи

В) для промывания

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	А	3
3	А, В	3
4	А, В, Г	3
5	Б	3
6	В	3
7	А, В	3
8	Б	3
9	Б, В, А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №5

Выберите правильный вариант ответа.

- Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?
а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; в) молоко меняет цвет.
- Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?
а) чтобы молоко не пригорело; б) чтобы не образовались комки; в) чтобы молоко не изменило цвет.
- Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50... 100 г на 1 кг крупы)?
а) чтобы не образовались комки; б) для улучшения вкуса и внешнего вида; в) чтобы каша не подгорела.
- Сколько воды и соли используют при варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом)?
а) 6 л воды, 50 г соли; б) 5 л воды, 40 г соли; в) 4 л воды, 30 г соли.
- Почему пшенная каша горчит?
а) каша подгорела; б) плохо промыли пшено; в) кашу пересолили.
- Почему манная каша получается комками?
а) заварили большое количество крупы; б) засыпая крупу, плохо размешивали; в) добавили много сахара.
- Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?
а) переварили; б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости; в) засыпали в холодную воду.
- Какая крупа варится дольше всех?
а) манная; б) рисовая; в) перловая.
- Какая крупа перед варкой не промывается?
а) манная; б) рисовая; в) пшено.
- Какую крупу не надо варить?
а) манную; б) пшенную; в) толокно.
- Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?
а) манная; б) гречневая; в) пшено.

5. Какое количество воды используют для приготовления гречневой растратой каши из 1 кг крупы?
а) 2 л; б) 1,5 л; в) 2,5 л.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	а, б	3
7	б	3
8	в	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №6

1. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

а) манная; б) гречневая; в) пшено.

2. Какое количество воды используют для приготовления гречневой растратой каши из 1 кг крупы?

а) 2 л; б) 1,5 л; в) 2,5 л.

3. *Укажите причины возникновения дефектов крупяных гарниров и каш.*

Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

а) нарушение рецептуры; б) нарушение правил варки каш; в) долго не сливали воду.

4. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

а) не перебрали крупу; б) плохо промыли; в) использовали для варки грязную посуду.

5. Горьковатый привкус каши: а) не промыли крупу; б) добавили много соли; в) каша пригорела.

6. Рассыпчатая крупа недоварена:

а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы); б) рано сняли с плиты; в) не промыли.

7. Кислый и затхлый привкус каши:

а) использовали некачественное сырье; б) использовали некачественную воду; в) использовали грязную посуду.

8. Какие способы используют для варки рассыпчатой рисовой каши:

а)несливной; б) припускание; в)откидной; г)тушение.

9. Какие способы используют для варки рассыпчатой пшённой каши:

а)несливной ; б)сливной; в)оба варианта верны.

10. Можно ли сварить жидкую перловую кашу?

а)да; б)нет

Эталоны ответов

№ воп	Ответы	Кол-во баллов
-------	--------	---------------

роса		
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	а	3
6	б	3
7	а, б, в	3
8	а, б, в	4
9	в	3
10	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

Заполнить таблицу:

Разновидности каш.

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

Эталон ответов к карточке 1

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

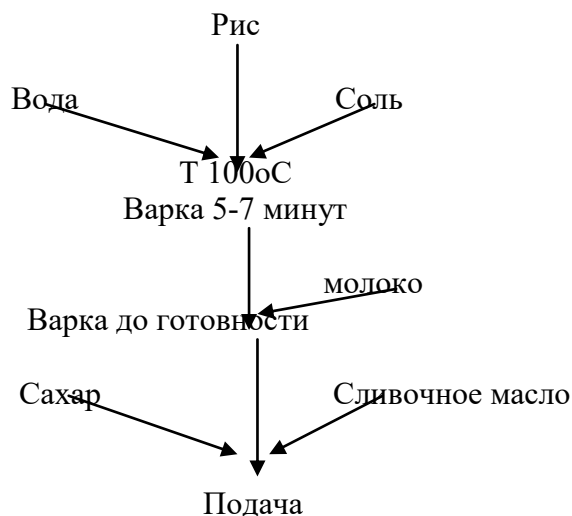
Карточка 2

1.Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

2.Какова температура отпуска и сроки хранения каш?

Эталон ответов к карточке 2

1. Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши



Урок 78. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

Устный опрос

1. Каков ассортимент изделий из каш?
2. Как приготовить котлеты манные?
3. Как приготовить биточки рисовые?
4. Как приготовить биточки рисовые?
5. Как приготовить запеканку рисовую, пшённую, манную?
6. Как приготовить крупеник?
7. Как приготовить пудинг рисовый, манный или пшённый?
8. Как приготовить клёцки из крупы?
9. каковы требования к качеству блюд из каш?
10. Каковы условия и сроки хранения блюд из каш?

Тестовое задание

1. Установите соответствие между наименованием блюд и входящих в них продуктов:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1) творог | |
| 2) гречневая каша | а) котлеты, биточки |
| 3) рисовая каша | |
| 4) изюм | |
| 5) курага | б) запеканка манная |
| 6) сметана | |
| 7) сухари | в) крупеник |
| 8) манная каша | г) запеканка рисовая |

2. С каким соусом подают котлеты рисовые?

а) с красным; б) с грибным; в) с молочным.

3. С каким соусом подают биточки манные?

а) со сладким; б) с молочным; в) со сметанным.

4. 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.

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

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

6. В каком случае получается малопористый рисовый пудинг?

а) плохо взбили белок; б) не добавили изюм; в) не добавили ванилин

7. Пудинг отличается от запеканки:

а) белки отделяют от желтков и взбивают, затем добавляют в массу в последнюю очередь;

б) в пудинг добавляют больше сдобы; в) видом тепловой обработки.

8. Запеканку выкладывают на противень слоем:

а) 1-2 см; б) 3-4 см; в) 5-6 см.

9. Перед запеканием крупеник смазывают:

а) сметаной; б) льезоном

10. Какова температура запекания крупеника?

а) 250°C; б) 150°C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а)3,7,8; б)4,5,6,8; в) 1,2,6 ; г)3,4,5,6	4
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	б	3
6	а	3
7	а, б	3
8	б	4
9	а	2
10	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка №1.

Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители блюд	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый				-	
Пудинг рисовый					

Эталон ответа:

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители блюд	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар,яйцо	В охлаждённую до 60градусов кашу	Жарка основным способом	Сладкий или грибной
Биточки	Вязкая	Сахар,яйцо	В охлаждённую до 60градусов кашу	Жарка основным способом	Сладкий соус
Запеканка рисовая	Вязкая	Сахар,яйцо, изюм, курага, ванилин	В охлаждённую до 60градусов кашу	Запекание в жарочном шкафу	Сладкий соус, сливочное масло, сметана
Крупеник гречневый	Рассыпчатая	Сахар,яйцо, молоко, творог, сметана	В охлаждённую до 60градусов кашу	Запекание в жарочном шкафу	Сливочное масло или сметана
Пудинг	вязкая	Сахар,яйцо, масло сливочное, изюм, цукаты, ванилин	Желток в охлаждённую до 60градусов кашу, белок взбивают и вводят в конце перемешивания	Запекание в жарочном шкафу или варка на пару	Соус сладкий или варенье

Урок 80. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

- 1.Какие виды бобовых используют для приготовления блюд?
- 2.Как подготовить бобовые к варке?
- 3.Как происходит процесс варки бобовых?
- 4.Какие блюда готовят из отварных бобовых?
- 5.Почему нельзя добавлять соль при варке бобовых?
- 6.Как приготовить и отпустить блюдо «Бобовые с жиром и луком»?
7. Как приготовить и отпустить блюдо «Бобовые в соусе»?
8. Как приготовить и отпустить блюдо «Пюре из бобовых»?
9. Каковы требования к качеству и сроки хранения блюд из бобовых и кукурузы?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Перечислите, что относят к бобовым?
2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?
3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:
4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

Эталон ответа к письменному заданию вариант 1

- 1.Перечислите, что относят к бобовым?

6. Для приготовления каких блюд используют макаронные изделия, сваренные несливным способом?

7. Как подобрать соусы для блюд и гарниров из макаронных изделий?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.
2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.
3. Заполните таблицу, указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

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

Эталоны ответов к карточке 1

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.
В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(0,9%). Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал
2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.
Виды макаронных изделий:
Трубчатые - макароны, рожки, перья.
Нитеобразные – вермишель.
Лентообразные – лапша.
Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.
3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

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

Карточка 2

1. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?
2. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами»

Макаронны отваривают -

3. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают

4. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные					
Запеченные					

Эталонны ответов к карточке 2

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

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

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами»

Макаронны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют в конце добавляют томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными

макаронами и зеленым прогретым горошком → (кипятят 5-7 мин → при подаче посыпают зеленью.

3. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

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

Б) технологическая последовательность приготовления:

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

4. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

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

Карточка 3

1. Назовите способы варки макаронных изделий.
2. Укажите, от чего зависит качество отварных макаронных изделий?
3. Укажите причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

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

Эталоны ответов к карточке 3

1. Назовите способы варки макаронных изделий.
Сливной, не сливной
2. Укажите, от чего зависит качество отварных макаронных изделий?
1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.

2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.
3. Укажите причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с томатом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

1. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло.
2. Укажите время варки макаронных изделий.
3. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид _____
 Цвет _____
 Вкус _____
 Консистенция _____

Эталоны ответов к карточке 4

1. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. Макаронник.
2. Укажите время варки макаронных изделий. Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.
3. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Хранят блюда из макаронных изделий при $t = 70^{\circ}\text{C} - 75^{\circ}\text{C}$ – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.
4. Перечислите требования к качеству припущенного риса:
 Внешний вид: зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.
 Цвет: белый
 Вкус: в меру солёный, без посторонних привкусов
 Консистенция: рассыпчатая

Карточка 5

1. Укажите температуру хранения готовых каш на мармите
2. Укажите сроки реализации блюд
 Блюда из каш _____
 Блюда из макаронных изделий _____
 Блюда из бобовых _____
 Рассыпчатые каши _____
3. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:
 «Каша используют - в рационе здорового питания»

Эталоны ответов к карточке 5

1. Укажите температуру хранения готовых каш на мармите
 $t = 70^{\circ}\text{C} - 75^{\circ}\text{C}$
2. Укажите сроки реализации блюд
 Блюда из каш: 3 часа
 Блюда из макаронных изделий: 2 часа
 Блюда из бобовых: 2 часа
 Рассыпчатые каши: 6 часов
3. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:
 «Каша используют - в рационе здорового питания»
 Улучшают процесс пищеварения;
 Повышают калорийность;
 Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);
 Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Карточка 6

1. Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий и для чего их используют.

Последовательность сливного способа	Последовательность несливного способа
Для 1 кг изделия берут 5-6 л воды и 50г соли	Для 1 кг изделия берут 2-3л вода и 30г соли, жир

Опускают в кипящую подсоленную воду	Опускают в кипящую подсоленную воду
Варят до размягчения в бурнокипящей воде	
Заправляют сливочным маслом	
Привар составляет 150%	Привар составляет
Используют	Используют

2. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?

3. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Эталоны ответов к карточке 6

1. Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий и для чего их используют.

Последовательность сливного способа	Последовательность несливного способа
Для 1 кг изделия берут 5-6 л воды и 50г соли	Для 1 кг изделия берут 2-3л воды и 30г соли, жир
Опускают в кипящую подсоленную воду	Опускают в кипящую подсоленную воду
Варят до размягчения в бурнокипящей воде	Варят до загустения
Откидывают на сито и дают стечь воде	Добавляют жир
Заправляют сливочным маслом	Доваривают на слабом огне
Привар составляет 150%	Привар составляет 200-300%
Используют как гарнир или самостоятельное блюдо	Используют для запеканок и макаронников

2. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?

Ответ: В макаронных изделиях содержится много клейковины, белка, крахмала. При варке белки поглощают воду и набухают, происходит денатурация (свёртывание) белка, при этом выделяется влага, остающаяся внутри. Крахмал клейстеризуется за счёт влаги, образующейся при свёртывании белка и воды, взятой для варки. Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определённое количество воды (200-300%), поэтому увеличивается масса и объём макаронных изделий..

3. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Ответ: Чтобы макаронные изделия не склеивались и не образовывали комки.

Карточка 7

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2. Как проводится бракераж готовой продукции?

Эталоны ответов к карточке 7

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

Ответ: Блюдо «Лапшевник с творогом».

Вода → кипятят → солят → добавляют лапшу → варят до загустения → в конце варки добавляют жир → доваривают на слабом огне → охлаждают до 60 градусов → добавляют протёртый творог → добавляют яйца, растёртые с сахаром → перемешивают → выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями → поверхность

выравнивают → смазывают сметаной → запекают в жарочном шкафу → слегка охлаждают → нарезают на порции → отпускают с маслом или сметаной или сладким соусом.

2. Как проводится бракераж готовой продукции?

Ответ: Бракерская комиссия осуществляет ежедневный контроль за качеством готовых блюд до начала реализации каждой партии блюд на месте их приготовления в присутствии повара. Дегустируют блюда в определённой последовательности. Оценка производится органолептически по таким показателям: внешний вид (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус. Результат проверки в виде оценки качества продукции заносится в бракерский журнал, который хранится у заведующего производством

Карточка 8

1. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) макарон; б) лапши; в) вермишели.

2. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

3. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

Эталон ответа к карточке 8

1. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) макарон; б) лапши; в) вермишели.

Ответ: а) 20-30 минут; б) 20-25 минут; в) 10-15 минут.

2. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

Ответ: Блюдо «Макаронник»

Вода → кипятят → солят → добавляют макароны → варят до загустения → в конце варки добавляют жир → доваривают на слабом огне → охлаждают до 60 градусов → добавляют яйца, растёртые с сахаром → перемешивают → выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями → поверхность выравнивают → сбрызгивают маслом → запекают в жарочном шкафу → слегка охлаждают → нарезают на порции → отпускают с маслом или сметаной или вареньем.

3. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

Ответ: Недопустимы слипшиеся, образовавшие комки макаронные изделия; переваренные макаронные изделия, потерявшие свою форму, деформированные; водянистые; недоваренные макароны; макароны с посторонними запахами, с затхлым запахом, запахом осаленного жира.

Карточка 9

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления по следующему набору продуктов: вода (5...6 л), соль (50 г), макароны (1 кг), маргарин, морковь, лук, томатное пюре, зеленый горошек, зелень.

2. Перечислите блюда из отварных макаронных изделий.

3. Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

Эталон ответа к карточке 9

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления по следующему набору продуктов: вода (5...6 л), соль (50 г), макароны (1 кг), маргарин, морковь, лук, томатное пюре, зеленый горошек, зелень.

Ответ: Блюдо «Макароны отварные с овощами».

Вода → кипятят → солят → добавляют макароны → варят до загустения → откидывают на дуршлаг и дают стечь воде → добавляют растопленный маргарин → перемешивают →

соединяют с пассерованными морковью, луком репчатым с томатом-пюре, прогретый зелёный горошек → при подаче посыпают зеленью.

2.Перечислите блюда из отварных макаронных изделий.

Ответ: макароны отварные с жиром; макароны отварные со сметаной; макароны с сыром, брынзой или творогом; макароны с томатом; макароны отварные с овощами; макаронник4 макароны, запечённые с сыром; лапшевник с творогом..

3.Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

Ответ: Привар 200-300%.

4.Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

Ответ: а)10-15 минут; б)20-25 минут; в) 20-30минут;

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

1.Какова продолжительность варки макарон?

а) 10... 15 мин; б) 15...20 мин; в) 20...30 мин.

2.Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3.Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

4..Каково количество (%) привара макаронных изделий при варке несливным способом для запеканок и макаронников?

а) 150...200; б) 200...300; в) 300...400.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) макаронник; б) запеканка макаронная; в) пудинг.

10. Для лапшевника с творогом лапшу варят каким способом?

а)сливным; б) несливным; в) основным.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	а	3
6	а	3
7	а	3

8	а	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра 8ч.
Урок 88. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.

Устный опрос

1. Каков ассортимент и значение в питании горячих блюд из яиц?
2. Каков ассортимент и значение в питании горячих блюд из творога?
3. Каков ассортимент и значение в питании горячих блюд из сыра?
4. Каков ассортимент яиц?
5. Каковы требования к качеству яиц?
6. Какие яичные продукты используют для приготовления блюд?
7. Каковы требования к качеству творога?
8. Каковы требования к качеству сыра?
9. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.
10. Подбор, подготовка ароматических веществ.
11. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре

Карточки-задания

Карточка 1

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?
2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?
3. Как определяется качество яиц?

Эталон ответов к карточке 1

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

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В2 В1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

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

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

3. Как определяется качество яиц?

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

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.
 - У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм; Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;
- В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

Карточка 2

1. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?
2. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?
3. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

Эталон ответов к карточке 2

1. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?
Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.
2. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?
Можно заменить меланжем и яичным порошком
3. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.
10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

Урок 89. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

Устный опрос

1. Каковы методы приготовления блюд из яиц?
2. Каковы методы приготовления блюд из творога?
3. Каковы методы приготовления блюд из сыра?
4. Каковы методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра для диетического питания?

Урок 90. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Как подготовить яйца для приготовления блюд?
2. Как сварить яйца вкрутую?
3. Как сварить яйца «в мешочек»?
4. Как сварить яйца без скорлупы?
5. Как приготовить яичную кашку?
6. Как приготовить омлет натуральный?
7. Как приготовить омлет запечённый?
8. Как приготовить омлет фаршированный?
9. Как приготовить яичницу-глазунью?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?
2. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?
3. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

Эталон ответов к варианту 1

1. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

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

2. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

3. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

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

Вариант 2

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

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

3. Как определяется качество яиц?

Эталон ответов к варианту 2

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

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, B2 B1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

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

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

3. Как определяется качество яиц?

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

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

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм; Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

Вариант 3

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: _____

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

2. Перечислите виды яичниц.

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни: разогревают сковороду

Эталон ответов к варианту 3

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

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

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

2. Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);

яичница – глазунья с мясными продуктами

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни: разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

Вариант 4

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

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

2. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

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

Эталон ответов к варианту 4

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

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

2. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

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

После варки яйца немедленно погружают в холодную воду на несколько секунд.

Вариант 5

1. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект	Дефект
Белые пятна на поверхности желтка	

Вздутие белка	
---------------	--

2. Назовите правила приготовления омлетов.
3. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Эталон ответов к варианту 5

1. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	Дефект
Белые пятна на поверхности желтка	Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания
Вздутие белка	Вздутие белка при жарке глазуньи происходит из-за слишком высокой температуры сковородки, вызывающей мгновенное сворачивание (денатурацию) нижнего слоя белка. Влага, содержащаяся в яйце, быстро превращается в пар, который, не имея выхода, приподнимает белок и образует пузыри.

2. Назовите правила приготовления омлетов.
Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.
3. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?
Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

Вариант 6

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу

2. Решите задачу:

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Эталон ответов к варианту 6

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью → хорошо вымешивают → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду → доводят до готовности.

2. Решите задачу:

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: Яйца заменяют на меланж 1:1

80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25Х80

Ответ: 200 грамм меланжа

Вариант 7

1. Чем отличается драчена от омлетов?
Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.
2. Решите задачу:

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Эталон ответов к варианту 7

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

2. Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Решение: 1- яйцо заменяют 10гр яичного порошка. 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20гр

Ответ: 800 грамм порошка

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что содержит яйцо, сваренное всмятку?

- а) жидкий белок и жидкий желток; б) полужидкий белок и жидкий желток;
в) свернувшийся белок, жидкий желток.

2. Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?

- а) белок свернувшийся, желток жидкий; б) у скорлупы свернувшийся желток жидкий;
в) жидкий белок и жидкий желток.

3. Каковы желток и белок у яйца, сваренного вкрутую?

- а) белок свернувшийся, желток полужидкий; б) белок свернувшийся, желток полностью загустевший;
в) плотный белок и желток.

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

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

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

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

6. Как используют яйца, сваренные всмятку?

- а) в горячем виде на завтрак; б) для фаршей; в) для салатов.

7. Что произошло, если в сваренном яйце вкрутую, не охлажденном в холодной воде, потемнел верхний слой желтка?

- а) разрушение жира; б) соединение сероводорода белка и железа желтка;
в) разрушение витаминов.

8. Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?

- а) белки распадаются; б) хуже усваиваются; в) белки уплотняются, теряя жидкость.

9. В каком соотношении перед приготовлением яичный порошок просеивают и соединяют с холодным молоком?

- а) 1:3,5; б) 1:5; в) 1:6.

10. Какова продолжительность набухания смеси яичного порошка и молока?

- а) 1 ч; б) 2 ч; в) 30 мин.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. В чем причина, если у яичницы на поверхности желтка белые пятна, белок вздулся, есть разрывы?

а) высокая температура жаренья; б) желток посыпали солью; в) пересолили.

2. Что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?

а) белок и желток смешались; б) во время жаренья сковороду накрыли крышкой; в) пережарили.

3. Какова толщина (см) слоя запекаемых смешанных омлетов?

а) 3; б) 4; в) 2.

4. Почему не подлежит хранению приготовленная драчена?

а) теряет внешний вид и вкусовые качества; б) изменяет цвет; в) выделяется влага.

5. Какова толщина (см) смеси для драчены, которую выливают на сковороду с маслом для жаренья?

а) 2; б) 1; в) 3.

6. Какова продолжительность варки яйца в «мешочек»?

а) 2,5 мин; б) 4...5 мин; в) 8... 10 мин;

г) 10... 12 мин.

7. Что можно приготовить из яиц?

а) яичницу; б) кулебяку; г) гоголь-моголь.

8. Для приготовления омлета используют:

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б) меланж, молоко, соль, сливочное масло;

в) яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло;

г) яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану.

9. Каково должно быть соотношение для замены одного яйца яичным порошком?

а) 1:1; б) 1:11,2;

10) Какие продукты используют для яичной каши?

а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б) яйца, молоко, муку, сливочное масло;

в) меланж, зеленый горошек, молоко, сливочное масло;

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	б	3
6	б	4
7	а	2
8	а,б	4
9	б	2
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

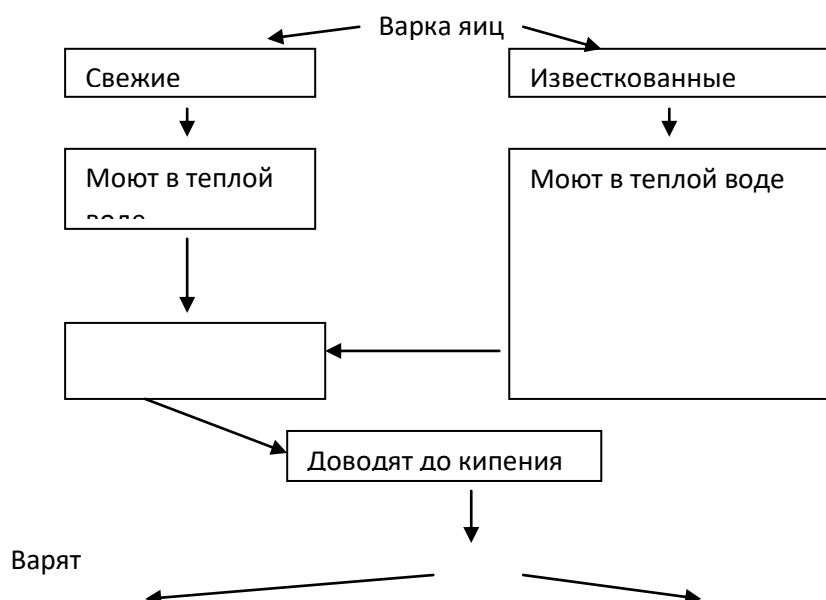
- 1.Перечислите виды яичных продуктов.
- 2.Дайте определение меланжу и яичному порошку.
- 3.Назовите виды яиц в зависимости от сроков хранения.
- 4.Какие изменения происходят в яйцах при тепловой обработке?
- 5.Назовите норму взаимозаменяемости яиц: а) меланжем б) яичным порошком.

Карточка 2

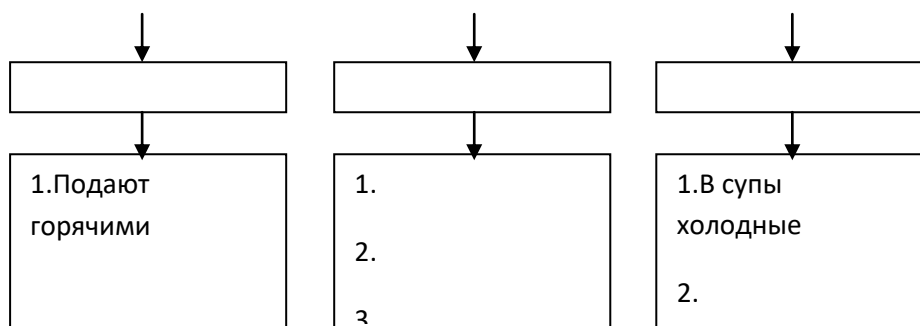
- 1.Как проверяют яйца на доброкачественность?
- 2.Назовите процессы обработки яичных продуктов (яйца, меланж, яичный порошок).
- 3.Как влияют добавленные молоко, соль, сахар на процесс свертывания белков яиц?
- 4.Какое количество меланжа необходимо для приготовления 10 порций омлета при замене яиц, если для 1 порции расходуют 2 яйца II категории массой 46 г?

Карточка 3

1. Дополните следующую схему недостающими сведениями.



2. Запишите в схему качественную характеристику вареных яиц и их использование.



Карточка 4

1. Завершите составление схемы приготовления и отпуска яичной каши.

Яйца Молоко Сливочное масло Гренки

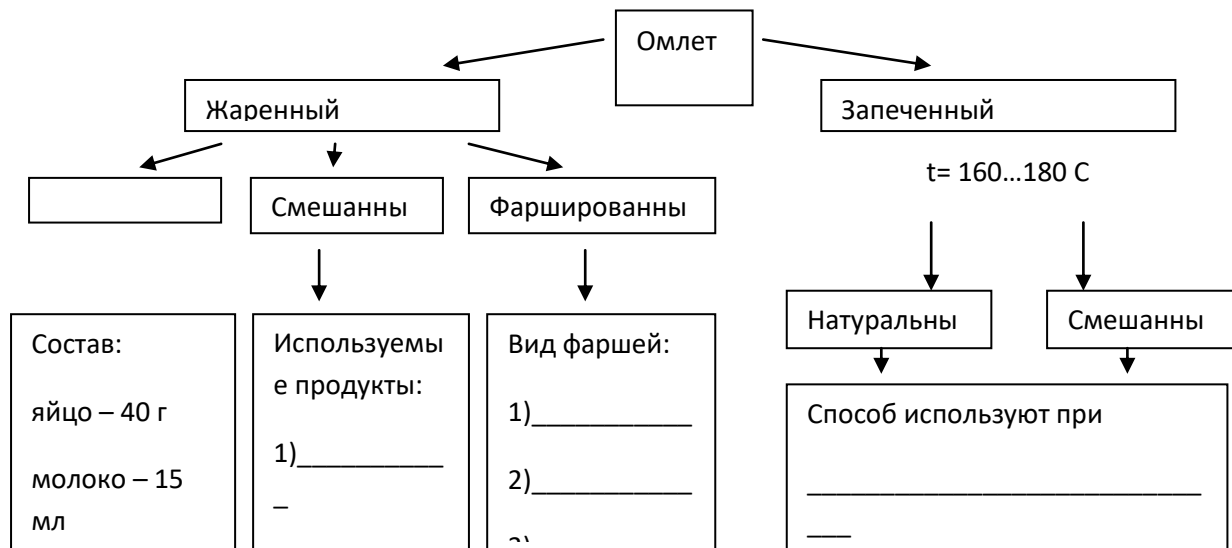
(2 шт.) (40 мл) (5 г) (35 г)

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Какие продукты используют для приготовления яичной каши дополнительно?
- 2). Каким количеством меланжа заменяется 1 яйцо? 3). Чем обуславливается пищевая ценность яиц?

Карточка 5

1. Допишите схему классификации омлетов.



2. Ответьте на вопросы и выполните задание.

- 1). Какие блюда из запеченных яиц вы знаете?
- 2). Можно ли хранить готовые блюда из яиц?
- 3). Составьте технологическую схему приготовления блюда «Омлет с луком»

Карточка 6

1. Допишите схему приготовления и отпуска блюда «Омлет смешанный».

Яйца Молоко Маргарин Сыр Сливочное масло

(2 шт.) (30 мл) (5 г) (16,5 г) (5 г)

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Каким количеством яичного порошка заменяется 1 яйцо?
- 2). Как подготовить яичный порошок к использованию?
- 3). Как подразделяются омлеты по технологии приготовления?

Карточка 7

1. Перечислите процессы обработки яичных продуктов (куриные яйца, яичный порошок, меланж).
2. Назовите количество яичного порошка, необходимого при замене одного яйца.
3. Какой продукт (яйцо, молоко, соль, перец, масло сливочное, ветчина, помидоры) лишний для приготовления блюда «Яичная кашка с ветчиной»?

Карточка 8

1. Какой процесс происходит с белком яйца при нагревании?
2. При какой температуре происходит изменение белка и желтка яиц?
3. Какой продукт добавляют при приготовлении омлета и яичной каши, чтобы эти блюда легче усваивались?

Карточка 9

1. Какие виды блюд из яиц вы знаете? Какие продукты используются для приготовления этих блюд?
2. Как приготовить яичницу-глазунью натуральную?

3. При какой температуре готовят яичницу?

4. Можно ли жарить яйца во фритюре?

Карточка 10

Составьте схему приготовления блюда «Яйца, запеченные под молочным соусом», используя следующий набор продуктов: масло сливочное, хлеб пшеничный 1-го сорта, яйца, вода, соль, молочный соус средней густоты, сыр тертый.

Как хранят яйца, сваренные вкрутую и в «мешочек»?

Карточка 11

1. Рассчитайте количество продуктов на 50 порций яичной каши, если на 1 порцию расходуют следующее количество продуктов:

яйца — 80 г (2 шт.);

молоко — 40 г;

масло — 5 г

Выход — 120 г

2. Завершите составление схемы приготовления блюда.

Яйца Молоко холодное Соль Сливочное масло

Первичная

обработка

3. Ответьте на вои

1). Как отпускают яичную кашку?

2). Какие дополнительные гарниры используют при отпуске яичной кашки?

Карточка 12

1. Перечислите виды омлетов по способам тепловой обработки и технологии приготовления.

2. Почему омлетная масса усваивается легче, чем сильно уплотненный белок вареного яйца?

3. Какая существует связь между качеством яичницы-глазуньи и солью?

4. Составьте схему приготовления драчены.

Яйца Молоко Соль Мука Сметана Сливочное масло

↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓

Карточка 13

Укажите соответствие блюда продолжительности варки и кулинарному использованию яиц.

Блюдо	Продолжительность варки	Кулинарное использование
Яйцо, сваренное вкрутую	1) 3...4мин; 2) 2...3мин; 3) 10 мин; 4) 4...5мин	а) На завтрак в горячем виде, в бульон, в щи зеленые, запеченные в крутоне; б) в салаты, соусы, супы, к сельди, для оформления салатов; в) на крутоне под соусом томатным; г) на завтрак в
Яйцо, сваренное всмятку		
Яйцо, сваренное «пашот»		

Яйцо, сваренное в «мешочек»		горячем виде
-----------------------------	--	--------------

Примечание. Вариант ответа: Яйцо, сваренное «вкрутую» — 3, б и т.д.

Карточка 14

1. Определите, какие яичные блюда можно приготовить из следующих групп продуктов.

1-я группа	2-я группа	3-я группа	4-я группа
Яйцо	Яйцо	Яйцо	Яйцо
Молоко	Молоко	Молоко	Молоко
Соль	Соль	Соль	Соль
Сливочное масло	Сыр	Сливочное масло	Сливочное масло
Колбаса, ветчина	Сливочное масло	Зеленый горошек или гренки	
Соус томатный			

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда из 2-й группы продуктов, указанной в п. 1.

Урок 91. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1. Какой творог используют для приготовления холодных и горячих блюд?
2. Как приготовить творог с сахаром и сметаной?
3. Как приготовить творог с молоком?
4. Как отпускают творожную сладкую массу?
5. Как приготовить сырники из творога?
6. Как приготовить запеканку творожную?
7. Как приготовить вареники ленивые?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каково значение в питании блюд из творога?
2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирачную машину?
3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.
4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:
используют жирный и полужирный творог —»

Эталон ответов к карточке 1

1. Каково значение в питании блюд из творога?

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

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

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

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

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

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

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

Карточка 2

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: готовят творожную массу —
2. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?
3. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Эталон ответов к карточке 2

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

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

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

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

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

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

Карточка 3

1. Готовить сырники можно не только с мукой но и?
2. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо _____	Блюдо _____	Блюдо _____

3. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

Эталон ответов к карточке 3

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

2. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—

3. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

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

Карточка 4

1. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»
2. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»
3. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

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

Эталон ответов к карточке 4

1. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса 12-14г или 20-25г.

2. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

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

3..Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая	Золотисто – желтый. Без	Кисло - сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная,

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

Карточка 5

1.Допишите предложения.

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно важно, так как в твороге содержится до ...% белков, ...% жира, большое количество кальция, фосфора, витаминов А и Е, г

В связи с лечебными свойствами белков, содержащихся в твороге, и высокому содержанию ... веществ творожные блюда рекомендуется использовать в

Жирный творог используют для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога готовят

2.Перечислите холодные блюда из творога.

3.Перечислите блюда из творога:

- а) отварные ...;
- б) жареные ...;
- в) запеченные

4.Перечислите названия замороженных полуфабрикатов творожных блюд.

Укажите условия хранения замороженных полуфабрикатов творожных блюд.

Эталон ответов к карточке 5

1. Значение творожных блюд в питании чрезвычайно важно, так как в твороге содержится до 16,5.% белков, 18.% жира, большое количество кальция, фосфора, витаминов А и Е, группы В .

В связи с лечебными свойствами белков, содержащихся в твороге, и высокому содержанию минеральных веществ творожные блюда рекомендуется использовать в детском, диетическом питании, а также в рационе подростков.

Жирный творог используют для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога готовят горячие блюда.

2.Перечислите холодные блюда из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром; творожная масса сладкая с изюмом или мёдом, или с орехами, или со сметаной

3.Перечислите блюда из творога:

- а) отварные; вареники с творожным фаршем, ленивые вареники, пудинг из творога, варёный на пару.
- б) жареные: сырники.;
- в) запеченные: запеканка, пудинг из творога запечённый.

4.Перечислите названия замороженных полуфабрикатов творожных блюд.

Сырники, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, блинчики с творожной начинкой.

Укажите условия хранения замороженных полуфабрикатов творожных блюд.

Замороженные творожные полуфабрикаты (сырники, вареники) хранят при температуре не выше -18°C до 90 суток. Обязательно использование герметичной упаковки, предотвращающей высыхание. Размороженная продукция повторной заморозке не подлежит; после дефростации при $4\pm 2^{\circ}$ продукт годен не более 24–48 часов

Карточка 6

Ответьте на вопросы.

1. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления вареников с творожным фаршем?
2. Какое тесто готовят для вареников?
3. Какие фарши готовят для вареников?
4. При какой температуре хранят полуфабрикаты вареников до варки? Сколько минут варят вареники с момента закипания воды?
5. При какой температуре варят вареники и как определить их готовность?
6. Как отпускают вареники?
7. Чем они отличаются от вареников ленивых?

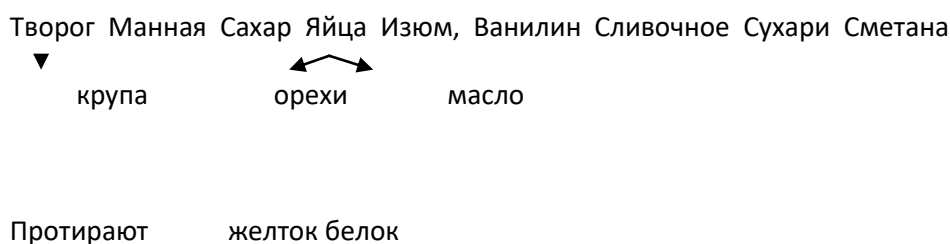
Карточка 7

1. Ответьте на вопросы.

- 1). Какие пищевые вещества содержит творог?
- 2). Почему творог необходим в питании?
- 3). Каковы сроки хранения блюд из творога?

Карточка 8

1. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов и составьте схему его приготовления и отпуска.



2. Ответьте на вопросы.

- 1). Как отпускают готовое блюдо?
- 2). Какие соусы используют при отпуске этого блюда?

Эталон ответов к карточке 8

Запеканка из творога

Карточка 9

1. Используя перечисленные продукты, составьте схему приготовления сырников.

Жирный Мука Яйца Сахар Соль Мука Маргарин Соус



творог

Протирают

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Почему для сырников лучше использовать жирный творог?

- 2). С добавлением каких продуктов можно приготовить сырники?
- 3)Какие соусы используют при отпуске сырников?
- 4)Какие еще блюда можно приготовить из этих же продуктов?

Карточка 10

Ответьте на вопросы.

1. Какие три блюда можно приготовить, используя следующий набор продуктов: творог, мука, яйца, сахар, соль, сливочное масло, сметана?

1...2...3...

- 2.При замене каких двух продуктов качество блюда не ухудшается?
- 3.Какие способы тепловой обработки применяют для приготовления этих блюд?
- 4.Какие требования предъявляются к качеству вышеперечисленных блюд из творога?

Эталон ответов к карточке 10

- 1.Вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, сырники из творога.

Карточка 11

- 1.Как готовят и отпускают орешки творожные по-русски?
- 2.Как готовят и отпускают творожники «Пряжёные» с морковью и сыром?
- 3.Каковы требования к качеству горячих блюд из творога?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

- | | | |
|---------|---------|---------|
| 1)..... | 2)..... | 3)..... |
| 18% | 9% | 0-1% |

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

- | | | |
|----------|---------|---------|
| 1) | 2)..... | 3)..... |
|----------|---------|---------|

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

- 1) приготовление теста
- 2) приготовление фарша
- 3) варка
- 4) выдержка полуфабриката на холоде
- 5) формование
- 6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

- | | |
|---------|--------------------|
| а) мука | д) сахар |
| б) яйца | е) сливочное масло |
| в) соль | ж) творог |
| г) вода | з) сухари |

5. Сырники из творога имеют форму:

- а) овально - прямоугольную
- б) округло - приплюснутую
- в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

- а) 250°C
- б) 160°C

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

- | | |
|------------------|------------------|
| а) творог | д) яйца |
| б) сахар | е) сметана |
| в) крупа манная | ж) орехи |
| г) крупа рисовая | з) взбитые белки |

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во
---	--------	--------

воп роса		баллов
1	. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный	3
2	1) отварные 2) жареные 3) запеченные	3
3	1,2,5,4, 3,6.	6
4	а, б, в, д, е, ж.	8
5	б	3
6	а	2
7	. а, б, в, д, е.	8

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Способы зашпывания вареников с творогом: _____

2. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 мин

б) 4-5мин/

в) 20-30 мин

3. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

1.----- 2.----- 3.----- 4. Фарширование

5.----- 6. Отпуск

4. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста

2) приготовление фарша

3) варка

4) выдержка полуфабриката на холоде

5) формование

6) отпуск

5. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука д) сахар

б) яйца е) сливочное масло

в) соль ж) творог

г) вода з) сухари

6. Сырники из творога имеют форму:

а) овально - прямоугольную

б) округло - приплюснутую

в) шаровидную

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	1. «гребешком» - 2 способа; 2. «веревочкой», 3. «косичкой», 4.обыкновенное зашпывание	4
2	б	3
3	1.Приготовление теста 2.Приготовление блинчиков 3. Приготовление фарша 4.Фарширование Б. Доведение до готовности 6. Отпуск	6

4	1,2,5,4, 3,6.	6
5	а, б, в, д, е, ж.	8
6	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 93. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения»

Устный опрос

- 1.Какие виды сыров используют для приготовления горячих блюд?
- 2.Какие правила соблюдают при приготовлении горячих блюд из сыра?
- 3.Как приготавливают и отпускают крокеты из сычужного сыра?
4. Как приготавливают и отпускают рулетики с сыром?
5. Как приготавливают и отпускают суфле из сыра с яичными белкам?
6. Как приготавливают и отпускают сыр, обжаренный в тесте?
- 7.Каковы требования к качеству горячих блюд из сыра?
- 8.Каковы условия и сроки хранения горячих блюд из сыра?

Урок 95. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Каковы правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц?
2. Каковы условия и сроки хранения готовых блюд из яиц, творога, сыра?

Карточка 2

1. Каковы правила оформления и отпуска горячих блюд из творога?
2. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из сыра?

Карточка 3

1. Выбор посуды для отпуска горячих блюд из яиц, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
- 2.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования горячих блюд из сыра?

Карточка 4

1. Каковы правила оформления и отпуска горячих блюд из сыра?
2. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования горячих блюд из творога

Карточка 5

1. Выбор посуды для отпуска горячих блюд из сыра, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания
2. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования горячих блюд из яиц

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 11ч.

Урок 96. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

Устный опрос

1. Каков ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки?
2. Каков ассортимент муки пшеничной?
3. Каковы требования к качеству муки?
4. Как определить доброкачественность муки?
5. Какие требования предъявляются к яйцам?
6. Как определить доброкачественность яиц?
7. Какие требования предъявляются к качеству дрожжей?
8. Каковы правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
9. Как подобрать и подготовить пряности и приправы?

Урок 97. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

Устный опрос

1. Перечислите методы приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания?
2. Каковы методы приготовления горячих блюд из муки для диетического питания?
3. Как замешивают дрожжевое безопарное тесто?
4. Как замешивают дрожжевое опарное тесто?
5. Как замешивают тесто для блинчиков?
6. Как разделявают и формуют изделия из теста?

Карточка-задание

Карточка 1

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

Оладьи (1:1)			Блины (1:1,5)		
1	Мука	78 г	1	Мука	66 г
2	Яйца	10 г	2	Яйца (белки взбить, желтки растереть с сахаром)	10 г
3	Молоко	75 г	3	Молоко	120 г
4	Сахар	4г	4	Сахар	4г
5	Соль	1,5г	5	Соль	1,5г
6	Дрожжи	3г	6	Дрожжи	4г
7	Масло сливочное	9г	7	Масло сливочное	10 г
8	Сметана	30 г	8	Сметана	30 г
Выход блюда		2...4 шт. 150/30	Выход блюда (подают с икрой, семгой, сельдью)		4... 5 шт. 150/30

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?
- 2). С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?

Карточка 2

1. Для чего тесто обминают?
2. Какие процессы происходят при замесе теста?
3. Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
4. Что происходит с белками муки при замесе теста?

Карточка 3

1. Каково соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков?
2. Почему при замесе теста для блинчиков используют холодное молоко, а при замесе теста для блинов теплое?
3. С какой целью приготавливают опару?

Карточка 4

1. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста
Блины	
Оладьи	
Блинчики	
Пончики	
Беляши	

2. Каково соотношение жидкости и муки для оладьев, блинов, блинчиков?

Эталон ответов к карточке 4

1. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста
Блины	Дрожжевое безопарное или опарное жидкое
Оладьи	Дрожжевое безопарное более густое, чем для блинов
Блинчики	Бездрожжевое пресное
Пончики	Дрожжевое безопарное слабой консистенции
Беляши	Дрожжевое безопарное

2. Каково соотношение жидкости и муки для оладьев, блинов, блинчиков?

Для оладий : на 1 кг муки 1л жидкости

Для блинов: на 1 кг муки 1,5л жидкости

Для блинчиков : на 1 кг муки 2,5 л жидкости

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?
 - а) набухают, образуя эластичную клейковину;
 - б) впитывают воду;
 - в) образуют мелкую пористость.
2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?
 - а) крахмальные зерна частично набухают;
 - б) крахмальные зерна приобретают упругость;
 - в) образуют новый вкус.
3. Как определить окончание замеса теста?
 - а) тесто мягкое и влажное;
 - б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
 - в) тесто приобретает новый запах.
4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?
 - а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);
 - б) за счет сахара и соли;
 - в) за счет набухания крахмала.
5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?
 - а) за счет сахара и дрожжей;
 - б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
 - в) за счет поглощения дрожжевыми грибами кислорода.
6. Как восстановить процесс брожения в тесте?
 - а) произвести обминку теста 1...3 раза;
 - б) добавить дрожжи;
 - в) повысить температуру брожения.
7. Когда тесто считается выбродившим?
 - а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
 - б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
 - в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.
8. Какое тесто содержит большое количество жидкости?

а)тесто для блинчиков; б)тесто для оладьев; в)тесто для пончиков.

9.Что задерживает развитие дрожжей?

а)низкая температура воды или молока; б)высокая температура воды или молока;

в)переизбыток питательных веществ.

10.Какой вкус тесто приобретает при брожении?

а)кислый; б)сладкий; в)кисло-сладкий.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	а	3
7	б, в	3
8	а	3
9	а, б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Какое тесто содержит большое количество жидкости?

а)тесто для блинчиков; б)тесто для оладьев; в)тесто для пончиков.

2.Что задерживает развитие дрожжей?

а)низкая температура воды или молока; б)высокая температура воды или молока;

в)переизбыток питательных веществ.

3.Какой вкус тесто приобретает при брожении?

а)кислый; б)сладкий; в)кисло-сладкий.

4. Каково соотношение жидкости и муки для оладий?

а)1:1; б)1:2; в)1:3

5. Каково соотношение жидкости и муки для блинов?

а)1:1; б)1:2; в)1:1,5

6.Каково соотношение жидкости и муки для блинчиков?

а)1:1; б)1:2; в)1:2,5

7.По какой причине тесто получилось кислое?

а)тесто перебродило; б)недостаточная обминка; в)нарушение рецептуры.

8.Почему тесто имеет пониженный объем?

а)много раз производилась обминка; б)при замесе добавили много муки и масла;

в)использовали некачественные дрожжи.

9.По какой причине выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка?

а)в тесто положено много сахара; б)изделие выпекалось из перекисшего теста;

в)в тесто положено мало соли.

10.Что способствует восстановлению теста при брожении?

а)обминка теста; б)добавление питательных веществ; в) низкая температура помещения.

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во
---	--------	--------

вопроса		баллов
1	а	3
2	а, б	3
3	а	3
4	а	3
5	в	3
6	в	3
7	а	3
8	б, в	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 98. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Письменный опрос

Вариант 1.

- 1.Какриготавливают и отпускают вареники с творогом?
- 2.Какриготавливают лапшу домашнюю?

Вариант 2.

- 1.Какриготавливают и отпускают пельмени мясные?
- 2.Какриготавливают тесто для вареников?

Вариант 3.

- 1.Какриготавливают и отпускают пельмени с мясным фаршем?
- 2.Какриготавливают полуфабрикат вареников с картофельным пюре?

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

- 1.Какое тесто готовят для вареников с творожным фаршем?
а)бездрожжевое; б)дрожжевое; в)сдобное.
- 2.Какова продолжительность созревания и приобретения большей эластичности готового теста:
а)1 ч; б)30...40 мин; в)15...20 мин.
- 3.Какова продолжительность варки вареников?
а)4...5 мин; б)5...8 мин; в)8... 10 мин.
- 4.В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?
а)тонко раскатали тесто; б)не смазали тесто сырыми яйцами; в)нарушен режим варки.
- 5.Какие продукты используют для теста для пельменей?
а)мука, яйцо, вода, сливочное масло, соль; б) мука, яйцо, вода, соль; в) мука, вода, сливочное масло, соль.
- 6.Каким слоем раскатывают тесто при ручной формовке пельменей:
а)1 мм; б)1,5-2 мм; в)3-4 мм.
- 7.Для варки 1 кг пельменей берут:
а)4л воды и 20 г соли; б)2л воды и 40г соли; в)3л воды и 30г соли.
- 8.Каково соотношение муки и воды для приготовления лапши домашней:

а)1:1; б)1:0, 2; в)1:0,5

9.Для приготовления лапши домашней тесто раскатывают в пласт толщиной:

а)0,5 мм; б)1-1,5; в)2-2,5 мм.

10.Какой тепловой обработке можно подвергать пельмени:

а)варка основным способом; б)припускание; в)запекание

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	а	3
4	б, в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	а, в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 99. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.

Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Устный опрос

1.Как приготавливают блинчики-полуфабрикат?

2.Как приготавливают и отпускают блинчики с творожным фаршем?

3. Как приготавливают и отпускают блинчики с мясным фаршем?

4.Как приготавливают и отпускают блины?

5.Как приготавливают и отпускают оладьи?

6.Как приготавливают и отпускают пончики?

7.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки?

Письменный опрос

Вариант 1

Выполните задания.

1. Укажите соответствие количества муки и жидкости для мучных блюд.

2. Укажите вид теста для приготовления указанных блюд.

Блюдо (на 1 кг муки)	Жидкость	Вид теста
1. Оладьи	а) 2,5 л; б) 1л;	а) Дрожжевое;
2. Блины	в) 1,5л	б) бездрожжевое; в)
3. Блинчики		заварное

3. Назовите норму отпуска и температуру подачи оладьев и блинов.

Вариант 2

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

2.Укажите правила отпуска блинов.

3. Назовите цель введения в готовое тесто взбитых белков.

Вариант 3

1. Сколько жидкости берут на 1 кг муки для блинов, для оладий?
2. Чем различаются друг от друга по технологии приготовления блины и оладьи?
3. Какие требования предъявляются к качеству блинов и оладий?

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему приготовления блинчиков с мясом, используя следующий набор продуктов: мука, молоко, соль, сахар, яйца, маргарин, мясо, жир, лук.
2. Что является разрыхлителем теста, приготовленного для блинчиков с мясом, указанных в п. 1?
3. Какие еще фарши можно использовать для блинчиков?
4. Укажите соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков.
5. Перечислите требования к качеству блинчиков.

Вариант 5

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

Оладьи (1:1)			Блины (1:1,5)		
1	Мука	78 г	1	Мука	66 г
2	Яйца	10 г	2	Яйца (белки взбить, желтки растереть с сахаром)	10 г
3	Молоко	75 г	3	Молоко	120 г
4	Сахар	4г	4	Сахар	4г
5	Соль	1,5г	5	Соль	1,5г
6	Дрожжи	3г	6	Дрожжи	4г
7	Масло сливочное	9г	7	Масло сливочное	10 г
8	Сметана	30 г	8	Сметана	30 г
Выход блюда		2...4 шт. 150/30	Выход блюда (подают с икрой, семгой, сельдью)		4... 5 шт. 150/30

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?
- 2). С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?
- 3). Для чего тесто обминают?

Вариант 6

1. Какие процессы происходят при замесе теста?
2. Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
3. Что происходит с белками муки при замесе теста?

Вариант 7

1. Каково соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков?
2. Почему при замесе теста для блинчиков используют холодное молоко, а при замесе теста для блинов теплое?
3. С какой целью готовят опару?

Вариант 8

1. Заполните таблицу.

Изделие из	Вид теста	Краткая характеристика	Правила
Блины			
Оладьи			

Блинчики			
Пончики			

2. Каково соотношение жидкости и муки для оладьев, блинов, блинчиков?

Вариант 9

1. Какие дефекты могут быть у оладьев?
2. От чего зависит качество выпеченных изделий из теста?
- 3) Как приготовить мясной фарш для блинчиков ?

Урок 101. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование

Устный опрос

1. Каковы правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления?
2. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из муки.
3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
4. Хранение готовых блюд из муки.
5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования»

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
27ч.

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2ч.

Урок 107. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.

Устный опрос

1. Каково значение блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в питании?
2. Какова классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
3. Каков ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
4. Какие виды рыб используют для приготовления горячих блюд?
5. Каковы требования к качеству живой рыбы?
6. Каковы требования к качеству охлажденной рыбы?
7. Каковы требования к качеству мороженой рыбы?
8. Какие виды нерыбного водного сырья используют для приготовления блюд?
9. Какие дополнительные ингредиенты (приправы, панировки, маринады и т.д.) используют для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
10. Каковы международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья?

Урок 108. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа

Устный опрос

1. Каков ассортимент горячих блюд из отварной рыбы?
2. Каков ассортимент горячих блюд из припущенной рыбы?
3. Каков ассортимент горячих блюд из жареной рыбы?
4. Каков ассортимент горячих блюд из тушёной рыбы?
5. Каков ассортимент горячих блюд из запечённой рыбы?
6. Каков ассортимент горячих блюд из нерыбного водного сырья?
7. Каковы правила формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа?
8. Каковы правила формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню столовых?
9. Каковы правила формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню кафе?
10. Каковы правила формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню ресторанов?
11. Каковы правила формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню других предприятий общественного питания?

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 25ч.

Урок 109. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без.

Устный опрос

1. Каков процесс варки рыбы основным способом?
2. Каков процесс варки рыбы на пару?
3. Каков процесс припускания рыбы?
4. Каков процесс тушения рыбы?
5. Какие методы приготовления используют для диетических блюд из рыбы?
6. Каков процесс жарки рыбы основным способом?
7. Каков процесс жарки рыбы во фритюре?
8. Каков процесс жарки рыбы на гриле?
9. В чём заключается процесс сотирования при приготовлении блюд из рыбы?
10. Какие методы запекания используют при приготовлении блюд из рыбы?
11. Какие соусы и гарниры используют при запекании рыбы?

Урок 110. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.

Устный опрос

1. Какую рыбу используют для варки?
2. Как варят рыбу порционными кусками?
3. Как варят рыбу целой тушкой?
4. Как варят рыбу звеньями?
5. Как варят рыбу на пару?
6. Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления блюд из рыбы?
7. Каковы требования к качеству готовых отварных блюд из рыбы?
8. Органолептические способы определения степени готовности.
9. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
10. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.

Тестовое задание

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?
а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.; б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.; в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.
2. Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?
а) судака, форель, щуку, стерлядь; б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь; в) сига, салаку, сельдь.
3. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 2 см выше уровня рыбы?
а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола.
4. Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два-три надреза кожи?
а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) кругляши; г) чистое филе рыбы.
5. Какой водой для варки основным способом заливают порционные куски рыбы и кладут кожей вверх?
а) холодной; б) горячей; в) пряным отваром.
6. В чем варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
а) в воде с добавлением специй и уксуса; б) в пряном отваре; в) в воде с добавлением соленых огурцов.
7. Что можно добавить в процессе варки свежельвленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?
а) уксус (10 г на 1 л воды); б) сахар (10 г на 1 л воды); в) горчицу (10 г на 1 л воды).
8. Какой гарнир кладут на тарелку к готовому горячему отварному куску рыбы?
а) отварной обточенный картофель, картофельное пюре; б) картофель жареный или овощное рагу; в) зеленый горошек.
9. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?
а) польский, томатный; б) красный, луковый; в) сметанный, белый основной.
10. Какова температура подачи рыбы отварной?
а) 75...80°C; б) 65...70°C; в) 60...65°C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а	3
4	а, б	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а, в	3
10	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка № 1

- 1.Как классифицируют горячие рыбные блюда?
- 2.Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
- 3.За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

Карточка №2

- 1.Допишите предложения.

Жир рыбы легко плавится и остается в жидком виде при низких температурах, поэтому он ..., чем жир говядины или баранины.

Присутствие большого количества жира придает рыбным блюдам большую ... и лучшие...

Все виды рыб различаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ.

Поэтому необходимо выбрать способ ..., позволяющий приготовить блюдо вкусным и сохранить в нем

- 2.Варка рыбы, имеющей неприятный запах, порционными кусками.

Эталон ответов к карточке 2.

Жир рыбы легко плавится и остается в жидком виде при низких температурах, поэтому он легче усваивается, чем жир говядины или баранины.

Присутствие большого количества жира придает рыбным блюдам большую калорийность и лучшие вкусовые качества.

Все виды рыб различаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ.

Поэтому необходимо выбрать способ кулинарной обработки, позволяющий приготовить блюдо вкусным и сохранить в нем ценные питательные вещества.

Карточка № 3

- 1.С какой целью при варке рыбы целиком ее заливают холодной водой так, чтобы вода была на 3 см выше уровня рыбы?
- 2.От чего зависит продолжительность варки рыбы?
- 3.С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?

Карточка 4

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд.
- 2.Перечислите блюда из морепродуктов.
- 3.Составьте схему приготовления блюда «Раки отварные».

Карточка 5

- 1.Какие морепродукты используют для приготовления блюд.
- 2.Как приготовить креветки отварные ?

Карточка 6

- 1.Каковы правила приготовления блюд из нерыбного водного сырья?
- 2.Как приготовить креветки с рисом?

Карточка 7

- 1.Как приготовить и отпустить судака отварного целой тушкой?
- 2.Каковы условия и сроки хранения отварной рыбы?

Карточка 8

- 1.Как приготовить и отпустить оварные звенья осетровой рыбы?
- 2.Каковы требования к качеству отварной рыбы?

Урок 111. Приготовление блюд из рыбы нерыбного водного сырья припущенных.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

1. Какую рыбу используют для припускания?
- 2.Как припускают рыбу порционными кусками?

3. Как припускают рыбу целой тушкой?
4. Как припускают т рыбу звеньями?
5. Как приготовить и отпустить рыбу припущенную паровую?
6. Как приготовить и отпустить рыбу припущенную в томате?
7. Как приготовить и отпустить рыбу припущенную с белым соусом с рассолом?
8. Каковы требования к качеству готовых припущенных блюд из рыбы?
9. Органолептические способы определения степени готовности.
10. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какую рыбу припускают?
а) стерлядь, судака, щуку, кефаль, треску; б) камбалу, палтуса, налима, зубатку; в) ставриду, скумбрию, салаку, карпа, леща.
2. В каком виде припускают рыбу?
а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью; б) порционные куски с кожей или из чистого филе под углом 30° целиком, звеньями; в) из филе с реберной и позвоночной костью.
3. Какое количество (г) жидкости используют при припускании 1 кг рыбы?
а) 300...500; б) 400...600; в) 500...700.
4. В течение какого времени порционные куски припускают при слабом нагреве?
а) 10..15 мин; б) 15...20 мин; в) 20...30 мин.
5. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?
а) картофельное пюре или овощи отварные; б) отварной картофель, обточенный бочонками; в) картофель жареный, огурец, помидоры.
6. Каким соусом поливают припущенную рыбу при ее отпуске?
а) соусом паровым, соусом томатным, соусом с рассолом; б) соусом белое вино, соусом красным основным; в) соусом белым основным, соусом томатным, соусом сметанным.
7. Каковы потери массы (%) при припускании рыбы?
а) 15-17; б) 18...20; в) от 25...30.
8. Для припускания используют рыбу:
а) со специфическим запахом; б) с нежной кожей и мякотью; в) морскую.
9. Целую тушку рыбы для припускания:
а) перевязывают шпагатом и укладывают брюшком вниз; б) перевязывают шпагатом и укладывают брюшком вверх; в) укладывают боком
10. Что добавляют в рыбу при приготовлении, чтобы улучшить вкус и аромат блюда?
а) лимонную кислоту, томат, соль; б) лимонную кислоту, вино сухое белое, отвар шампиньонов, рассол огуречный; в) лимонную кислоту, белые коренья, репчатый лук

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	а,б	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3

9	а	3
10	б, в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1 В зависимости от способа тепловой обработки в ассортимент блюд из рыбы не входят:

а) отварная, припущенная; б) жареная, копченая; в) запеченая, жареная; г) тушеная, отварная

2 Какую рыбу отваривают целиком:

а) форель; б) белугу; в) ставриду; г) линя.

3 Для получения голубой окраски у свежей (снуллой) форели при отваривании добавляют:

а) уксус; б) солевой раствор; в) сахарный раствор; г) огуречный рассол.

4 Продолжительность хранения отварной и припущенной рыбы в бульоне на мармите при 60-70°C:

а) не более 30 мин; б) не более 60 мин; в) 1 – 2 часа; г) 3-4 часа.

5. Продолжительность варки раков (среднего размера) составляет:

а) 1—3 мин; б) 5—7 мин; в) 30—35 мин; г) 12—15 мин.

6. Рыбу варят:

а) при бурном кипении при 95—100 °С; б) при среднем кипении при 80—90 °С;

в) при слабом кипении при 80—85 °С; г) без кипения при 85—90 °С.

7. Время отваривания морского гребешка:

а) 1—2 мин; б) 16—20 мин; в) 10—15 мин; г) 5-7 мин.

8. Можно ли запекать сырую рыбу:

а) да; б) нет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	а	4
4	а	4
5	г	4
6	г	4
7	в	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Время припускания звеньев севрюги составляет:

а) 5—9 мин; б) 10-20 мин; в) 25—50 мин; г) 80—90 мин.

2. Определите полуфабрикат из рыбы, который не используют для припускания:

а) кругляши; б) звенья; в) рыба целиком; г) чистое филе; д) филе с кожей

3. Объясните, с какой целью в процессе варки рыбы добавляют уксус:
а) для улучшения вкуса; б) сохранения формы, консистенции; в) сохранения цвета;
г) предотвращения образования сгустков белка

4. Какую рыбу отваривают целиком:

а) форель; б) белугу; в) ставриду; г) линя.

5. Для получения голубой окраски у свежей (снуллой) форели при отваривании добавляют:

а) уксус; б) солевой раствор; в) сахарный раствор; г) огуречный рассол.

6. Продолжительность хранения отварной и припущенной рыбы в бульоне на мармите при 60-70°C:

а) не более 30 мин; б) не более 60 мин; в) 1 – 2 часа; г) 3-4 часа.

7. Продолжительность варки раков (среднего размера) составляет:

а) 1—3 мин; б) 5—7 мин; в) 12—15 мин.

8. Рыбу варят:

а) при бурном кипении при 95—100 °C; б) без кипения при 85—90 °C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	5
3	б, в	4
4	а	4
5	а	4
6	а	4
7	в	3
8	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Что такое припускание рыбы?

а) Варка в большом количестве воды; б) Жарка во фритюре; в) Варка в небольшом количестве жидкости; г) Запекание в духовке

2. Какова примерная температура припускания рыбы?

а) 100-110°C; б) 80-85°C; в) 60-70°C; г) 85-90°C

3. Сколько времени припускают порционные куски рыбы?

а) 1–2 минуты; б) 10–15 минут; в) 30–40 минут; г) Более часа

4. Что используют для улучшения вкуса при припускании?

а) Растительное масло; б) Белое вино, лимонную кислоту, рассол; в) Соевый соус; г) Уксусную эссенцию

5. Какой гарнир классически подают к припущенной рыбе?

а) Жареный картофель; б) Макароны изделия; в) Отварной картофель или пюре; г) Рис с овощами

6. Какая рыба лучше всего подходит для припускания?

а) Только жирная; б) Судак, треска, камбала (нежная рыба); в) Только замороженная; г) Мелкая речная рыба

7. Для чего припускают рыбу, а не варят?

а) Чтобы она развалилась; б) Чтобы сохранить питательные вещества и нежный вкус;

в) Чтобы получить темный цвет; г) Чтобы сэкономить время

8. Каков срок хранения припущенной рыбы:

а) не более 30 мин; б) не более 1 ч

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	г	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4
6	б	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Как нарезают рыбу для припускания?

а) Только целиком; б) Порционными кусками (филе); в) Мелкими кубиками; г) Тонкими слайсами

2. Что делают с жидкостью, оставшейся после припускания?

а) Выливают; б) Используют для приготовления соуса; в) Замораживают; г) кипятят

3. Какая рыба (блюдо) готовится с добавлением белого вина и шампиньонов?

а) Рыба по-польски; б) Припущенная рыба (классический рецепт); в) Рыба фри; г) Уха

4. Что используют для улучшения вкуса при припускании?

а) Растительное масло; б) Белое вино, лимонную кислоту, рассол; в) Соевый соус; г) Уксусную эссенцию

5. Какой гарнир классически подают к припущенной рыбе?

а) Жареный картофель; б) Макароны; в) Отварной картофель или пюре; г) Рис с овощами

6. Какая рыба лучше всего подходит для припускания?

а) Только жирная; б) Судак, треска, камбала (нежная рыба); в) Только замороженная; г) Мелкая речная рыба

7. Для чего припускают рыбу, а не варят?

а) Чтобы она развалилась; б) Чтобы сохранить питательные вещества и нежный вкус; в) Чтобы получить темный цвет; г) Чтобы сэкономить время

8. Каков срок хранения припущенной рыбы:

а) не более 30 мин; б) не более 1 ч

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	в	4

6	б	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Допишите предложения.

1). Для припускания подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и целую рыбу закрепляют на решетке.

2). Звенья на решетку кладут кожей Рыбу целую — брюшком Порционные куски — кожей ... или той частью, где была кожа.

3). Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные для припускания в количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы т и используют для приготовления соусов при отпуске.

4). Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.

2. Ответьте на вопросы.

1). Какие соусы используют к припущенной рыбе?

2). Почему рыбу поливают соусом, а не подают его отдельно?

Эталон ответов к карточке 1.

1. Допишите предложения.

1). Для припускания подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и целую рыбу закрепляют на решетке.

2). Звенья на решетку кладут кожей вниз. Рыбу целую — брюшком вниз. Порционные куски — кожей вниз или той частью, где была кожа.

3). Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные для припускания в малом количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы процеживают и используют для приготовления соусов при отпуске.

4). Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более 25-30 мин.

5. Как приготовить и отпустить рыбу припущенную паровую?

Карточка 2

1. Определите название блюда и составьте схему приготовления этого блюда по приведенному набору продуктов: треска, лук репчатый, петрушка (корень), вода, специи, огурцы соленые, грибы белые свежие, гарнир, соус, масло сливочное.

2. Объясните, почему блюда из припущенной рыбы отличаются от отварных лучшими вкусовыми качествами и большей пищевой ценностью.

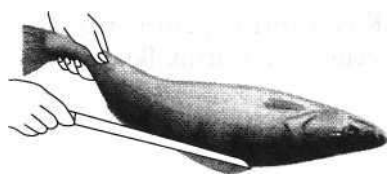
3. Каковы условия и сроки хранения припущенной рыбы?

Эталон ответов к карточке 1.

1 Треска припущенная с соусом белым с рассолом

Карточка № 3.

1. Используя рис. составьте схему приготовления фаршированного судака.



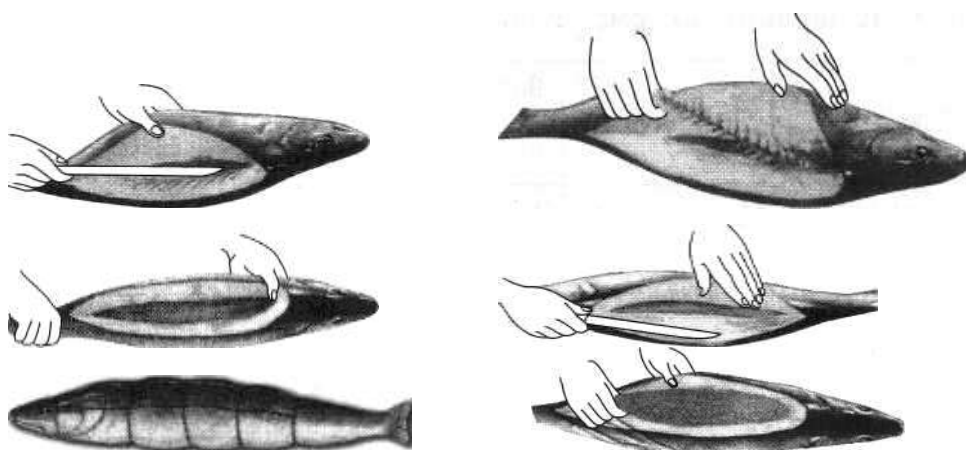


Рис.

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Как приготовить фарш для фарширования рыбы? Каков состав фарша?
- 2). Какой водой заливают приготовленную рыбу для припускания?
- 3) Сколько времени нужно ее припускать?

Карточка 4

1. Составьте технологическую схему приготовления щуки фаршированной.

Ответьте на вопросы.

- 1). Как приготовить фарш для фарширования рыбы? Каков состав фарша?
- 2). Какой водой заливают приготовленную рыбу для припускания?
- 3) Сколько времени нужно ее припускать?

Карточка 5

Заполните таблицу по теме «Блюда из отварной, припущенной рыбы».

Блюдо	Полуфабрикат	Вид и продолжительность варки	Дополнительные продукты при варке	Основной гарнир, соус
Рыба отварная	Мелкая, порционные куски с костью	Основной (на 2...3 см выше уровня рыбы), 15...20 мин	Коренья, специи	Картофель отварной бочонками, зеленый горошек, овощное рагу, польский
Рыба припущенная				
Рыба, припущенная по-русски				
Рыба, припущенная с соусом белым основным, с рассолом				

Карточка 6

1. Какой гарнир и соус вы подберете к припущенному палтусу и камбале?
2. Как правильно подготовить камбалу к тепловой обработке, учитывая, что у нее светлая и темная кожа?
3. Составьте схему приготовления блюда «Рыба припущенная с соусом томатным».

Карточка 7

1. Органолептические способы определения степени готовности рыбы припущенной.

2.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Карточка 8

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд.

2.Перечислите блюда из морепродуктов.

3.Как приготовить припущенных мидий?.

Урок 113. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья жареных.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

1. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для жарки основным способом?

2.Как жарят рыбу основным способом?

3.Как приготовить рыбу жареную с луком по-ленинградски?

4.Как жарят рыбу на гриле?

5.Как приготовить сёмгу на шпажках?

6.Как приготовить и отпустить рыбу, жареную во фритюре?

7.Как приготовить и отпустить рыбу жареную с зелёным маслом?

8.Как приготовить и отпустить рыбу в тесте жареную?

9. Как приготовить и отпустить зразы «Донские»?

10. Как приготовить и отпустить рыбу жареную грилье?

11. Как приготовить и отпустить кальмары, жаренные к сухарях?

12. Как приготовить и отпустить котлеты из кальмаров?

13. Как приготовить и отпустить котлеты или биточки рыбные?

14. Как приготовить и отпустить тефтели рыбные?

15. Как приготовить и отпустить тельное из рыбы?

16. Как приготовить и отпустить фрикадельки рыбные с томатным соусом?

17.Каковы требования к качеству готовых жареных блюд из рыбы?

18.Каковы условия и сроки хранения жареных блюд из рыбы?

Письменный опрос

Вариант 1

1.Допишите предложения.

Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующегося на поверхности ...,

содержит большое количество ценных ... , так как при жарении они почти не теряются.

В процессе жарения рыба поглощает ... , что повышает ее калорийность.

Для жарения основным способом рыбу используют в целом виде, звенья, ...

2.Как приготовить и отпустить рыбу, жареную основным способом?

Эталон ответов к варианту 1.

Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующегося на поверхности

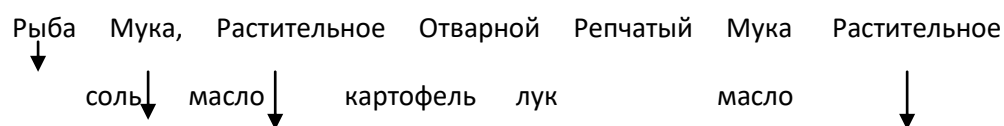
поджаристой корочки , содержит большое количество ценных питательных веществ , так как при жарении они почти не теряются.

В процессе жарения рыба поглощает жир , что повышает ее калорийность.

Для жарения основным способом рыбу используют в целом виде, звенья, порционные куски.

Вариант 2

1.Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски».



Первичная

обработка

Филе с кожей

Нагреть

Нагреть

до 140...160 С

до 170 С

2. Ответьте на вопросы.

1). После пробного жаренья выяснилось, что рыба жареная пересолена. Как это исправить?

2). При проведении бракеража рыба жареная оказалась сырой. В чем причина? Как это исправить?

Эталон ответов к варианту 2.

1. Исправить пересоленную жареную рыбу можно, замочив её в холодном молоке или воде на 20-40 минут, либо подав с пресным гарниром (рис, картофельное пюре) и кисло-сладким соусом. Также эффективно использование лимонного сока, который нейтрализует лишнюю соль.

2. Сырая жареная рыба при бракераже — результат нарушения технологии: слишком высокая температура жарки (подгорела снаружи, сырая внутри), использование замороженной рыбы без дефростации или слишком толстые куски. Исправить ситуацию можно, допечь рыбу в жарочном шкафу (духовке) или дожарить на медленном огне под крышкой, добавив немного жира/бульона

Вариант 3

1. Как приготавливают и отпускают жареную в специях норвежскую сёмгу с хреном и кочанным салатом?

2. Как приготавливают и отпускают котлеты из лосося «Пожарские»?

Вариант 4

1. Как приготавливают и отпускают рыбу, жареную с луком по-ленинградски?

2. Каковы требования к качеству рыбы жареной?

Вариант 5

1. Как приготавливают и отпускают поджарку из рыбы?

2. Как приготавливают и отпускают «косичку из рыбы на подстилке из шпината с соусом сливочным с каперсами»?

Вариант 6

1. Как приготавливают и отпускают судака с пряностями и цитрусовым салатом?

2. Как приготавливают и отпускают сёмгу на шпажках?

Вариант 7

1. Как приготавливают и отпускают норвежскую сёмгу, приготовленную в фольге с картофелем, яблоками, чесноком и укропом?

2. Как приготавливают и отпускают норвежскую сёмгу, приготовленную в тандуре?

Вариант 8

1. Органолептические способы определения степени готовности рыбы.

2. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

3. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.

Вариант 9

1. Как приготавливают и отпускают рыбу в тесте жареную (орли)?

2. Как приготавливают и отпускают рыбу по-волжски маринованную?

3. Органолептические способы определения степени готовности.

Вариант 10

1. Каковы правила жарки рыбы во фритюре?

2. Как приготавливают и отпускают грибочки калевальские?

3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Вариант 11

1. Как приготавливают и отпускают рыбу жареную с зелёным маслом?

2. Как приготавливают и отпускают зразы донские?

3. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания.

Вариант 12

1. Как приготавливают и отпускают рыбу жареную с зелёным маслом?
2. Каковы требования к качеству рыбы жареной во фритюре?
3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Вариант 13

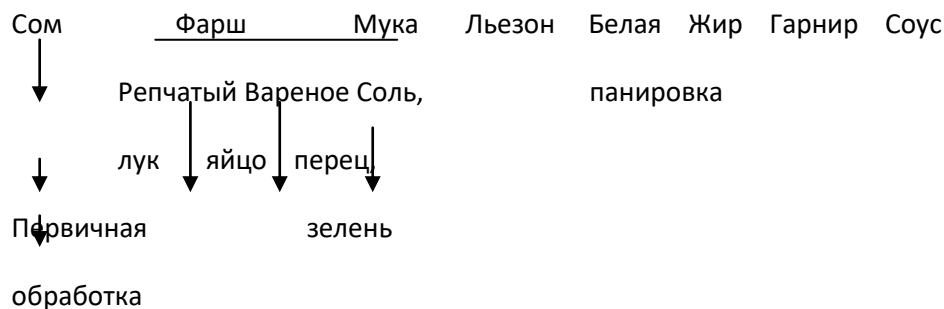
1. Как приготавливают и отпускают судака с пряностями и цитрусовым салатом?
2. Как приготавливают и отпускают сёмгу на шпажках?

Вариант 14

1. Составьте схему приготовления блюда «Рыба в тесте жареная» по следующему набору продуктов: рыба, сок лимона, соль, перец, растительное масло, зелень, молоко, мука, яйцо, фритюрный жир.
2. Ответьте на вопросы.
 - 1). Как определить готовность рыбы?
 - 2). Как подают и оформляют такое блюдо?
 - 3). При проведении бракеража оказалось, что рыба не прожарилась. В чем причина? Как это исправить?

Вариант 15

1. Допишите схему приготовления блюда «Зразы донские». Укажите способ тепловой обработки, вид гарнира и соуса.



Чистое филе

Нарезать

порционные

куски

2. Ответьте на вопросы.
 - 1). Что такое белая панировка?
 - 2). Как отпускают блюдо «Зразы донские»?
 - 3). Какие продукты можно ввести в состав фарша для блюда «Зразы донские»?

Вариант 16

1. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд.
2. Перечислите блюда из морепродуктов.
3. Составьте схему приготовления блюда «Кальмары жареные в сухарях».
4. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

Эталон ответов к варианту 2.

4. Кальмары становятся жесткими, как резина, из-за длительной тепловой обработки (переваривания/пережаривания), так как их белок сворачивается уже при 60–65 °С, теряя

влагу. Также причиной может быть неправильная разморозка, использование старых моллюсков или несоблюдение технологической карты (нарушение времени/температуры).

Вариант 17

1. Как приготовить жаркое из мидий?
2. Как приготовить морской гребешок фри?

Вариант 18

1. Какова тепловая обработка кальмаров?
2. Как приготовить морской гребешок, жареный в тесте?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.
2. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.
3. 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.
4. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.
5. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85\ldots 90\text{ }^{\circ}\text{C}$?
а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.
6. С какой целью при варке и припуске рыбы добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.
7. За счет чего при варке и жарении рыбы происходит изменение ее массы и объема?
а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.
8. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.
9. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.
10. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.
5. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.
6. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?
а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов

1	а, б	3
2	б	3
3	а, б	3
4	б	3
5	а, б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а, б, в	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

Выберите правильный вариант ответа.

1.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.

2.Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

3.Почему рыбу варят и припускают при $t = 85... 90\text{ }^{\circ}\text{C}$?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

4.С какой целью при варке и припуске рыбы добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

5.За счет чего при варке и жарении рыбы происходит изменение ее массы и объема?

а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.

6.На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?

а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.

7.Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?

а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.

8.Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?

а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.

9. Какова температура фритюра ($^{\circ}\text{C}$) для жарки рыбы:

а) 160-180; б) 120-140; в) 145-160.

10.Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б	3
2	б	3

3	а, б	3
4	б	3
5	а	3
6	а	3
7	а, б, в	3
8	а, б	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Кольбер - это:

а) рыба, жареная на открытом огне; б) судак восьмеркой с зеленым маслом; в) рыба, жареная с лимоном; г) рыба жареная в тесте.

2. Орли - это:

а) рыба, жареная на открытом огне; б) судак с зеленым маслом; в) рыба, жареная с лимоном; г) рыба жареная в тесте.

3. Продолжительность хранения жареной рыбы на мармите:

а) 0,5—1 ч; б) 2—3 ч; в) 3—4 ч; г) 10—12 ч.

4. Назовите особенности тефтелей рыбных:

а) панируют в сухарях; б) запекают; в) панируют в муке; г) в массу добавляют сырой репчатый лук; д) в массу добавляют пассерованный лук

5. Отметьте фаршированные блюда из рыбной котлетной массы:

а) котлеты; б) биточки; в) рулет; г) зразы; д) тефтели; е) тельное

6. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:

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

7. Какова температура фритюра (°C) для жарки рыбы:

а) 160-180; б) 120-140; в) 145-160.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	г	4
3	б	4
4	б, в, д	5
5	в, г, е	6
6	г	4
7	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 114. Приготовление блюд из рыбы нерыбного водного сырья тушеных.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса,

гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания
Устный опрос

1. Какую рыбу тушат?
2. Каковы правила тушения рыбы?
3. Как приготовить тушёную рыбу с овощами?
4. Как приготовить филе рыбы, тушёное с овощами?
5. Как приготовить филе камбалы «Берси»?
6. Как приготовить лосося в нежном соусе?
7. Каковы требования к качеству готовых тушёных блюд из рыбы?
8. Как приготовить тефтели из рыбной котлетной массы?
9. Органолептические способы определения степени готовности.
10. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
11. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания

Карточки-задания

Карточка № 1

1. Как приготовить и отпустить блюдо «Рыба, тушёная с овощами»?
2. Составьте схему приготовления блюда «Рыба, тушёная с овощами».
3. Перечислите факторы, влияющие на качество тушёных блюд.

Карточка 2

1. Каковы правила тушения рыбы?
2. Как приготовить и отпустить филе рыбы, тушёное с овощами?

Карточка 3

1. Как приготовить и отпустить плов с мидиями?
2. Как приготовить и отпустить тушёное блюдо из рыбы «Лосось в нежном соусе»?

Карточка 4

1. Как приготовить и отпустить рыбные тефтели из котлетной массы?
2. Как приготовить и отпустить кальмаров, тушёных в сметане?

Тестовое задание

1. Какая рыба лучше всего подходит для тушения?
 - а) Только жирные виды (семга, масляная).
 - б) Нежирная рыба (треска, хек, пангасиус).
 - в) Рыба с большим количеством мелких костей.
2. Зачем рекомендуется предварительно обжаривать рыбу перед тушением?
 - а) Чтобы она не развалилась и приобрела вкусный аромат.
 - б) Чтобы увеличить время приготовления.
 - в) Чтобы сделать рыбу суше.
3. В какой жидкости лучше всего тушить рыбу для нежности?
 - а) Только в воде.
 - б) В сметане, томатном соусе, вине или бульоне.
 - в) В уксусе.
4. Сколько времени в среднем занимает припускание (тушение) порционных кусков рыбы?
 - а) 5-10 минут.
 - б) 15-20 минут.
 - в) Более 1 часа.
5. Какие овощи чаще всего добавляют при тушении рыбы?
 - а) Морковь, лук.
 - б) Свекла, капуста.
 - в) Овощи добавлять не нужно.

6. Основной признак готовности тушеной рыбы:
- а) Мясо стало жестким.
 - б) Мясо легко разделяется на волокна вилкой.
 - в) Появилась темная корочка.
7. Какая жидкость используется для тушения рыбы в блюде «Филе, тушёное с овощами»:
- а) Молоко.
 - б) Вода
 - в) Пиво.
8. Какой гарнир подают к блюду «Рыба, тушёная с овощами»:
- а) Рагу овощное
 - б) Картофельное пюре.
 - в) Горошек отварной.
9. Для придания приятного аромата при тушении рыбы часто добавляют:
- а) Молоко.
 - б) Овощи (лук, морковь).
 - в) Сухари.
10. Что означает припускание рыбы?
- а) Жарка во фритюре.
 - б) Варка в небольшом количестве жидкости (воды, бульона, соуса).
 - в) Запекание в фольге.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б,в	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	а	3
6	б	3
7	а	3
8	а, б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 115. Приготовление блюд из рыбы нерыбного водного сырья запеченных.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания

Устный опрос

1. Какую рыбу запекают?
2. Каковы правила запекания рыбы?
3. Как приготовить рыбу запечённую по-русски?
4. Как приготовить рыбу запечённую в соусе с грибами?
5. Как приготовить рыбу запечённую по-московски?
6. Как приготовить рыбу «Аппетитную»?

7. Каковы требования к качеству готовых запечённых блюд из рыбы?
8. Как приготовить солянку рыбную на сковороде?
9. Как приготовить запеканку из икры частиковых рыб?
10. Как приготовить запечённую камбалу с красным вином?
11. Как приготовить лосося и овощи, запечённые в конверте?
12. Как приготовить норвежскую сёмгу в ореховой корочке с грибным винегретом?
13. Как приготовить судака, запечённого в соли?
14. Органолептические способы определения степени готовности.
15. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
16. Особенности приготовления блюд из рыбы для различных форм обслуживания, типов питания

Карточки-задания

Карточка № 1

1. Какую рыбу запекают в целом виде?
2. Как разделяют крупную рыбу для запекания?
3. При какой температуре запекают рыбные блюда в жарочном шкафу?
4. Каковы потери массы блюда при запекании?
5. Как подготовить порционные сковородки для запекания рыбных блюд?

Карточка № 2

1. При проведении бракеража в блюде «Рыба, запеченная по-русски» рыба оказалась сырой. Как устранить этот дефект?
2. В чем причина того, что в блюде «Рыба, запеченная по-московски» рыба оказалась не сочной?
3. В чем причина появления трещины на поверхности изделия при запекании рулета из рыбной котлетной массы?

Эталон ответов к карточке 2

1. Для устранения дефекта «сырая рыба» в блюде «Рыба, запеченная по-русски», необходимо довести продукт до готовности путем дополнительной тепловой обработки. Порционные куски рыбы следует вернуть в духовой шкаф (жарочный шкаф) при температуре 180–200°C на 5–10 минут, либо, если рыба уже заправлена соусом, подвергнуть кратковременному тушению до прохождения процесса свертывания белков
2. Рыба в блюде «по-московски» (обычно это треска или судак с картофелем, грибами и соусом под сыром) получается сухой из-за пересушивания в духовке (слишком долгое время запекания), неправильно подобранной температуры или использования постных сортов рыбы без достаточного количества жиросодержащего соуса. Рыба — нежный продукт, требующий быстрого приготовления.
3. Не сделали проколы при приготовлении полуфабриката, не смазали поверхность яйцом или льезоном.

Карточка № 3

1. Перечислите общие операции, используемые для приготовления блюд из запеченной рыбы:
 - а) «Рыба, запеченная в сметанном соусе»;
 - б) «Рыба, запеченная по-московски».
2. Составьте схему приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе по-московски».

1. Карточка №4

Укажите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы, гарниру и соусу.

Блюдо	Порционный кусок рыбы	Гарнир	Соус
-------	-----------------------	--------	------

Рыба, запеченная по-русски	1) жареный порционный кусок; 2) припущенные порционные куски; 3) сырой порционный кусок без костей; 4) жареный порционный кусок (карп, карась, сазан)	а) картофель отварной, нарезанный кружочками; б) макароны отварные; в) гречневая каша рассыпчатая; г) картофель жареный из отварного (кружочками)	а') молочный средней густоты; б') белый; в') сметанный; г') томатный
Рыба, запеченная по-московски			
Рыба, запеченная под молочным соусом			
Рыба, запеченная в сметанном соусе			

Примечание. Вариант ответа: «Рыба, запеченная по-русски» — 2, а, б' и т.д.

Эталон ответов к карточке 2

«Рыба, запеченная по-русски» -3, а, б

Рыба, запеченная по-московски- 1, г, в

Рыба, запеченная под молочным соусом- 2, б, а

Рыба, запеченная в сметанном соусе - 4, в или г, в

Карточка 5

1. Каковы правила приготовления блюд из нерыбного водного сырья?

2. Как приготовить голубцы с мидиями?

Карточка 6

1. Как приготовить мидии, запечённые в томатном соусе?

2. Как приготовить запеканку картофельную с трепангами?

Тестовое задание

1 Для запекания рыбы не используют следующую посуду:

- а) креманки;
- б) сковороды;
- в) кокильница;
- г). кроншели

2. Укажите особенности рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а) рыбный полуфабрикат жарят, гарнир - картофель отварной, соус - сметанный
- б) рыбный полуфабрикат жарят, гарнир картофель отварной, соус - белый
- в) рыба сырая, гарнир - картофель отварной, соус - белый

3. Установите соответствие между блюдами и способами подготовки полуфабрикатов

- 1) жарка основным способом а) Рыба, запеченная в молочном соусе
- 2) сырая рыба б) Рыба, запеченная в сметанном соусе
- 3) припускание в) Рыба, запеченная с картофелем по-русски

4. Какой гарнир используют при запекании блюда «Рыба, запечённая в сметанном соусе»:

- а) картофель, жареный из отварного
- б) каша гречневая рассыпчатая
- в) капуста тушёная
- г) макароны отварные

5. Сколько слоёв содержит солянка рыбная на сковороде:

- а) 2; б) 3; в) 4 ; г) 1

6. Для приготовления блюда «Судак, запечённый в соли» соль нужно:

- а) смешать с мукой; б) смешать с белками и развести водой до пастообразной массы;
- в) соединить с зеленью и растереть; г) смешать с цедрой лимона

7. Для запекания блюда «Рыба, запечённая в раковинах» используют:

а) кокотницу; б) кокильницу; в)баранчик; г). кроншель

8.Солянку рыбную на сковороде перед отпуском украшают:

а) маринованными фруктами и ягодами; б) красиво нарезанными огурцами; в)короной из лука; г)каперсами, маслинами

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	в	3
3	1 - б ; 2 - в ; 3 - а	3
4	а, б	4
5	б	4
6	б	4
7	б	4
8	а, б, г	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 117. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

Устный опрос

1.Каковы особенности приготовления блюд из рыбы для обслуживания в ресторане?

2.Каковы особенности приготовления блюд из рыбы для обслуживания в кафе?

3.Каковы особенности приготовления блюд из рыбы для обслуживания на выезд (кейтеринг)?

4.Каковы особенности приготовления блюд из рыбы для обслуживания фуршета?

Урок 118. Самостоятельная работа 9. Подготовка сообщений на тему «Технология приготовления блюд из рыбы донской казачьей кухни».

Источник: Система «Интернет»

Инструкция по подготовке сообщения.

Сообщение должно содержать особенности донской казачьей кухни, краткий перечень видов рыб, используемых для приготовления блюд, виды тепловой обработки рыбы, характерной для Дона, рецепты приготовления не менее 3-х блюд из рыбы донской кухни (фото, рецептура, технология приготовления)

Урок 119.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Как порционируют горячие блюда из рыбы?

2. Каковы способы подачи готовых блюд из отварной рыбы в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1. Каковы варианты оформления блюд из запечённой рыбы?
2. Условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из жареной рыбы?
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи горячих блюд из припущенной рыбы в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточка 4

1. Каковы методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи горячих блюд из жареной рыбы?
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи горячих блюд из запечённой рыбы в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточка 5

1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья??
2. Каковы способы подачи готовых блюд из отварной рыбы супов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Урок 120. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Устный опрос

1. Каковы требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
2. Каковы условия и сроки хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
3. Как вакуумируют блюда из рыбы и нерыбного водного сырья?
4. Как охлаждают блюда из рыбы и нерыбного водного сырья?
5. Как замораживают блюда из рыбы и нерыбного водного сырья ?
6. Как размораживают блюда из рыбы и нерыбного водного сырья ?
7. Как разогревают отдельные компоненты блюд из рыбы?
8. Какую упаковку используют для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?
9. Как упаковывают и подготавливают к отпуску на вынос блюда из рыбы?
10. Как производят транспортировку готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента 35ч.

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2ч.

Урок 134. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

Устный опрос

1. Перечислите основные ткани мяса.
2. Какие пищевые вещества содержатся в мясе ?
3. Чем является для организма человека жир, содержащийся в мясе?
4. Как служат организму человека белки мяса?
5. Какие вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи?

6. Какое вещество, содержащееся в мясе, придает вкус и аромат мясным блюдам?
7. Чему способствуют в организме человека овощные гарниры, используемые к мясным блюдам?
8. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
9. Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
10. При какой температуре подают мясные горячие блюда?
11. Какие части говядины используют для жаренья?
12. Какие части говядины используют для варки?
13. Классификация, горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.
14. Ассортимент и значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каков ассортимент мяса?
2. Почему мясо кролика относится к диетическому?
3. Какие маринады используют для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Карточка 2

1. Как классифицируют мясо по виду убойных животных?
2. Как выбрать домашнюю птицу для приготовления блюд, соответствующих требованиям?
3. Какие маринады используют для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
4. Какие виды панировок можно использовать для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Карточка 3

1. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?
2. Каков ассортимент дичи?
3. Как используют душистый перец?

Карточка 4

1. Как классифицируют мясо по упитанности?
2. Каковы требования к качеству домашней птицы?
3. Какие маринады используют для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Карточка 5

1. Каковы требования к качеству мяса?
2. Каков ассортимент домашней птицы?
3. Как выбрать кролика для приготовления блюд, соответствующих технологическим требованиям?

Карточка 6

1. Каковы требования к качеству мяса?
2. Как выбрать дичь для приготовления блюд, соответствующих технологическим требованиям?
3. Как используют белый перец горошком?

Карточка 7

1. Как выбрать мясо для приготовления блюд, соответствующих технологическим требованиям?
2. Как классифицируют мясо птицы в зависимости от вида, возраста?
3. Как сочетаются пряности и приправы?

Карточка 8

1. Как выбрать мясные продукты для приготовления блюд, соответствующих технологическим требованиям?
2. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?

3.Какие пряности и приправы можно использовать для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика?

Урок 135. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

Устный опрос

- 1.Каков ассортимент горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов?
- 2.Каков ассортимент горячих блюд из припущенного мяса?
- 3.Каков ассортимент горячих блюд из жареного мяса?
- 4.Каков ассортимент горячих блюд из тушёного мяса?
- 5.Каков ассортимент горячих блюд из запечённого мяса?
- 6.Каков ассортимент горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?
- 7.Каковы правила формирования ассортимента горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню организаций питания различного типа?
8. Каковы правила формирования ассортимента горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню столовых?
9. Каковы правила формирования ассортимента горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню кафе?
10. Каковы правила формирования ассортимента горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню ресторанов?
11. Каковы правила формирования ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню других предприятий общественного питания?

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов 21 ч.

Урок 136. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Устный опрос

- 1.Каков процесс варки мяса, мясных продуктов основным способом?
2. Каков процесс варки мяса, мясных продуктов на пару?
3. Каков процесс припускания мяса, мясных продуктов?
- 4.Каков процесс тушения мяса, мясных продуктов?
5. Каков процесс жарки основным способом мяса, мясных продуктов?
6. Каков процесс жарки во фритюре мяса, мясных продуктов?
7. Каков процесс жарки на гриле мяса, мясных продуктов?
8. Каков процесс сотирования мяса, мясных продуктов?
- 9 Каков процесс запекания (с гарниром, соусом и без) мяса, мясных продуктов?
- 10.Какие методы приготовления используют для диетических блюд из мяса и мясных продуктов?

Урок 137. Приготовление отварных (основным способом и на пару) блюд из мяса, мясных продуктов Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

- 1.Перечислите ассортимент блюд из отварного мяса.
- 2.Каковы правила варки мяса?
- 3.Как приготавливают и отпускают отварную говядину?
- 4 Как приготавливают и отпускают отварной язык?
5. Как приготавливают и отпускают отварную корейку, окорок?

6. Как приготавливают и отпускают отварные сосиски, сардельки?
7. Как определить готовность мяса?
8. Каковы требования к качеству отварного мяса?
9. Каковы условия и сроки хранения отварного мяса и мясопродуктов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

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, выpressовывая 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... 15 мин до окончания варки?
а) часть белков сразу переходит 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 приготовляемых блюд из мяса?
а) наличие жировой ткани;
б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена;
в) подготовка полуфабрикатов;
г) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.
10. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке?
а) уменьшается;
б) увеличивается

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б, в	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	а, б	3

6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	Б, г	4
10	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

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

а)2...3 л; б)1...1.5 л; в)4...5 л.

2.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а)от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани; б)от величины кусков; в)от используемой посуды.

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

а)50... 60; б)40...50; в)38...40.

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

а)в холодную; б)в горячую; в)в пряный отвар.

5.Какую часть говядины используют для варки?

а)лопатку, покромку, грудинку; б)боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть; в)грудинку, лопатку, окорок; г)грудинку, лопатку.

6.Каков режим варки мяса?

а)варят при 105 °С при открытой крышке; б)кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая лену, до готовности; в)быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.

7.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.

8.Как хранят готовое отварное мясо?

а)охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч; б)заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 °С не более 3 ч; в)отпускают сразу же после нарезки на порции.

9.Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

а)красный основной, луковый; б)белый; в)сметанный с хреном, красный.

10.Какой гарнир используют при отпуске говядины отварной?

а)припущенный рис; б)тушеная капуста; в)картофель отварной, припущенные овощи.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	в	3
7	б	3
8	б	3
9	а, в	3

10	а, в	3
----	------	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1.В какую воду следует закладывать мясо для варки (для вторых блюд)?

А. В холодную

Б. В горячую (кипящую)

В. В теплую

2.Когда следует добавлять корни (морковь, лук) и специи при варке мяса?

А. Сразу при закладке

Б. За 30-40 минут до готовности

В. После выключения огня

3.Что используют для приготовления блюд из отварного мяса?

А. Свежее мясо (говядина, свинина, баранина)

Б. Только замороженное мясо

В. Колбасные изделия

4.С каким соусом чаще всего подают отварную говядину?

А. Томатный

Б. Соус с хреном

В. Бешамель

5.Как хранят отварное мясо, предназначенное для подачи в горячем виде?

А. В бульоне при температуре 60-70°C

Б. В холодильнике без бульона

В. В морозильной камере

6.Какое блюдо из отварного мяса требует запекания?

А. Мясо отварное с гарниром

Б. Мясо, запеченное в соусе

В. Оба варианта

7.Что является признаком готовности отварного мяса?

А. Мясо легко прокалывается вилкой, сок прозрачный

Б. Мясо разваливается

В. Мясо жесткое

Г)отделяются друг от друга мышечные волокна

8.Для варки 1 кг мяса берут воды:

а) 3,0—3,5 л; б) 5,0—7,5 л; в) 1,0—1,5 л; г) 2,0—2,5 л.

9 Мясо варят:

а) без кипения при 85—90 °С; б) при бурном кипении при 95—100 °С; в) при слабом кипении при 80—85 °С; г) при среднем кипении при 85—90 °С.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3

7	А	4
8	В	4
9	А	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

Ответьте на вопросы.

- 1.Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
- 2.Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?
- 3.При какой температуре подают мясные горячие блюда?
- 4.Какие части говядины используют для варки?
- 5.Как приготовить свинину отварную?

Карточка 2

Ответьте на вопросы.

- 1.Какой белок является основным для мышечной ткани мяса?
- 2.Из каких основных белков состоит соединительная ткань мяса?
- 3.Что является показателем качества мяса?
- 4.Какие факторы влияют на кулинарное использование частей при различных способах тепловой обработки?
- 5.Как варят мясо для вторых блюд?

Карточка 3

Укажите соответствие блюд из отварных мясных продуктов гарниру и соусу.

Блюдо	Масса, кг	Гарнир	Соус
Свинина отварная	1,5...2	1. Рис. 2. Тушеная капуста 3. Отварной картофель 4. Зеленый горошек 5. Свежие овощи	а) Сметанный с хреном; б) белый; в) красный основной; г) луковый с горчицей; д) винный (малера)
Говядина отварная	1,5...2		
Баранина отварная	2...2,5		
Сосиски отварные			

Примечание. Вариант ответа: Свинина отварная массой 1,5...2кг — 2, дит.д.

Эталон ответов к карточке 3

Свинина отварная 1,5-2 кг -2; а,д.

Говядина отварная 1,5...2 – 3,4;; а, д.

Баранина отварная 2-2,5 – 1; а,б.

Сосиски отварные – 2, 4; в, г

Карточка 4

- 1.Как приготавливают и отпускают мясо говядины отварное?
2. Органолептические способы определения степени готовности.

Карточка 5

1. Как приготавливают и отпускают язык отварной?
2. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Карточка 6

1. Как приготавливают и отпускают мясо свинины отварное?
2. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания

Карточка 7

- 1.Как приготавливают и отпускают котлеты рубленые телячьи паровые?

2.каковы требования к качеству блюд из мяса?

Карточка 8

1. Как приготавливают и отпускают кнели паровые?
2. Особенности приготовления блюд из жареного мяса для различных форм обслуживания, типов питания

Урок 138. Приготовление припущенных блюд из мяса, мясных продуктов.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

- 1.Какие виды мяса можно припускать?
- 2.Сколько жидкости берут при припускании мяса?
- 3.Как припускают блюда из мяса?
- 4.Как определить степень готовности припущенного мяса?
- 5.Как подобрать соус и гарнир к припущенному мясу?
- 6.Каковы требования к качеству блюд из припущенного мяса?
- 7..Каковы условия и сроки хранения блюд из припущенного мяса?

Тестовое задание

- 1.Для припускания используют:
а)нежное мясо (телятину, свинину); б)мясо с большим содержанием соединительной ткани, в)замороженное мясо. е)температура готовых мясных блюд при отпуске
- 2.Температура подачи отварного и припущенного мяса:
а)не ниже 65 °С; б)не ниже 50°С; в)выше 70°С
- 3.При подаче блюда из мяса соусом не поливают:
а)мясо; б)гарнир; в)всё поливается
- 4.Мясо для более равномерного проваривания используют массой
а)не более 5 кг; б)не более 1 кг; в)не более 2 кг
- 5.Для варки на 1 кг мяса берут
а)Воды 2/3 высоты мяса
б)1–1,5 л воды
в)2-3 л. воды
- 6.Для припускания мясных блюд бульона наливают:
а)1-1.5 л; б)2/3 высоты; в)на 2 см выше уровня мяса
- 7.Готовность мяса определяют
а)по внешнему виду; б)пробуют на вкус; в)проколом поварской иглой
- 8.Подготовленные сосиски закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг продукта 2 л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и прогревают
а)7-10 минут; б)3-5 минут; в)15 минут
- 9.Подготовленные сардельки закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг продукта 2 л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и прогревают
а)7-10 минут; б)20 минут; в)15 минут
- 10.Для улучшения вкуса и аромата при припускании мяса добавляют:
а)лук, морковь; б)белые корни, лимонную кислоту; в)грибы белые или шампиньоны, лимонный сок

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3

4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	а	3
10	б, в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 139. Приготовление жареных крупными, порционными и мелкими кусками блюд из мяса, мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

- 1.Перечислите ассортимент блюд из жареного мяса.
- 2.какие части мяса используют для жарения?
- 3.Как приготовить свинину, жареную крупным куском?
- 4.Как приготовить баранину жареную крупным куском?
- 5.Каковы органолептические методы определения степени готовности жареного мяса?
6. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 7.Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания.
- 8..Как приготовить бифштекс жареный?
- 9.Как приготовить филе жареное?
- 10.Как приготовить эскалоп из свинины?
- 11.Как приготовить подарку?
- 12.Как приготовить лангет?
- 13.Как приготовить антрекот?
- 14.Как приготовить котлеты натуральные из свинины?
- 15.Как приготовить котлеты отбивные из свинины?
- 16.Как приготовить шницель из свинины?
- 17.Как приготовить ромштекс?
- 18.Органолептические способы определения степени готовности.
19. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 20.Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.За счет чего во время жаренья на поверхности мяса образуется поджаристая корочка?
- 2.Составьте технологическую схему приготовления мяса свинины, жареного крупным куском.
- 3.Почему при жареньи мясо укладывают на противень с разогретым жиром с интервалом между кусками не менее 5 см?
- 4.Как приготовить мясной сок, который используют при отпуске жареного мяса?

Карточка 2

- 1.Как приготавливают и отпускают поросёнка жареного?

2. Как приготавливают и отпускают ростбиф?
3. Органолептические способы определения степени готовности.

Карточка 3.

1. Как определяют степень готовности мяса жареного?
2. Как приготавливают и отпускают каре из ягнёнка с шампиньонами?
3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме

Карточка 4

Укажите соответствие блюда используемым частям мяса, гарниру и соусу.

Блюдо	Используемая	Гарнир	Соус
Ростбиф	1) Боковая наружная часть задней ноги; 2) вырезка, толстый или тонкий край;	а) Отварная фасоль, тушеная капуста, жареный картофель;	а') Мясной сок; б') мясной сок, строганный хрен;
Свинин жареная	3) окорок, корейка, лопатка; 4) верхняя внутренняя, боковая наружная части; 5) корейка, окорок	б) гречневая каша, жареный картофель, фасоль в томате; в) 3... 4 вида овощей букетами, строганный хрен, картофель фри; г) макароны отварные, каши, отварной картофель; д) отварной картофель, картофельное пюре, макароны отварные, мясо, политое соусом	в') красный основной; г') красный; д') мясной сок
Мясо шпигованное			
Баранина жареная			
Мясо тушеное			

Примечание. Вариант ответа: Ростбиф — 2, в, д' и т.д.

Эталон ответов к карточке 4

Ростбиф – 2, в, б

Свинин жареная – 3, а,

Мясо шпигованное – 4, г, г

Баранина жареная – 3, б, д

Мясо тушеное – 4, д, в

Карточка 5

Ответьте на вопросы.

1. Перечислите блюда из жареного порционными кусками мяса.
2. Какие части мяса говядины используют для нарезки порционными кусками?
3. Почему мясо, нарезанное порционными кусками, жарят непосредственно перед подачей?
4. Каково количество (%) потерь при жареньи мяса натуральными порционными кусками?
5. От чего зависит продолжительность жаренья порционных кусков мяса?

Карточка 6

Ответьте на вопросы.

1. Какие блюда из мяса жарят мелкими кусками?
2. Какие части мяса используют для нарезки мелкокусковых полуфабрикатов?
3. Почему при жареньи нарезанное мясо укладывают слоем 1... 1,5 см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве, помешивая лопаткой, в течение 2...5 мин.
4. Как приготовить поджарку из свинины?

Карточка 7

- 1.Как приготовить бефстроганов?
- 2.Составьте технологическую схему приготовления антрекота.
- 3.Каковы требования к качеству блюд из мяса, жареного мелкими кусками?

Карточка 8

- 1.Перечислите виды шашлыка.
- 2.В чем заключается особенность подготовки полуфабрикатов на шашлык?
- 3.В чем заключается особенность тепловой обработки при приготовлении шашлыка?
- 4.Как отпускают готовый шашлык?

Карточка 9

- 1.Как приготавливают и отпускают стейк? Какие виды стейков выделяют в современной кухне?
- 2.Как приготавливают и отпускают каре из ягнёнка с шампиньонами?
- 3.. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме

Карточка 10

- 1.Как приготавливают и отпускают стейк «Нью-Йорк»?
2. Перечислите блюда из мяса, жаренного панированными кусками.
3. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания.

Карточка 11

Укажите соответствие блюда используемой части мяса, гарниру и соусу.

Блюдо	Используемая часть	Гарнир	Соус
Биштекс	1) Толстый или тонкий край;	а) Картофель жареный или сложный;	а') Красный, мадера,
Филе	2) головка вырезки;	б) картофель фри или сложный, яичница	б') мясной сок; в') красный с луком
Лангет	3) толстый или тонкий край, верхняя или внутренняя часть	глазунья; в) картофель жареный; г) картофель фри, припущенная	и корнитоном, сметанный с луком; г')
Антрекот	задней ноги;	морковь, зеленый горошек; д) картофель фри, картофель в	сливочное масло разогретое; д')
Ромштекс	4) вырезка, средняя часть;	молоке или 3... 4 вида овощей, строганный хрен, зелень	сливочное масло разогретое, сверху кусочки зеленого масла
	5) хвостик вырезки		

Эталон ответов к карточке 13

Биштекс – 2, б, б

Филе – 4, а, б,

Лангет – 5, а, б

Антрекот - 1, д, д

Ромштекс – 3, а, г

Карточка 12

Укажите соответствие блюда используемым частям мяса, гарниру и соусу.

Блюдо	Используемая	Гарнир	Соус
Котлеты натуральные из баранины	1) Толстый или тонкий край, верхняя часть	а) Сложный (3 ...4 вида овощей); б) сложный (припущенные овощи,	а') Сливочное масло нагретое; б') прогретое с лимонной цедрой
Эскалоп	задней ноги; 2)		

	корейка с косточками; 3) межреберная часть корейки; 4) почечная часть корейки; 5) мякоть тазобедренной части	каперсы, лимон); в) картофель фри, фасоль в масле или сложный; г) картофель фри или сложный (3... 4 вида овощей); д) сложный или картофель фри	сливочное масло; в') молочный с луком; г') сливочное масло; д') мясной сок
Котлеты отбивные из баранины			
Шницель отбивной			
Ромштекс			

Эталон ответов к карточке 14

Котлеты натуральные из баранины – 4, в, в

Эскалоп – 3, д, д

Котлеты отбивные из баранины – 2, д, а

Шницель отбивной – 5, б, б

Ромштекс – 1, а, г

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что придаёт вкус и аромат мясным блюдам?

а) углеводы; б) экстрактивные вещества; в) белки и витамины

2. Температура готовых мясных блюд при отпуске

а) не ниже 65 °С; б) не ниже 50 °С; в) выше 70 °С

3. При подаче блюда из мяса соусом не поливают.

а) мясо; б) гарнир; в) всё поливается

4. Готовность мяса определяют

а) по внешнему виду; б) пробуют на вкус; в) проколом поварской иглой

5. К натуральным жареным мясным изделиям относится:

а) гуляш; б) азу; в) зразы; г) лангет.

6. Бифштекс, на который при подаче выкладывают яичницу-глазунью, называется:

а) бифштекс по-деревенски; б) бифштекс по-венски; в) бифштекс по-гамбургски;

г) бифштекс по-франкфуртски.

7. Особенностью приготовления филе в соусе является:

а) подача на кусочках пшеничного хлеба (крутонах); б) подача с репчатым луком, нарезанным кольцами и жареным в жире; в) подача с половинками жареных помидоров;

г) при подаче поливают соусом «мадера».

8. Сколько на 1 порцию идет кусочков лангета:

а) 1; б) 2; в) 3

9. К блюдам из рубленого мяса относится:

а) шницель; б) бифштекс; в) антрекот.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	а, б, г	4
6	б	4
7	а, г	4
8	б	3
9	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Бифштекс- это

- а) мелкокусковый полуфабрикат; б) изделие из котлетной массы;
в) крупнокусковой полуфабрикат; г) порционный полуфабрикат из говядины толщиной 2 см

2.Продолжительность жарки порционных кусков из мяса:

- а) 10-25 минут; б) 5-10 минут; в) 20-30 минут

3.Сколько способов подачи бифштекса (натурального) существует:

- а) 2; б) 3; в) 4; г) 5

4.Сколько способов подачи филе существует:

- а) 3; б) 5; в) 4

5.Из какого мяса готовят эскалоп:

- а) телятина, свинина; б) ягнятина, конина; в) баранина, говядина.

6.Какое блюдо из мяса можно подавать с каперсами или анчоусами:

- а) шницель; б) ромштекс; в) эскалоп; г) люля-кебаб

7.Какое блюдо из мяса подают на лаваше:

- а) шашлык по-кавказски; б) люля-кебаб; в) бифштекс

8.Под каким соусом запекают биточки по-казацки:

- а) сметанным ; б) молочным; в) луковым.

9.Какой способ тепловой обработки используют для тефтелей и фрикаделек:

- а) варка; б) тушение; в) запекание

Срок хранения готовых жареных блюд из мяса:

- а) 1 час; б) 3 часа; в) 2 часа

. Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б, г	4
2	в	3
3	б	4
4	в	3
5	а	3
6	а	4
7	б	3
8	а	3
9	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Ингредиенты, которые входят в состав бифштекса рубленого:

- а) мясо; б) молоко; в) репчатый лук; г) сало шпик; д) соль, перец; е) хлеб

2.Блюда из натуральной рубленой массы:

- а)шницель, бифштекс, фрикадельки; б)тельное, рулет, биточки; в)фрикадельки, люля-кебаб, рулет; г)тефтели, рулет, шницель
- 3.Какие блюда относятся к жареным мелкокусковым?
- а) гуляш, азу, поджарка; б) плов, рагу; в) шашлык, бефстроганов, поджарка
- 4.Из какого мяса готовят эскалоп:
- а)телятина, свинина; б)ягнятина, конина; в)баранина, говядина.
- 5.Какое блюдо из мяса можно подавать с каперсами или анчоусами:
- а)шницель; б)ромштекс; в)эскалоп; в)люля-кебаб
- 6.Какое блюдо из мяса подают на лаваше:
- а)шашлык по-карски; б)люля-кебаб; в)бифштекс
- 7.Под каким соусом запекают биточки по-казацки:
- а)сметанным ; б) молочным; в)луковым.
- 8.Срок хранения готовых жареных натуральных порционных блюд из мяса:
- а) 1 час; б)3 часа; в)2 часа; г)жарят перед отпуском

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б, г,д	6
2	а	4
3	в	3
4	а	3
5	а	4
6	б	3
7	а	3
8	г	4

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 145. Приготовление тушёных блюд из мяса, мясных продуктов.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме

Устный опрос

- 1.Перечислите ассортимент блюд из тушёного мяса.
- 2.Как приготовить свинину, тушёную крупным куском?
- 3.Как приготовить зразы отбивные?
- 4.Как приготовить мясо духовое?
- 5.Как приготовить гуляш?
- 6.Как приготовить плов из свинины?
- 7.Как приготовить шашлык из свинины?
- 8.Органолептические способы определения степени готовности.
9. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 10.Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания.

Карточки-задания

Карточка 1

Ответьте на вопросы.

1. Какие части мяса используют для тушения?
2. Какой тепловой обработке подвергают куски мяса перед тушением?
3. Какие продукты добавляют при тушении для размягчения соединительной ткани мяса и придания ему остроты, вкуса и аромата?

Карточка 2

1. Составьте схему приготовления блюда «Мясо шпигованное тушеное».

▼
Говядина Морковь Шпик Соль, Жир Горячий Томатное Специи,
перец бульон пюре пряности

2. Ответьте на вопросы.

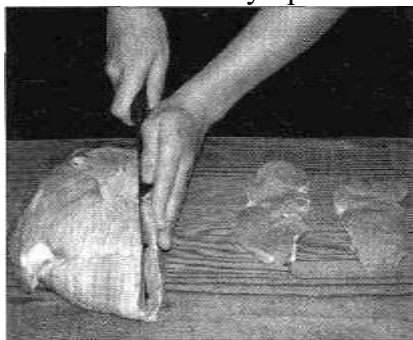
- 1). Какие части мяса используют для приготовления мяса тушеного?
- 2). Как обрабатывать мясо перед его тушением?

Карточка 3

1. Какова продолжительность тушения крупных кусков мяса?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Как приготовить соус на оставшемся бульоне от тушения мяса?
4. С какими гарнирами можно отпускать мясо шпигованное тушеное?

Карточка 4

1. Составьте схему приготовления блюда «Зразы отбивные».



I

Рис.

2. Ответьте на вопросы.

- 1). Какие части мяса (рис.) используют для приготовления блюда «Зразы отбивные»?
- 2). Как подготовить полуфабрикат блюда «Зразы отбивные»?

Карточка 5

1. Какая предварительная тепловая обработка используется для полуфабриката «Зразы отбивные»?
2. Какие продукты добавляют при тушении мяса?
3. Какова продолжительность тушения блюда «Зразы отбивные»?
4. Какие гарниры и соус можно использовать при отпуске блюда?
5. С какой целью при тушении мяса добавляют томатное пюре?

Карточка 6

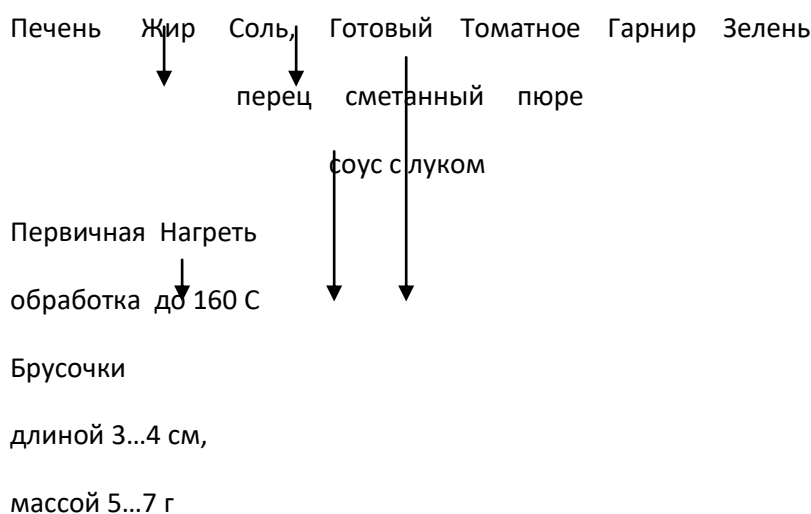
1. Перечислите общие характерные процессы приготовления мяса, тушенного мелкими кусками, — гуляш, азу, плов, рагу.
2. Перечислите используемые части мяса для тушения.
3. С какой целью при тушении мяса добавляют томат?
4. Какие гарниры и соусы используют при отпуске тушеных блюд?

Карточка 7

Ответьте на вопросы, выполните задания

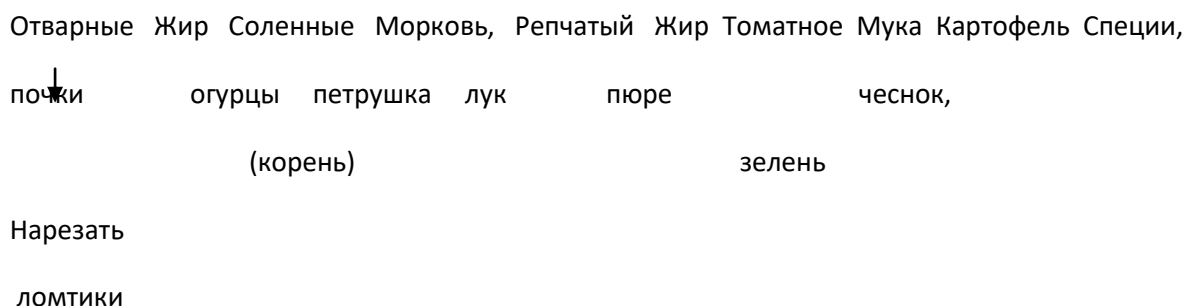
- 1). Какие блюда готовят из субпродуктов? 2). Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

- 3). Как подготовить почки для приготовления блюд?
- 4). С какой целью при варке мозгов воду подкисляют?
- 5). Составьте схему приготовления блюда «Печень по-строгановски».



Карточка 8

1. Составьте схему приготовления блюда «Почки по-русски».



2. Какова первичная обработка почек?

- 3.. Как варят почки?

Карточка 9.

1. Как приготавливают и отпускают плов?
2. Каковы требования к качеству тушеных блюд из мяса?

Карточка 10

1. Как приготавливают и отпускают мясо, тушёное крупным куском?
2. Как приготавливают и отпускают жаркое по-домашнему?
3. Органолептические способы определения степени готовности тушёных блюд из мяса.

Карточка 11

1. Каковы правила тушения мяса?
2. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
3. Как приготавливают и отпускают говядину в кисло-сладком соусе?

Карточка 12

1. Как приготавливают и отпускают мясо, шпигованное овощами?
2. Как приготавливают и отпускают плов?
3. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания

Карточка 13

1. Как приготавливают и отпускают блюдо «Почки по-русски»?
2. Как приготавливают и отпускают плов?
3. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания

Карточка 14

1. Как приготавливают и отпускают блюдо «Печень, тушёная в соусе»?
2. Как приготавливают и отпускают блюдо «Рубцы в соусе»?

Карточка 15

1. Как приготавливают и отпускают блюдо «Сердце или лёгкое в соусе (гуляш)»?
2. Как приготавливают и отпускают блюдо «Рубцы в соусе»?

Урок 146. Приготовление запечённых блюд из мяса, мясных продуктов.

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Устный опрос

1. Каковы правила запекания мяса?
2. Перечислите ассортимент блюд из запечённого мяса.
3. Как приготовить запеканку картофельную с мясом?
4. Как приготовить макаронник с мясом?
5. Как приготовить голубцы с мясом и рисом?
6. Как приготовить солянку сборную на сковороде?
7. Как приготовить помидоры фаршированные запечённые?
8. Как приготовить классическую немецкую рульку «Айсбан»?
9. Как приготовить свиной рулет с фисташками?
10. Как приготовить говядину, запечённую в соусе?
11. Как приготовить солянку сборную мясную на сковороде?
12. Как приготовить баранину и телятину, запечённые под молочным соусом?
13. Как приготовить котлеты натуральные, запечённые в соусе?
14. Органолептические способы определения степени готовности.
15. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
16. Особенности приготовления блюд из мяса для различных форм обслуживания, типов питания
17. Каковы требования к качеству блюд из запечённого мяса?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Для чего мясные продукты предварительно маринуют перед запеканием?
 - а) Чтобы мясо стало суше; б) Маринование не влияет на вкус; в) Для уменьшения веса продукта; г) Для улучшения вкуса, аромата и размягчения волокон
2. Какая температура считается оптимальной для запекания большинства видов мяса (говядина, свинина)?
 - а) 100-120 °С; б) 160-180 °С; в) 250-300 °С; г) 80-90 °С
3. Как определить готовность запеченного цельным куском мяса (например, буженины)?
 - а) По времени (всегда 1 час); б) По появлению прозрачного сока при проколе
 - в) По цвету корочки; г) По громкому звуку шкворчания
4. Что такое «буженина»?
 - а) Запеченная в соусе рыба; б) Запеченный цельным куском свиной окорок; в) Мелко нарезанное мясо с овощами; г) Фаршированная курица
5. Для чего используют фольгу или рукав при запекании мяса?
 - а) Чтобы мясо получилось более сухим; б) Для сохранения сочности и ускорения процесса
 - в) Чтобы мясо подгорело; г) Для придания копченого вкуса
6. Какой картофель используют для приготовления запеканки картофельной:

- а) картофельная масса с добавлением сырых яиц; б) отварной картофель, нарезанный ломтиками; в) картофельное пюре
7. В чем особенность запекания мяса «по-французски»?
- а) Мясо предварительно отваривают; б) Запекание мяса с картофелем, луком и сыром
в) Мясо запекается без специй; г) Используется только крольчатина
8. Что делать, если при запекании корочка начала гореть, а мясо внутри еще сырое?
- а) Увеличить температуру; б) Накрыть мясо фольгой; в) Добавить воды на противень

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	г	4
2	в	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	а	3
7	б	4
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. При какой температуре запекают мясные блюда?
- а) 200...220°C; б)250... 300 °C; в)300... 350°C; г) 160-180°C
- 2.Что готовят для запеканки картофельной с мясом?
- а)картофель отварной, нарезанный кусочками; б)картофельное пюре; в)картофельную массу.
- 3.Из чего готовят мясной фарш для запеканки картофельной?
- а)из мяса отварного с рисом и луком; б)из обжаренного мяса с луком;
в)из сырого мяса с луком.
- 4.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; г)из гречневой каши.
- 5.Каким образом помимо выравнивания готовят перед запеканием поверхность блюд?
- а)сбрызгивают маслом; б)посыпают сухарями и сбрызгивают маслом; в)посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом; г)смазывают льезоном.
- 6.Запекают блюда непосредственно перед отпуском:
- а)в порционных сковородках; б)на противне, смазанном маслом; в)нарезанные на порции по 200 г; г)в кокотницах.
- 7.При отпуске запеканки картофельной используют соусы:
- а)томатный, красный основной; б)луковый, красный основной; в)молочный, сметанный.
г)красный кисло-сладкий
8. Для чего после запекания мясу дают «отдохнуть» 10-15 минут?
- а) Чтобы оно остыло; б) Чтобы соки равномерно распределились внутри куска; в) Чтобы корочка стала мягкой; г) Это не обязательно

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во
---	--------	--------

воп роса		баллов
1	б	4
2	в	3
3	б	3
4	а	4
5	в	4
6	а, б	4
7	а	4
8	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Для запекания мясные продукты предварительно:

а)варят, припускают, жарят; б)тушат, варят на пару; в)жарят на открытом огне;
г)жарят на гриле

2. Мясо запекают в жарочном шкафу при температуре?

а)220 - 230°C; б)250 - 300°C; в)180 - 160°C; г)140 - 120°C

3. Готовность блюда определяют по:

а)по форме; б)поджаристой корочке; в)по цвету выделенного сока; г)по консистенции

4. Температура подачи запеченных блюд из мяса?

а)40 - 50°C; б)50 - 60°C; в)65 -750°C; г)15 - 18°C

5. Сроки хранения блюд из запеченного мяса?

а)24 часа; б)3 часа; в)12 часов; г)2 часа

6. Как называется блюдо, в технологию приготовления которого входят следующие продукты: говядина, свинина, сосиски, почки, копченый окорок, огурцы соленые, капуста тушеная, соус красный основной

7. При оформлении "Солянки сборной мясной" используют:

а)ломтики лимона, маслины; б)ломтики апельсина; в) репчатый лук; г)отварное яйцо.

8.Какие продукты входят в состав блюда «Макаронник с мясом»:

а)макароны; б)яйца; в)масло сливочное; г)маслины; д)каперсы

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	в	4
4	в	4
5	г	4
6	Солянка сборная мясная на сковороде	1
7	а	4
8	а, б, в	5

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. При приготовлении голубцов изделиям придают форму:
а)цилиндра; б)округло-приплюснутую; в)капли; г)кубика
2. Запекают голубцы под соусом:
а)сметанным или сметанным с томатом; б)паровым или соусом белым с рассолом; в)молочным с луком (субиз); г)соусом сладким
3. Для запекания блюд из мяса используется соус:
а)жидкий; б)густой; в)полужидкий; г)средней густоты
4. Порционный кусок мяса при запекании деформировался. Почему?
а)нарезали вдоль мышечного волокна; б)длительная тепловая обработка; в)недостаточно соуса; г)высокая температура
5. Голубцы отпускают по:
а)2 штуки; б)3 - 4 штуки; в)5 - 6 штуки; г)1 штука
6. Мясной фарш внутри фаршированных овощей сухой. Почему?
а)недостаточно воды или бульона; б)недостаточно соли; в)недостаточно специй; г)недостаточно соуса
7. Перед запеканием куски мяса:
а)посыпают солью, специями, измельченным чесноком; б)замачивают в рассоле; в)посыпают репчатым луком; г)поливают майонезом.
- 8.Блюда из мяса, запечённые на порционных сковородах:
а)подают в той же посуде, что запекали; б)перекладывают на порционное блюдо

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	а	4
3	г	4
4	а	4
5	а	4
6	а	4
7	а	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

Укажите соответствие блюда форме полуфабриката, гарниру и соусу.

Блюдо	Форма	Гарнир	Соус
Рагу	1) Кубики массой 15...20 г, 6...8 шт.; 2) котлетная масса; 3) кусочки массой 30...40 г	а) Рис, морковь, лук, томат; б) отварной рис; в) картофель, морковь, петрушка, обжаренная	а') Зелень петрушки; б') сметанный; в') красный основ-ной; г') луковый
Плов	вместе с косточками; 4) боковая наруж-	дольками или кубиками,	
Говядина, запеченная в луковом соусе			

Биточки, запеченные «по-казацки»	ная часть задней ноги, лопатка, 1 ...2 кусочка на 1 порцию	зелень; г) картофель вареный, нарезанный кружочками (часть ломтиками) или картофельное пюре	
----------------------------------	--	---	--

Эталон ответов к карточке 9

Рагу – 3, в , в

Плов – 1, а , а

Говядина, запеченная в луковом соусе – 4 ,г , г

Биточки, запеченные «по-казацки» - 2, б , б

Карточка 2

1.Как приготовить и отпустить запеканку картофельную ч мясом?

2.Каковы условия и сроки хранения блюд из запечённого мяса и мясопродуктов?

Карточка 3

1.Как приготовить и отпустить макаронник с мясом?

2.Как приготовить и отпустить голубцы с мясом и рисом?

Карточка 4

1..Как приготовить и отпустить солянку сборную на сковороде?

2.Как приготовить и отпустить помидоры фаршированные запечённые?

Карточка 5

8.Как приготовить и отпустить классическую немецкую рульку «Айсбан»?

9.Как приготовить и отпустить свиной рулет с фисташками?

Карточка 6

1.Как приготовить и отпустить говядину, запечённую в соусе?

2.Как приготовить и отпустить солянку сборную мясную на сковороде?

Карточка 7

1.Как приготовить и отпустить баранину и телятину, запечённые под молочным соусом?

2.Как приготовить и отпустить котлеты натуральные, запечённые в соусе?

Карточка 8

1.Органолептические способы определения степени готовности.

2 Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Урок 147. Особенности приготовления блюд из мяса , мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

Устный опрос

1.Каковы особенности приготовления блюд из мяса , мясных продуктов для обслуживания в ресторане?

2.Каковы особенности приготовления блюд из мяса , мясных продуктов для обслуживания в кафе?

3.Каковы особенности приготовления блюд из мяса , мясных продуктов для обслуживания на выезд (кейтеринг)?

4.Каковы особенности приготовления блюд из мяса , мясных продуктов для обслуживания фуршета?

Урок 149. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для

отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как порционируют горячие блюда из мяса и мясных продуктов?
2. Каковы способы подачи готовых блюд из отварного мяса и мясных продуктов в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1. Каковы варианты оформления блюд из запечённого мяса?
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания блюд из отварного мяса?

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из жареного мяса?
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи горячих блюд из тушёного мяса в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточка 4

1. Каковы методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи горячих блюд из жареного мяса?
2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи горячих блюд из запечённого мяса в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточка 5

1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи горячих блюд из мясных продуктов?
2. Каковы способы подачи готовых блюд из жареного мяса в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Урок 150. Самостоятельная работа 10. Составление конспекта на тему «Блюда из мяса диких животных».

Составление конспекта на тему «Блюда из мяса диких животных».

Блюда из мяса диких животных

Мясо диких животных не обескровливается и поэтому имеет обычно темный цвет. Он грубее, чем мясо убойных животных, и отличается специфическим запахом и вкусом, поэтому его часто маринуют или шпигуют.

Для приготовления блюд мясо (сырое, вареное, жареное) всегда нарезается поперек волокон. Для варки желательно использовать мясо старых животных, для жаренья - молодых. Мясо для вторых блюд варят в небольшом количестве воды (1,5 л на 1 кг мяса) с кореньями и репчатым луком. Его закладывают в горячую воду, дают закипеть, снимают пену, а затем добавляют коренья. Соль кладут в конце варки. Чтобы куски отварного мяса остались сочными, их следует хранить в отваре, закрыв посуду крышкой. При тушении мяса нельзя допускать бурного кипения жидкости, вызывающего потерю аромата и сильное выкипание. Только при медленном тушении можно получить блюдо со свойственными ему особенностями. Если тушеное мясо готовят с овощами, то их закладывают, когда мясо станет мягче или в уже готовый соус, и тушат в течение короткого времени. Мясо тушат с кореньями, репчатым луком, перцем, лавровым листом, зеленью петрушки, укропом. Можно использовать и другие пряности - корицу, гвоздику, тмин, майоран, а также сухое виноградное вино, квас, овощные и фруктовые маринады. Во время тушения мяса стараться пореже поднимать крышку, чтобы не остужать блюдо. Прибавив в конце тушения при испарении жидкости не воду, а более плотную кислую жидкость - сметану, сок, уксус, виноградное вино в небольшом количестве, улучшается вкус и консистенция блюда. При варке или жарке полностью удалять жир с мяса не

рекомендуется, так как его тонкий слой не дает влаге выделяться, и мясо получается более сочным. Если мясо перед жаркой обсушить на салфетке, то оно хорошо подрумянится.

Блюда из отварного мяса

Из диких животных для варки больше всего подходит мясо косули, оленя, лося и сайгака. Для того чтобы получить мясо сочным, куски мяса нужно положить в кипящую воду и варить до готовности 1,2 - 2 часа. Мясо будет мягче и вкуснее, если на 1 л бульона добавить 1 ст. ложку лимонного сока. Бульон для соуса, заливных блюд или мясного сока почти не солят. Мясо не солят задолго до его приготовления, это вызывает выделение мясного сока и ухудшает его вкус.

Ёжики из мяса косули

Перекрутить мясо, лук, картофель, перец, чеснок. Добавить соль, перец молотый, рис и яйцо. Из этого фарша скатать «ежики».

И опустить их в сваренный куриный бульон (на медленный огонь).

Пока они томятся, взять 1 морковь и 1 луковицу. Морковь натереть на терке. Сделать поджарку, добавив 1 ст. л сахара, 1 ст. л. томатной пасты и 1,5 ст. л муки. Потом разбавить осторожно бульон от «ежиков», чтобы не было комочков. Когда «ежики» готовы, добавить поджарку, рубленый укроп и дать закипеть.

Жареные блюда

Жареные блюда готовят крупными и порционными кусками. Для жаркого берут мякоть задней ноги или спинную часть кабана, медведя, оленя или лося. Куски должны быть ни крупные и не мелкие: крупные куски при жарении остаются в середине красными, а маленькие быстрее обгорают. Мясо, которое жарят на решетке, следует посыпать солью и перцем либо в самом конце жарки, либо сразу после снятия с решетки. При жарке мяса на решетке его переворачивают на другую сторону лишь тогда, когда прожарится первая. Для жаркого можно брать одну мякоть или мякоть вместе с костью. Мясо диких животных для ускорения жарения, а так же для придания ему рыхлости и сочности, маринуют: выдерживают 12-48 часов в маринаде (отвар уксуса и специй). Тощее мясо диких животных шпигуют кусочками свежего или копченого шпика, вводя его в мясо параллельно мышечным волокнам. Готовое жаркое немного остужают. Затем острым ножом нарезают поперек мышечных волокон на ломтики толщиной 1 см. Ломтики укладывают на разогретое блюдо. Поливают жиром и подливкой. Жаркое подают на обед с жареным картофелем, разнообразно приготовленными овощами, фруктово-ягодными салатами. Жаркое подают также холодным на завтрак, ужин или на закуску, с салатами из свежих овощей, хреном или горчицей. Чтобы на мясе при жаренье образовалась аппетитная корочка, его сначала смазывают сметаной, а потом обжаривают со всех сторон в сильно нагретой жаровне. Время жаренья зависит от величины тушки или куска мяса. Солить мясо нужно незадолго до окончания приготовления блюда. В процессе жаренья мясо поливают вытопившимся соком. В слишком горячей духовке мясо может обгореть сверху, но останется сырым внутри. Поэтому после образования на нем корочки поддерживают умеренный огонь, а в духовку ставят чашку с горячей водой. Для определения готовности блюда острой лучиной делают прокол в самом толстом месте куска. У готового мяса из прокола выделяется прозрачный мясной сок без примеси крови.

Жаркое из зайца

Перед жареньем вымыть, очистить, натереть солью (по 1/2 чайной ложечки на 400 г. мякоти), нашить 50-100 граммами шпика, уложить на противень части тушки, подлить 2-3 ложки воды, смазать сверху 100 г. масла, поставить в горячую печь, чтобы кругом обжарился и подрумянился. После этого уменьшить жар, добавить 1/2 стакана сметаны и начать поливать каждые 10 минут стекшим с зайца соком. Чтобы получить побольше соуса, можно сваренную заячью печенку натереть на терке, положить в нее 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки, растереть, вскипятить, влить рюмку белого вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить, влить весь соус из-под зайца, процедить, облить на блюде разрезанного зайца и подать к нему желе из черной смородины.

Заяц, жаренный в сметане

Снять с зайца шкурку, удалить внутренности и промыть его. Отделить задние ножки, спинку и вымочить в холодной воде в течение 3-5 часов. Затем воду слить и залить мясо маринадом, в котором выдерживать молодых зайцев 12 часов, а старых 24 часа в холодном месте. Куски зайца вынуть из маринада, вытереть насухо полотенцем, нашить свиным салом, посолить, положить на противень и слегка обжарить с жиром в жарочном шкафу. Затем полить сметаной и продолжать жарить, периодически поливая сметаной, до тех пор, пока мясо не будет готово, а сметана не станет густой, как соус. Готового зайца разрубить на порционные куски, положить в сотейник и залить процеженной сметаной, в которой жарилось мясо. Так же можно приготовить и нешпигованного зайца. Подать с жареным картофелем, отварной фасолью или тушеной свеклой.

Медвежье мясо жареное

Мякоть окорока, разделенную по слоям на крупные куски, выдержать в маринаде в течение 4 дней. Затем положить в посуду, добавить нашинкованные пассерованные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук. Из мясных костей сварить бульон, заменив половину воды маринадом, в котором выдерживалось мясо. Залить этим бульоном мясо и тушить в течение 5-6 часов. Готовое мясо охладить в том же отваре.

Перед подачей мясо нарезать ломтями по 2-3 на порцию, запанировать в муке, а затем, смочив сырым яйцом, в толченых пшеничных сухарях. Обжарить с обеих сторон на сковороде с жиром. Гарнир (маринованные овощи, фрукты, пикули или салат из капусты, свеклы) подать отдельно в салатнике, соус ореховый (сациви) - в соуснике.

Шашлык из мяса лося, оленя или дикой козы

Мясо (мякоть) нарезать кусками по 30-40 г., положить в неокисляющую посуду, залить маринадом и выдержать в холодном месте 10-12 часов. Для приготовления маринада виноградный уксус развести равным количеством кипяченой холодной воды, добавить натертый на терке или пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, крупно толченный черный перец и разломанный на мелкие части лавровый лист. За 10 минут до подачи маринованное мясо нанизать на шпажку и жарить на решетке или вертеле, периодически смазывая мясо оливковым (прованским) или сливочным маслом, или свиным топленым салом. Подать с сырым репчатым и зеленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, дыней, виноградом. Отдельно к шашлыку подать острый соус «Южный» или ткемали.

Лань и лось жаренные

Спинку и крупные части окорока или лопатки, выдержанные в маринаде, нашить свиным салом и жарить в жарочном шкафу так же, как баранину и свинину. Готовое мясо нарезать широкими ломтями по 1-2 на порцию, залить мясным соком и хранить до подачи на мармите. Подать с жареным картофелем, отварной фасолью, маринованным виноградом, сливами или салатом из красной капусты. К мясу можно также подать соус перечный с уксусом, кисло-сладкий с орехами, острый с эстрагоном или вместо соуса - варенье брусничное или черносмородиновое.

Медвежатина тушеная. Подготовленные крупные куски пересыпают мятой, толчеными ягодами можжевельника, тмином и выдерживают на холоде около суток. Затем пряности смывают, мясо нарезают на порции, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают на сковороде. Обжаренное мясо складывают в сотейник, кладут морковь, репчатый лук, репу, петрушку, заливают хлебным квасом и тушат до готовности. Бульон сливают, добавляют пассерованную муку, бруснику, сахар, соль, варят 25—30 мин и процеживают. Полученным соусом заливают мясо с овощами и доводят до кипения.

На тарелку или блюдо кладут гарнир — картофель жареный, отварную лапшу или отварную фасоль и мясо с овощами и соусом.

Заяц, тушенный в сметане. Обработанные тушки вымачивают в холодной воде 3—5 ч, затем маринуют, шпигуют свежим салом, натирают солью и перцем, кладут на противень,

разогретый с жиром, сверху смазывают сметаной и обжаривают в жарочном шкафу до полуготовности. Затем разрубают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, наливают немного бульона, добавляют сметану, мясной сок и тушат до готовности. После этого бульон сливают, вводят в него мучную пассеровку (предварительно разведенную частью бульона), кипятят 25—30 мин и процеживают. Мясо заливают полученным соусом, доводят до кипения.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир: картофель жареный, отварную фасоль или тушеную свеклу, рядом — тушеного зайца, поливают соусом, посыпают зеленью.

Тушеное мясо кабана. Мякоть окорока, корейки шпигуют морковью, петрушкой или сельдереем, кладут в неокисляющуюся посуду, заливают маринадом и выдерживают в течение 3 сут.

Маринованное мясо обжаривают, складывают в сотейник, заливают горячей водой или бульоном, вливают красное сухое вино, добавляют репчатый лук и тушат до готовности. Готовое мясо вынимают и ставят в жарочный шкаф. На бульоне от тушения готовят соус.

Подают мясо кабана с жареным картофелем, тушеной капустой, отварной фасолью или макаронами. На блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом — мясо, которое поливают соусом.

Урок 152. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Устный опрос

1. Условия и сроки хранения горячих блюд из мяса и мясных продуктов
2. Каковы правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд.
3. Правила охлаждения отдельных компонентов и готовых блюд.
4. Правила замораживания отдельных компонентов и готовых блюд.
5. Правила размораживания отдельных компонентов и готовых блюд.
6. Правила разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
7. Как упаковывают готовые блюда из мяса и мясных продуктов для отпуска на вынос?
8. Как подготавливают готовые блюда из мяса и мясных продуктов для отпуска на вынос?
9. Как упаковывают и транспортируют готовые блюда из мяса и мясных продуктов для транспортирования?

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика 12ч.

Урок 157. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

Устный опрос

1. Перечислите методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического
2. Охарактеризуйте процесс варки основным способом.
3. Охарактеризуйте процесс варки на пару.
4. Охарактеризуйте процесс припускания.
5. Охарактеризуйте процесс тушения.
6. Охарактеризуйте процесс жарки основным способом.

7. Охарактеризуйте процесс жарки во фритюре.
8. Охарактеризуйте процесс жарки на гриле.
9. Охарактеризуйте процесс сотирования.
10. Охарактеризуйте процесс запекания (с гарниром, соусом и без) .
11. Какие методы приготовления используют для диетических блюд из домашней птицы, дичи, кролика?

Урок 158. Приготовление отварных (основным способом и на пару), припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме

Письменный опрос

Вариант 1

1. Допишите предложения.

Блюда из птицы содержат много белков, легкоплавки ... и ..., обуславливающие хорошие вкусовые качества блюд.

Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, так как в нем содержится...

Способ тепловой обработки зависит от

2. Как приготовить птицу для варки?

Вариант 2

1. Допишите предложения.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, ребе ... и

Продолжительность варки зависит от вида птицы, ... и колеблется от ... до Потери при варке птицы составляют ...%.

Заправленные в ... тушки птицы закладывают в ... воду (на 1 кг продукта ... л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют ... , нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90 °С до готовности.

Готовность птицы определяют

2. Как варят птицу основным способом?

Вариант 3

1. Как варят кур?

2. Составьте технологическую схему приготовления кур отварных.

3. Какие пряности можно использовать для приготовления отварных блюд из птицы?

Вариант 4

1. Как припускают птицу?

2. Составьте технологическую схему припускания цыплят

3. Как приготовить котлеты натуральные из филе птицы припущенные?

Вариант 5

1. Как порционируют отварную птицу?

2. Органолептические способы определения степени готовности отварной птицы.

3. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Вариант 6

1. Как приготавливают и отпускают цыплят припущенных?

2. Каковы требования к качеству готовых блюд из птицы?

Вариант 7

1. Как приготавливают и отпускают филе куриное паровое?

2. Как приготавливают и отпускают цыплят припущенных?

3. Каковы требования к качеству готовых блюд из птицы?

Тестовое задание

1. Укажите способ заправки птицы при варке

а) «в кармашек»; б) восьмерка из нитей на концах ножек; в) в одну нитку; г) в две нитки

2. Птицу заправляют для

- а)удобства порционирования; б)равномерности прогревания; в)ускорения процесса тепловой обработки; г) все перечисленное
- 3 Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...
- а) вида птицы, возраста; б) способа заправки и вида тепловой обработки; в) вида птицы, возраста, тепловой обработки; г) вида тепловой обработки, возраста
- 4.При варке птицы ее закладывают в ...
- а) пряный отвар; б) горячую воду или бульон; в) холодную воду; г) овощной отвар
- 5.Сколько кусочков отварной птицы подают на одну порцию:
- а)1; б) 2; в)3; г)4.
- 6.Какой гарнир подают к готовым отварным курам, разрубленным на кусочки?
- а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты; б) тушеную капусту или яблоки; в) отварной картофель, припущенный рис; г) макаронные изделия отварные
- 7.Для припускания полуфабрикаты из кур заливают:
- а)на 1 см выше уровня полуфабриката; б) на 1/3 высоты; в)на 1/2 высоты; г) на 1/4 высоты.
- 8.Цыплят припускают с добавлением:
- а)лука и ароматических корней; б)уксуса.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	г	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4
6	в	4
7	б	4
8	а	2

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 159. Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика .

Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме

Устный опрос

- 1.Как приготовить и отпустить кур жареных?
- 2.Как приготовить и отпустить уток жареных?
3. Как приготовить и отпустить цыплят табака?
4. Как приготовить и отпустить утку фаршированную?
5. Как приготовить и отпустить гуся фаршированного?
6. Как приготовить и отпустить кролика жареного?
7. Как приготовить и отпустить котлеты по-киевски?
8. Как приготовить и отпустить шницель по-столичному (по-министерски)?
9. Как приготовить и отпустить кролика, жареного в яйце?
10. Как приготовить и отпустить курицу гриль?
11. Как приготовить и отпустить кур (цыплят) фри?
12. Как приготовить и отпустить котлеты «Пожарские»?
13. Как приготовить и отпустить рубленые котлеты и шницель из птицы?

14. Как приготовить и отпустить рубленые биточки из птицы?
15. Как приготовить и отпустить куриные нагетсы в хлебной панировке?
16. Как приготовить и отпустить куриные крылышки в панировке фри?
17. Как приготовить и отпустить панированные куриные ножки «Аладдин»?
18. Как приготовить и отпустить голубей, жареных по-французски?
19. Как приготовить и отпустить котлеты натуральные из филе кур или дичи?
20. Как приготовить и отпустить котлеты панированные из филе птицы или дичи?
21. Каковы требования к качеству жареных блюд из птицы, дичи, кролика?
22. Каковы условия и сроки хранения жареных блюд из птицы, дичи, кролика?

Тестовые задания

- 1 Дикая птица на предприятия общественного питания поступает:
а)остывшая, замороженная; б)2.в пере, замороженная;в)3в пере, замороженная, непотрошенная,без кишечника.
2. Укажите способ заправки домашней птицы при жарке:
а)«в кармашек»; б)восьмерка из нитей на концах ножек; в)в одну нитку; г) в две нитке
3. Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью
а) повышения калорийности; б) образования поджаристой корочки; в) сохранения сочности; г) от потемнения
- 4.Каковы потери (%) при жаренье птицы?
а) 25...40; б) 15...20; в) 10...15; г) 30-40
- 5.Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
а) способом жаренья; б) подготовкой полуфабрикатов; в) кулинарным использованием.
- 6.С какой целью полуфабрикаты котлет «по- киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
а) чтобы не отстала панировка; б) чтобы масло было застывшим; в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
- 7.Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
а) во фритюре до золотистого цвета; б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают; г) припускают
8. Укажите способы тепловой обработки, используемые при приготовлении блюда «Шницель по-столичному»:
а) жарка основным способом, доведение до готовности в жарочном шкафу; б)жарка во фритюре; в) пассерование, тушение
- 9.Котлеты по-киевски жарят:
А)основным способом; б)во фритюре.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б, в, г	4
3	б	4
4	а	4
5	б	3
6	б	3
7	б	4
8	а	3
9	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?

а) способом жаренья; б) подготовкой полуфабриката; в) кулинарным использованием.

2. С какой целью полуфабрикат котлет по-киевски до тепловой обработки хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка; б) чтобы масло было застывшим; в) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката.

3. С какой целью для приготовления полуфабриката котлета по-киевски используют 2 раза панировку и льезон?

а) чтобы не отставала панировка; б) чтобы полуфабрикат при жаренье не лопнул; в) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката.

4. Каким способом жарят полуфабрикат котлет «по-киевски»?

а) во фритюре в течение 5-7 мин. до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 3-5 мин; б) во фритюре 7-10 мин. до коричневой корочки; в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

5. Каким способом панируют «шницель по-столичному»?

а) в льезоне и сухарях; б) в льезоне и белой хлебной панировке; в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.

6. Каким способом жарят «шницель по-столичному»?

а) во фритюре; б) основным способом с двух сторон, дожаривая в жарочном шкафу; в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу.

7. Какой гарнир подают к готовым жареным курам, разрубленным на кусочки?

а) жареный картофель, салат, фрукты; б) тушеную капусту или яблоки; в) отварной картофель.

8. Какой гарнир подают к жареной дичи?

а) жареный картофель, салат, фрукты; б) картофель фри, салат, фрукты; в) отварной картофель.

9. Какой срок хранения в горячем виде блюд из котлетной массы из птицы:

а) 1 час; б) 30 минут; в) 2 часа.

10. Жареные целые тушки птицы хранят в горячем виде:

а) 1 час; б) 30 минут; в) 2 часа.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	в	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Выберите правильный вариант ответа

1. В каких случаях на поверхности блюд из птицы наблюдаются небольшие разрывы кожи и остатки пеньков и пуха?

а) недоброкачественно провели обработку птицы; б) при жарении птицу положили на холодную сковороду; в) жарили при высокой температуре.

2. В каких случаях жареные изделия не имеют корочки?

а) жарили при очень низкой температуре; б) не смазали поверхность сметаной;

в) не дожарили в жарочном шкафу.

3. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?

а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жарении; б) нарушение мягкости при отбивании; в) до жарения не хранили в холодильнике.

4. В каких случаях котлеты «Пожарские» на изломе имеют серый цвет, не сочные?

а) котлетную массу готовили с кожей; б) нарушение рецептуры при приготовлении полуфабриката; в) нарушили температурный режим жаренья.

5. Какой гарнир подают к готовым жареным курам, разрубленным на кусочки?

а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты; б) тушеную капусту или яблоки; в) отварной картофель.

5. Как отпускают жульен из птицы?

А) с гарниром, Б) как самостоятельную закуску, В) как второе горячее блюдо.

6. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?

а) способом жаренья; б) подготовкой полуфабрикатов; в) кулинарным использованием.

7. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?

а) во фритюре до золотистого цвета; б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают; г) припускают

8. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?

а) в льезоне и сухарях; б) в льезоне и белой хлебной панировке; в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой; г) в панировочных сухарях

9. Каковы особенности формовки мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепёлок) перед жарением:

а) заправляют «в кармашек»; б) обёртывают тонким слоем шпика и перевязывают шпагатом; в) заправляют «клювом»; г) заправляют «ножка в ножку».

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а, б, в	3
3	а, в	3
4	б, в	3
5	а	3
6	б	3
7	б	4
8	в	4

9	б	4
---	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1.Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.

2.Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»; б) в «мешочек»; в) клювиком.

3.Какова цель заправки птицы?

а) придать ей компактную форму; б) ускорить процесс тепловой обработки; в) удобнее нарезать на порционные куски.

4.Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) ножки; б) крылышки; в) грудки.

5.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Поварские».

6.В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

а) потрошенная; б) не ощипанная; в) упитанная.

7.Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?

а) ножка в ножку; б) в «кармашек»; в) в одну нитку.

8.Из чего готовят котлеты «по-киевски»?

а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.

9.В чем панируют шницель «по-столичному»?

а) в белой панировке; б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой; в) в красной панировке.

10. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»?

а) по 1 — 2 шт. на 1 порцию; б) по 2 — 3 шт. на 1 порцию; в) по 3 — 4 шт. на 1 порцию.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а, б, в	3
4	в	3
5	а, б	3
6	а	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1.Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) I и II категорий; б) жирная; в) обезжиренная.
- 2.Как панируют котлеты «по-киевски»?
- а) в муке или сухарях; б) льезон –сухари-льезон-сухари; в) в хлебной сололке.
- 3.Как готовят шницель «по-столичному»?
- а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.
- 4.Как готовят «Пожарские» котлеты?
- а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.
- 5.Как панируют котлеты из филе кур?
- а) в сухарях; б) в хлебной сололке; в) в белой панировке.
- 6.Каковы потери (%) при жареньи птицы?
- а)25...40;
б)15...20;
в)10...15.
- 7.С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной ?
- а)для повышения калорийности; б)для быстрого приготовления; в)чтобы образовалась румяная корочка.
- 8.Какой гарнир подают к готовым жареным курам, разрубленным на кусочки?
- а)жареный картофель, салат, маринованные фрукты; б)тушеную капусту или яблоки; в)отварной картофель.
- 9.Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- а)способом жаренья; б)подготовкой полуфабрикатов; в)кулинарным использованием.
- 10.С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до тепловой обработки хранят в холодильнике?
- а)чтобы не отстала панировка; б)чтобы масло было застывшим; в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.

Эталоны ответов

№ воп роса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	в	3
6	а	3
7	в	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1. С какой целью для приготовления полуфабрикатов котлет «по-киевски» используют 2 раза панировку и льезон (белая панировка)?
- а)чтобы не отставала панировка; б)чтобы полуфабрикаты при жареньи во фритюре не лопнули; в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
- 2.Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

- а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин; б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки; в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.
3. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- а) во фритюре до золотистого цвета; б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.
4. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?
- а) в льезоне и сухарях; б) в льезоне и белой хлебной панировке; в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
5. Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?
- а) во фритюре; б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин; в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.
6. В каких случаях на поверхности блюд из птицы наблюдаются небольшие разрывы кожи и остатки пеньков и пуха?
- а) недоброкачественно провели обработку птицы; б) при жарении птицу положили на холодную сковороду; в) жарили при очень высокой температуре.
7. В каких случаях жареные изделия не имеют корочки?
- а) жарили при очень низкой температуре; б) не смазали поверхность сметаной; в) не дожаривали в жарочном шкафу.
8. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?
- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жарении; б) нарушение мягкости филе при отбивании; в) до жарения не хранили в холодильнике.
9. В каких случаях котлеты «Пожарские» на изломе имеют серый цвет, не сочные?
- а) котлетную массу готовили с кожей; б) нарушение рецептуры при приготовлении полуфабрикатов; в) нарушили температурный режим жарения.
10. Жареные целые тушки птицы хранят в горячем виде:
- а) 1 час; б) 30 минут; в) 2 часа.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	а	3
7	а, б, в	3
8	а, б, в	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как приготавливают и отпускают блюдо «Шницель по-столичному»?

2. Перечислите блюда, которые можно приготовить из филе птицы с косточкой.

Вариант 2

1. Вставьте пропущенные слова и значения:

Потери при жарении птицы составляют от ... до 40 % в зависимости от ее вида и содержания

Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают ..., чтобы образовать более Старых кур перед жареньем ... или после жаренья ... до мягкости.

2. Как приготавливают и отпускают куриные крылышки в панировке, жареные во фритюре?

3. Органолептические способы определения степени готовности птицы при жарении.

Эталон ответов:

1. Потери при жарении птицы составляют от 25 до 40 % в зависимости от ее вида и содержания жира.

Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной, чтобы образовать более румяная корочка.

Старых кур перед жареньем варят, или после жаренья припускают до мягкости.

Вариант 3

1. Как приготавливают и отпускают куриные крылышки в панировке, жареные во фритюре?

1. Как приготавливают и отпускают панированные ножки «Алладин»?

3. Правила выбора соуса, гарнира к жареной птице с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Вариант 4

1. Как приготавливают и отпускают кур фри?

1. Как приготавливают и отпускают куриные нагетсы в хлебной панировке?

3. Особенности приготовления блюд из домашней птицы для различных форм обслуживания, типов питания

Вариант 5

1. Как приготовить и отпустить кролика жареного?

2. Требования к качеству жареной птицы

Урок 160. Приготовление тушёных и запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для различных форм обслуживания, типов питания

Устный опрос

1. Каковы правила тушения птицы?

2. Как приготовить птицу, тушёную в соусе?

3. Как приготовить гуся, утку по-домашнему?

4. Как приготовить чахохбили?

5. Как приготовить рагу из птицы или субпродуктов?

6. Как приготовить сациви из курицы или индейки

7. Как приготовить цыплят, тушёных с морковью и репой?

8. Как приготовить плов из птицы?

9. Как приготовить фрикасе из цыплят?

10. Как приготовить кролика, тушёного в сметане?

11. Как приготовить кролика, тушеного в вине?

12. Как приготовить жаркое из кролика в горшочке?

13. Как приготовить оагу из кролика с баклажанами?

14. Органолептические способы определения степени готовности тушёных и запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика?

- 15.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 16.Особенности приготовления блюд из домашней птицы для различных форм обслуживания, типов питания»
- 17.Како ассортимент запечённых блюд из домашней птицы?
- 18.Каковы правила запекания домашней птицы?
- 19.Как приготовить жульен с курицей и шампиньонами?
- 20..Как приготовить котлеты рубленные запечённые?
- 21.Как приготовить запеканку из куриного мяса с ветчиной?
22. Органолептические способы определения степени готовности
- 23.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 24.Каковы особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для обслуживания в ресторане?
- 25.Каковы особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для обслуживания в кафе?
- 26.Каковы особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для обслуживания на выезд (кейтеринг)?
- 27.Каковы особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика для обслуживания фуршета?

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как подготавливают кролика к тепловой обработке?
- 2.Как приготовить кролика, тушёного в сметане?
3. Органолептические способы определения степени готовности.

Вариант 2

- 1.Како ассортимент запечённых блюд из домашней птицы?
- 2.Каковы правила запекания домашней птицы?
- 3.Как приготовить жульен с курицей и шампиньонами?

Вариант 3

- 1.Как приготовить котлеты рубленные запечённые?
- 2.Как приготовить запеканку из куриного мяса с ветчиной?
3. Органолептические способы определения степени готовности

Вариант 4

- 1.Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
- 2.Особенности приготовления блюд из домашней птицы для различных форм обслуживания, типов питания»

Вариант 5

Заполните таблицу

Блюдо	Тепловая обработка	Гарнир
Котлеты по-киевски		
Шницель столичный		
Чахохбили		
Рагу из субпродуктов		
Жульен с курицей		

Эталон ответов:

Блюдо	Тепловая обработка	Гарнир
-------	--------------------	--------

Котлеты по-киевски	Жарка во фритюр 5-7 минуте, доведение до готовности в жарочном шкафу 2-3 минуты	Сложный гарнир: картофель пай, зелёный горошек, чстручки фасоли, цветная капуста.
Шницель столичный	Жарка основным способом, дожаривание в жарочном шкафу 3-5 минут	Картофель пай
Чахохбили	Жарка основным способом, пассерование, тушение	Рис рассыпчатый (белый, бурый, киноа), картофельное пюре, макаронные изделия отварные, рассыпчатые каши (гречневая, пшеничная)
Рагу из субпродуктов	Жарка основным способом, пассерование, тушение	Овощи, входящие в состав рагу
Жульен с курицей	Жарка основным способом, пассерование, запекание	Продукты, входящие в состав блюда

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Укажите способы тепловой обработки, используемые при приготовлении блюда «Чахохбили»:

а) жарка, пассерование, тушение; б) жарка, пассерование; в) пассерование, тушение

2. Укажите способы тепловой обработки, используемые при приготовлении блюда «Жульен из птицы»:

а) жарка, пассерование, запекание; б) жарка, пассерование; в) пассерование, тушение.

3. Укажите способы тепловой обработки, используемые при приготовлении блюда «Фрикасе из цыплят»:

а) варка, жарка; б) жарка, запекание; в) жарка, тушение.

4. Сколько % составляют потери при жарке птицы?

а) 10 %; б) 15 %; в) 50 %

5. Установите соответствие между наименованием блюда и способом отпуска:

а) Цыплята табака	1) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью
б) Птица по-столичному	2) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.
в) Птица, тушенная в соусе	3) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.
г) Утка по-домашнему	4) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.

6. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

7. Как можно определить готовность отварной курицы?

8. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

а) жареный картофель; б) картофельное пюре; в) зеленый горошек; г) отварной картофель; д) картофель фри

9. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

а) не более 6 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов

10. У какого блюда из филе птицы отсутствует косточка:

А) котлеты по-киевски; б) птица по-столичному (шницель по-министерски)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	а -4 , б-3, в-, г-2, д-1	4
6	Птица по-столичному	1
7	1) При прокалывании поварской иглой игла входит мягко, 2) выделяется прозрачный сок	2
8	а, в, д	5
9	в	3
10	б	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Каковы требования к качеству жареной птицы:

а) цвет –

б) консистенция-

в) вкус

г) запах

2. 5. Установите соответствие между наименованием блюда и способом отпуска:

а) Утка по- домашнему	1) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью
б) Птица по-столичному	2) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.
в) Птица, тушеная в соусе	3) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.
г) Цыплята табака	4) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук , разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.

3. В каком виде тушат птицу и дичь?

а) порционными кусками; б) половинками; в) мелкими кусками; г) целой тушкой

4. Срок хранения тушёных блюд из птицы?

а) не более 6 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

5. Какой соус используют для блюда «Птица, тушёная в соусе»?

а) красный основной; б) сметанный; в) луковый; г) молочный.

6. Сколько кусочков курицы используют для приготовления гуся или утки по-домашнему?

а) 2-3; б) 1-2; в) 4-5.

7. Какое вино используют для приготовления блюда «Кролик, тушёный в вине»?

а) красное; б) белое; в) ром.

8. Какую тепловую обработку используют для приготовления блюда Гусиная печень жареная?

а)припускание, жарка; б) варка, жарка; в) пассерование, жарка.

9.Сациви из курицы или индейки подают:

а)в горячем виде; б) в холодном виде; в) в тёплом виде.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а) от серо-белого до светло-кремового; б) мягкая, сочная в) в меру соленый, без горечи г) аромат присущий данному виду птицы	4
2	а -2 , б-3, в-, г-4, д-1	4
3	а, в, г	3
4	в	3
5	а, б	4
6	а	3
7	б	3
8	а	3
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 163. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа» обслуживания

Карточки-задания

Карточка 1

1.Как порционируют горячие блюда из домашней птицы, дичи, кролика?

2. Каковы способы подачи готовых блюд домашней птицы, дичи, кролика в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Карточка 2

1.Каковы варианты оформления блюд из зотварной птицы?

2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания блюд из домашней птицы, дичи, кролика?

Карточка 3

1. Каковы методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?

2. Выбор посуды для отпуска, способа подачи горячих блюд из тушёной птицы в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Карточка 4

1. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи горячих блюд домашней птицы, дичи, кролика?

2. Каковы способы подачи готовых блюд из жареной птицы в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

Урок 164. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Устный опрос

1. Условия и сроки хранения горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика
2. Каковы правила вакуумирования отдельных компонентов и готовых блюд.
3. Правила охлаждения отдельных компонентов и готовых блюд.
4. Правила замораживания отдельных компонентов и готовых блюд.
5. Правила размораживания отдельных компонентов и готовых блюд.
6. Правила разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.
7. Как упаковывают готовые блюда домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос?
8. Как подготавливают готовые блюда из домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос?
9. Как упаковывают и упаковывают готовые блюда из домашней птицы, дичи, кролика для транспортирования?

Критерии оценки

Критерии оценки ответов на устные вопросы и задания:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, ответил на устные вопросы задания.

«Хорошо» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не ответил на устные вопросы задания

Критерии оценки выполнения письменных опросов:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил письменные задания, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил письменные задания, не ответил на все вопросы.

Критерии оценки выполнения карточек-заданий:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил задания на карточках, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил задания на карточках, не ответил на вопросы

Шкала оценивания тестовых работ

Преподаватель оценивает выполненную тестовую работу обучающегося согласно данной формуле:

$$KU = \frac{n}{N}, \text{ где}$$

KU - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $KU > 0,7$, то материал усвоен.

Если $KU < 0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7 < KU < 0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8 < KU < 0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9 < KU < 1$, то выставляется оценка «5»

3.Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
1	Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента
5	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров
6	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента
7	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента
8	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни
	Раздел 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента
9	Тема 3.1. Классификация,ассортимент, значение в питании горячих соусов
10	Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
11	Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках
12	Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
	Раздел 4.Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных

	изделий разнообразного ассортимента
13	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
14	Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий
	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
15	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра
16	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки
	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
17	Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
18	Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
19	Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
20	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов
21	Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты

Оценка «5» (отлично) ставится, если

- Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;
- Точно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно, без ошибок;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены подробно, без ошибок;
- Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента освещены полностью, без ошибок;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок освещены подробно, в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если

- Раскрыто основное содержание материала;
- Правильно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены достаточно подробно, с 1-2 неточностью;
- Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента освещены подробно;

-Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок освещены в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»;

-Ответ самостоятельный.

-Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если

-Содержание учебного материала изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

-Профессиональные термины используются с ошибками;

-Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы с 1-2 ошибками;

-Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены недостаточно подробно, с 1-2 ошибками;

-Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента описана неполно, допущено 1-2 ошибки;

-Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок освещены в недостаточно полно или не в соответствии с требованиями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»;

-Ответ самостоятельный.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если

-Основное содержание учебного материала не раскрыто;

-Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;

-Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №1 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность, характеристика этапов. 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. 3. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №2 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Варка и её разновидности. 2. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №3 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Жарка и её разновидности. 2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №4 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г
1.Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки. 2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения борщей 3. Приготовление блюд из мяса отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №5 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №6 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Организация рабочего места повара в горячем цехе. 2. Правила и режимы варки заправочных супов, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса 3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №7 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов в горячем цехе. Суповое отделение. 2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, 3. Приготовление блюд из мяса тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №8 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. 2. Методы приготовления овощей: тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. 3. Приготовление блюд из мяса запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №9 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов в горячем цехе. Соусное отделение 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 3. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №10 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. 2. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №11 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. 2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения солянок 3. Приготовление блюд из домашней птицы отварных (основным способом и на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №12 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в соусном отделении горячего цеха в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление блюд из домашней птицы припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №13 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 2. Сладкие супы : ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление блюд из домашней птицы жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №14 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок. 2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 3. Приготовление блюд из домашней птицы тушеных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №15 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление блюд из домашней птицы запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №16 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Пароконвектоматы, правила безопасной эксплуатации. 2.Молочные супы : ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3.Приготовление блюд из мяса жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №17 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Устройств варочное электрического УЭВ-40. Правила безопасной эксплуатации. 2. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление блюд из рыбы и нежирного водного сырья жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №18 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Плиты электрические, правила безопасной эксплуатации. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 3.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нежирного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №19 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Пищеварочные котлы, правила безопасной эксплуатации. 2.Правила оформления и отпуска супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. 3.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных и припущенных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №20 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Пароварочный аппарат, правила безопасной эксплуатации 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 3.Приготовление горячих блюд из муки: блинов, оладий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №21 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г. .
1.Сковороды электрические, правила безопасной эксплуатации. 2. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №22 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Жарочные шкафы, правила безопасной эксплуатации. 2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения прозрачных бульонов 3. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №23 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Электрогриль, правила безопасной эксплуатации 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №24 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Фритюрницы электрические, правила безопасной эксплуатации 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №25 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Жаровня вращающаяся, правила безопасной эксплуатации 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного и его производных 3. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №26 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Кипятильники электрические, правила безопасной эксплуатации. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов молочных и их производных 3. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №27 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Требования охраны труда, пожарной безопасности в горячем цехе. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных. 3. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №28 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Инновационные виды оборудования в технологическом приготовлении блюд 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных). 3. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №29 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Производственный инвентарь, инструменты, кухонная посуда, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними в горячем цехе. 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами 3. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №30 МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды горячего цеха, правила ухода за ними. 2. Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА

по _____

(Наименование дисциплины, МДК, модуля)

в группе _____ курс _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский кадетский профессиональный техникум»

(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____

Фамилия, имя, отчество преподавателя _____

Фамилия, имя, отчество _____ ассистента

На экзамен явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

(ф.и.о)

Экзамен начался в _____ час. _____ мин.

Экзамен закончился в _____ час. _____ мин.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Номер билета, вариант задания	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Особые мнения членов комиссии об оценках ответов отдельных обучающихся

Запись о случаях нарушений установленного порядка экзаменов и решение
экзаменационной комиссии

Дата проведения экзамена «_____» _____ 20__ г.
Дата внесения в протокол отметок «_____» _____ 20__ г.

Председатель экзаменационной комиссии

Члены комиссии:

Преподаватель _____

Ассистент _____

4. КОС по производственной практике ПП.02

4.1. Дневник-отчёт производственной практики ПП.02

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области**

«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____

по профессии ***43.01.09 Повар, кондитер***

группы _____

курс / 2 / 3

учебный год _____

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

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

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____

(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

I. ПАМЯТКА ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Производственная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

2. Продолжительность рабочего дня практиканта должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

3. Дневник учёта учебно–производственных работ при прохождении производственной практики – это основной документ трудовой деятельности

4. Обучающиеся техникума при прохождении производственной практики на предприятиях, в учреждениях, организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- сформировать портфель достижений, включающий всю документацию (свидетельства о квалификации, сертификаты, выполненные задания, отчеты, характеристики и т.д.), подтверждающие результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики.

5. Порядок заполнения дневника:

5.1. Дневник заполняется обучающимся согласно графика прохождения производственной практики;

5.2. Руководителями практики от предприятия заполняются графы: «Замечания руководителя», «Оценка и подпись» напротив каждого вида работ выполняемого практикантом;

5.3. Дневник заполняется разборчиво, синими чернилами;

5.4. Все графы и формы дневника должны быть полностью заполнены, заверены подписью руководителя практики с расшифровкой (ФИО) и печатью предприятия.

5.5. По окончании практики, дневник сдается руководителю практики от техникума.

6. При выходе на публичную защиту производственной практики в ОУ, тщательно проверяется содержание дневника, производственная характеристика и отчёт о прохождении производственной практики.

7. При отсутствии дневника, характеристики и отчёта или его неполном заполнении, обучающийся не допускается до защиты отчёта о прохождении производственной практики, а также сдаче экзамена квалификационного.

Ознакомлен _____ (ФИО обучающегося,
подпись)

Техника безопасности при работе в поварском и кондитерском цехах

Учащийся обязан придерживаться правил внутреннего распорядка предприятия;

В случае производственной травмы следует для оказания помощи обратиться в травмопункт и немедленно сообщить о случившемся непосредственному своему наставнику;

Учащийся обязан выполнять действующие правила пожарной безопасности;

Работать на неисправном оборудовании запрещается.

1. Общие требования безопасности.

К самостоятельной работе с оборудованием в кулинарном и кондитерском производстве допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При работе с оборудованием кулинарного и кондитерского производства (жарочные шкафы, электрические и газовые плиты, дробильные, взбивальные, тестораскаточные машины и т. п.)

возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- подвижные части механического оборудования, перемещаемое сырье, полуфабрикаты, посуда;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствия диэлектрического коврика;
- термические ожоги при касании руками нагретых поверхностей оборудования, а также горячей жидкостью или паром;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

Работник (обучающийся) должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук белый хлопчатобумажный, колпак белый или косынка белая хлопчатобумажные. Полотенце, рукавицы хлопчатобумажные.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер (обучающийся) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим)
- не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы.

Надеть санодzieżу, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодzieżу и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;
- надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;
- состояние жареной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.

Включить вытяжную вентиляцию.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п./о) и до устранения их к работе не приступать.

3. Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.

Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.

Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.

При работе на взбивальной машине устанавливайте бачок и веник при выключенном электроприводе.

Производите загрузку продуктов в емкость оборудования при выключенном электродвигателе.

Не кладите руки на борта оборудования.

Производите ручную загрузку, выгрузку продукта и отбор проб после остановки электродвигателя взбивальной машины.

Не снимайте резервуар и взбиватели до остановки электродвигателя взбивальной машины.

Производите накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе. Не пользуйтесь подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

Не проталкивайте тесто руками, не подсовывайте руки под ограждения и не протирайте вальцы работающей тестораскаточной машины.

Не перемешивайте руками орехи при работе на ореходробилке.

Не поправляйте бисквитные заготовки во время работы бисквиторезательной машины. Не собирайте обрезки во время работы бисквиторезательной машины вблизи струнно-резательного устройства.

Зачищайте ножи от остатков продукта скребками после остановки машины.

Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на $\frac{3}{4}$.

Производите нарезку монолита масла вручную с помощью струн с рукоятками. Не тяните руками за струну.

Не включайте паровые котлы и электрические автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.

Не включайте котлы и автоклавы до загрузки их продуктом. Не выгружайте (не выливайте) сахарные смеси до отключения нагрева.

Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

- кальцинированной соды (для обработки) – 0,5%
- хлорамина 0,5% или хлорной извести – 2,0% (для дезинфекции).

Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующими растворами вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации.

При возникновении неисправности в работе теплового оборудования (срабатывании предохранительного клапана, парении подтекание воды, неисправность автоматики и т. п.), а так же нарушения защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом заведующему производством.

При коротком замыкании и загорании теплового оборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках, сообщить об этом зав. производством.

При получении травмы или поражения электрическим током немедленно отключить оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщив об этом зав. производством (мастеру п./о).

При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола.

В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы.

Выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

Произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.

Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.

Снять санодезду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлен _____ / _____ /

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся в соответствии с ФГОС

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. Объектами профессиональной деятельности учащихся являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии Повар, кондитер должны владеть основными видами профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с

	инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

НАПРАВЛЕНИЕ
НА ПРАКТИКУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие сведения

Фамилия, имя,
отчество _____

Курс _____ группа

Срок практики с _____ 202__ года по _____ 202__ года

Место практики по договору _____

Содержание практики по учебному плану: **ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

М. П. _____ Зам. директора по УПР _____/Гончарова Е.Е./
(подпись)

2. Движение по практике

Выбыл из ГБПОУ РО «МККПТ» _____

Прибыл на практику _____

Приступил к работе _____

Отметка о переводах по практике (дата переводов, места, на которые переводятся обучающиеся)

Отметка об окончании практики _____

Дополнительные сведения _____

Место Печати _____
Руководитель практики _____
(подпись)

- - - - - линия отреза - - - - - линия отреза - - -
- - - - -

Талон к направлению № _____

Извещение о прибытии обучающегося на место практики

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

прибыл _____
(дата прибытия и место практики)

М.П. _____
Начальник отдела кадров _____
(подпись)

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА

по безопасным методам работы, производственной санитарии
и противопожарной безопасности студента

Ф.И.О студента-практиканта

1. Инструктаж на рабочем месте

проведен на _____

(наименование предприятия, учреждения, организации)

Инструктаж провел(а) _____

(Ф.И.О. лица проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а) и усвоил(а)

Подпись студента _____ Дата _____

2. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе студента _____

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель

(Начальник отдела) _____ (_____)

Дата _____

Место Печати

Общие сведения и перечень выполняемых работ.

1. Характеристика предприятия.

1.1. Полное

наименование _____

1.2. Местонахождение предприятия, адрес

1.3. Характеристика подразделения, где проходил практику:

1.3.1. Режим работы (указать время, бч) _____

2. Цели и задачи практики

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

3. Виды и объем выполняемых работ:

Наименование модуля	Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Осваиваемые компетенции	Количество часов
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	108
Всего часов			108

4. Руководство практикой

Руководители практики от учебного заведения:

Мастер производственного обучения _____ *Колотухина И. Е.*
тел. 2-36-67

Руководитель практики от предприятия _____

(ф.и.о., должность, образование, стаж работы, тел.)

Тематический план производственной практики

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

№ п/п	Дата дд.мм.гг	Содержание работы практики	Количе ство часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					

По завершению практики дневник заверяется подписью руководителя практики с расшифровкой(ФИО) и печатью предприятия

Руководитель практики _____ / _____ /
Место Печати

Аттестационный лист

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

Ф.И.О. _____

№ группы _____, профессия 43.01.09 Повар, кондитер, курс

Место проведения практики (наименование, юридический адрес организации) _____

Время проведения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г. в объеме **108 час.**

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики:

Оцениваемые компетенции:	Виды работ	Уровень освоения (базовый, средний, высокий)	Качество выполненных работ соответствует (да, нет)
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,	1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из отварных, припущенных овощей, блюд из овощных масс. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из жареных овощей. 3.Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из запеченных овощей, пассерование овощей и муки. 4. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из тушеных овощей. 5. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из фаршированных овощей, бланширование овощей. 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из бобовых. 7. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из макаронных изделий 8. Приготовление, творческое оформление и отпуск каш различной консистенции.		

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 и 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.	9. Приготовление и отпуск гарниров различного ассортимента из круп. 10. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд из грибов. 11. Приготовление, творческое оформление и отпуск щей, борщей 12. Приготовление, творческое оформление и отпуск рассольников, солянок. 13. Приготовление, творческое оформление и отпуск супов с бобовыми, макаронными изделиями. 14. Приготовление, творческое оформление и отпуск супов картофельных с крупами. 15. Приготовление, творческое оформление и отпуск прозрачных супов. 16. Приготовление, творческое оформление и отпуск супов – пюре. 17. Приготовление, творческое оформление и отпуск молочных и сладких супов. 18. Приготовление супов регионального ассортимента. 19. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса красного основного и его производных. 20. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса белого основного и его производных. 21. Приготовление, творческое оформление и отпуск сметанных соусов. 22. Приготовление, творческое оформление и отпуск маринадов различного ассортимента. 23.Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из отварных яиц. 24. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из жареных и запеченных яиц.		
--	--	--	--

Все профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, освоены/не освоены

Уровень освоения (базовый, средний, высокий)

(оценка)

Дата _____ 202__ г.

Подпись руководителя практики

Место Печати

/ФИО, должность/

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Ф.И.О. _____
курс _____, № группы _____, профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Время проведения практики (6ч) _____

Оценка степени выраженности следующих качеств студентов при помощи заданных шкал (обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

- 5 – качество выражено в максимальной степени;
- 4 – качество выражено хорошо;
- 3 – качество выражено на среднем уровне;
- 2 – качество выражено ниже среднего уровня;
- 1 – качество выражено слабо или практически отсутствует.

Ориентированность на работу	1 2 3 4 5
Творческий подход к выполнению возложенных обязанностей	1 2 3 4 5
Умение применять на практике теоретические знания	1 2 3 4 5
Ответственное отношение к работе	1 2 3 4 5
Любые вопросы, касающиеся его работы, старается решить самостоятельно, но не боится обратиться за советом	1 2 3 4 5
Способен быстро разобраться в вопросах, выделить узловые моменты	1 2 3 4 5
К работе относится с интересом, старается все сделать добросовестно	1 2 3 4 5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 3 4 5
Рациональное использование рабочего дня (опоздания, уход с работы раньше времени), соблюдение трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение обращаться с посетителями (клиентами, гостями, сотрудниками)	1 2 3 4 5
Умение адаптироваться в новом коллективе, коммуникабельность	1 2 3 4 5
Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	1 2 3 4 5
Знание правил эксплуатации и умение использовать инструмент и оборудование	1 2 3 4 5
Культура речи, умение вести диалоги, аккуратность, опрятный внешний вид	1 2 3 4 5

Руководитель практики от предприятия

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Место Печати

« _____ » _____ 202__ г.

4.2. Задания для дифференцированного зачёта по учебной практике УП.02 и производственной практике ПП. 02

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от « ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания для дифференцированного зачета по учебной и производственной практике

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

Оцениваемые компетенции: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
7. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов.
2. Приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Приготовленные блюда из мяса и мясных продуктов
4. Приготовленные горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Приготовленные горячие блюда и закуски из яиц, творога, сыра и муки разнообразного ассортимента.
6. Приготовленные горячие супы разнообразного ассортимента.
7. Приготовленные горячие соусы разнообразного ассортимента.

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовить щи суточные
2. Приготовить рыбу тушеную в томате под маринадом.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.

4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №2

1. Приготовить блюдо макаронник.
2. Приготовить соус голландский.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №3

1. Приготовить блюдо птица фпршированная.
2. Приготовить блюдо «печень жареная с луком».
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №4

1. Приготовить творожная запеканка.
2. Приготовить блины фаршированные крупой и грибами.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ № ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 72 часа по учебной практике и 108 ч по производственной практике с «__»____20 г. по «__»____20 г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время учебной и производственной практики	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. /ПК 2.1; ОК 01 – ОК 07, ОК.09 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента/ ПК 2.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента./ ПК 2.2; ПК 2.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента/ ПК 2.4; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента./ ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента//. ПК 2.7 ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента/ ПК 2.8 ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Итоговая оценка
1								
2								
3								

4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

Дата «__»____20 г.

М.П. _____И. Е. Колотухина

Протокол дифференцированного зачета
по учебной практике УП.02 и производственной практике ПП.02
по профессиональному модулю **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

в группе _____ по профессии __43.01.09 Повар, кондитер

Мастер п/о _____ Колотухина Ирина Евгеньевна _____
ФИО полностью

Всего по списку _____, присутствовало _____ чел.

Не явились _____

Дата проведения «_____» _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30	-	
31		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

5. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от «___» _____ 20 г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
«___» _____ 20 г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Количество вариантов 4

Оцениваемые компетенции: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 5; ОК 06, ОК 07, ОК9

Условия выполнения практической части: приготовление полуфабрикатов выполняется в учебной кухне ресторана, где обучающиеся имеют возможность пользоваться всем необходимым оборудованием, инвентарем, посудой.

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
7. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов.
2. Приготовленные горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Приготовленные блюда из мяса и мясных продуктов
4. Приготовленные горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Приготовленные горячие блюда и закуски из яиц, творога, сыра и муки разнообразного ассортимента.
6. Приготовленные горячие супы разнообразного ассортимента.
7. Приготовленные горячие соусы разнообразного ассортимента.

Задание №1

1. Приготовить борщ украинский
2. Приготовить рыбу жареную под маринадом.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №2

1. Приготовить блюдо макаронник с соусом.
2. Приготовить соус грибной с томатом.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №3

1. Приготовить пудинг рисовый.
2. Приготовить блюдо вареники с творогом».
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №4

1. Приготовить блюдо плов из птицы.
2. Приготовить оладьи.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Экспертный лист

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля ПМ. 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

Подготовленный продукт / осуществлённый процесс (оценка + /-)

№ п/п	Критерии оценки выполнения	Ф.И.О.							
	ПК 2.1 –ПК 2.8; ОК 01—ОК 07, ОК 09								
1	Соблюдение требований к внешнему виду: наличие полного комплекта санитарной одежды								
2	Адекватный выбор и целевое использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления горячих блюд)								
3	Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами								
4	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, в соответствии с технологическими требованиями								
5	Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;								
6	Обеспечение хранения обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты								
7	Взвешивание продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, подготовки и применения пряностей и приправ								
8	Выбор, применение, комбинирование способов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов								
9	Приготовление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в соответствии с требованиями рецептуры, последовательности приготовления								
10	Творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом соблюдения выхода порций.								
11	Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.								
12	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.								
13	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдение режимов хранения.								
14	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе; владение профессиональной терминологией								
	ИТОГО:								

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Э.В. Сафронова

И. Е. Колотухина

Критерии оценки выполнения ПМ

Экспертная оценка индивидуальных достижений по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности	Экспертная оценка	
	Оценка	Вербальный аналог
90-100 % (13-14 показателей)	5	Отлично
70-90 % (10-12 показателей)	4	Хорошо
50-70% (7-9 показателей)	3	Удовлетворительно
Менее 50 % (Менее 6 показателей)	2	Неудовлетворительно

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

Курс: _____ Грyнна: _____

Дата: _____

[illegible]

Число студентов на экзамене/зачете

Из них, получивших

«отлично»-

«хорошо»-

«удовлетворительно»-

«неудовлетворительно»-

Число студентов, не явившихся на экзамен/зачет _____

Председатель экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены экзаменационной комиссии квалификационного экзамена:

Преподаватель спец.дисциплин _____/Э.В. Сафронова_/

Мастер п/о _____/ И.Е. Колотухина /

_____ (_____)

_____ (_____)

6. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации КОД. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75

План
проведения демонстрационного экзамена профильного уровня
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Центр проведения демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»
Адрес площадки проведения демонстрационного экзамена:	346092 Ростовская область, Тарасовский район, станица Митякинская, ул. Ленина, д.13
ID демонстрационного экзамена:	
Даты проведения (включая С-1):	
Образовательная организация участников демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
Профессия/Специальность:	43.01.09 Повар, кондитер

День	Время	Мероприятия (действия участников ДЭ)
Подготовительный день С-1	08:00 – 08:20	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
		Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Заполнение Протокола о распределении обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы
	08:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:30	Регистрация участников демонстрационного экзамена, распределение рабочих мест (жеребьевка)
	10:30 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и техника безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 13:30	Ознакомление участников с заданием, с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню, корректировка списка сырья
День 1	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)

		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника. <u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена) <u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника. <u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 2	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена) <u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u>

		Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена)
		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		<u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 3	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07:45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)
		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		<u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника

	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 14:00	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Необходимые приложения

1) КОД 43.01.09-1-2026

<https://bom.firpo.ru/file/public/117850/КОД%2043.01.09-1-2026%20Том%201.pdf>

2) Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной программе по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер