

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

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - 2.1. Освоение умений и усвоение знаний
 - 2.2. Задания для текущего контроля по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - 2.3. Задания для текущего контроля по МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3. Экзаменационные материалы (билеты) по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4. КОС по учебной практике УП. 03
5. КОС по производственной практике ПП.03
 - 5.1. Дневник-отчёт производственной практики
 - 5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.03
6. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) профессиональной программы квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения основным видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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 компетенциям

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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

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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы

	приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

2. КОС для текущего контроля по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

2.1.Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Уметь рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	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, 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	<i>Практическое занятие 8.</i> Составление таблицы «Особенности организации рабочих мест повара в холодном цехе» (на уроке № 22 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 9.</i> Составление таблицы «Правила техники безопасности в холодном цехе» (на уроке №23 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 10.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления(на уроке № 25 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 11.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления. (на уроке №26 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 12.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления. (на уроке №27 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 13.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления(на уроке №28 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 14.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления(на уроке №29 МДК.03.01) <i>Практическое занятие 15.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных

	машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной 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, 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	продуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления(на уроке №30 МДК.03.01) Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок(на уроке № 31 МДК.03.01) Практическое занятие 17. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов. (на уроке №32 МДК.03.01) Практическое занятие 18. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов. (на уроке №33 МДК.03.01) Практическое занятие 19. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов(на уроке № 34 МДК.03.01) Практическое занятие 20. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов(на уроке № 35 МДК.03.01) Практическое занятие 21. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов(на уроке № 36 МДК.03.01) Практическое занятие 22. Составление таблицы «Виды механического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок» (на уроке №38 МДК.03.01) Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6) (на уроке №39 МДК.03.01) Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсального привода для холодного цеха ПХ-0,6(на уроке №41 МДК.03.01) Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200. (на уроке №43 МДК.03.01) Практическое занятие 26. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100. (на уроке №45 МДК.03.01) Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160(на уроке №47 МДК.03.01) Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40(на уроке № 49 МДК.03.01) Практическое занятие 29. Тренинг по
--	--	--

		отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных(на уроке № 51 МДК.03.01) Практическое занятие 30. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160 (на уроке № 53 МДК.03.01) Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160 (на уроке № 55 МДК.03.01) Практическое занятие 32. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сменного механизма для перемешивания салатов и винегретов МС25-200(на уроке №57 МДК.03.01) Практическое занятие 33. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации слайсера. (на уроке №60 МДК.03.01) Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрохлеборезки. (на уроке №62 МДК.03.01) Практическое занятие 35. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации взбивальных машин(на уроке № 64 МДК.03.01) Практическое занятие 36 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации миксера(на уроке № 66 МДК.03.01) Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов. (на уроке №68 МДК.03.01) Практическое занятие 38. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования(на уроке №71 МДК.03.01) Практическое занятие 39. Составление таблицы «Порядок поверки весоизмерительного оборудования» (на уроке №72 МДК.03.01) Практическое занятие 40 Составление таблицы «Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха» (на уроке № 74 МДК.03.01) Практическое занятие 41. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания». (на уроке №77 МДК.03.01) Практическое занятие 42. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок» (на уроке №78 МДК.03.01) Практическое занятие 43. Составление таблицы «Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены» (на уроке № 79 МДК.03.01) Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по правилам пользования
--	--	---

		моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования(на уроке №81 МДК.03.01) Практическое занятие 45. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования(на уроке № 83 МДК.03.01) Практическое занятие 46. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных блюд и закусок» (на уроке №89 МДК.03.01) Практическое занятие 47. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок. (на уроке №92 МДК.03.01) Практическое занятие 48. Составление таблицы «Виды холодильного оборудования для приготовления холодных блюд и закусок» (на уроке №94 МДК.03.01) Практическое занятие 49. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов холодильных(на уроке № 95 МДК.03.01) Практическое занятие 50. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. (на уроке № 97 МДК.03.01) Практическое занятие 51. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафа морозильного. (на уроке № 99 МДК.03.01) Практическое занятие 52. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации льдогенератора. (на уроке №101 МДК.03.01) Практическое занятие 53. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации аппарата для вакуумирования. (на уроке № 105 МДК.03.01) Практическое занятие 54. Составление таблицы на тему «Шведский стол» (на уроке №108 МДК.03.01) Практическое занятие 55. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске холодных блюд и закусок на вынос» (на уроке №110 МДК.03.01)
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация холодной кулинарной продукции». (на уроке №2 МДК.03.01) Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок» (на уроке №4 МДК.03.01) Практическое занятие 3. Составление таблицы «Виды механической кулинарной

применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных 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 холодной кулинарной продукции, 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 требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец.	обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции» (на уроке № 6 МДК.03.01) Практическое занятие 4. Составление таблицы «Виды тепловой кулинарной обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции» (на уроке №10 МДК.03.01) Практическое занятие 5. Составление таблицы «Оценка и контроль качества холодной кулинарной продукции» (на уроке №11 МДК.03.01) Практическое занятие 6. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения сырья, кулинарных изделий и готовых холодных блюд и закусок» (на уроке №12 МДК.03.01) Практическое занятие 7. Составление таблицы «Инновационные технологии, используемые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок» (на уроке №18 МДК.03.01) Практическое занятие 56. Составление технологических схем приготовления холодных соусов и салатных заправок (на уроке № 14 МДК.03.02) Практическое занятие 57. Составление технологических схем приготовления салатов из свежих овощей (на уроке №23 МДК.03.02) Практическое занятие 58. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Греческий», салата «Цезарь». (на уроке № 24 МДК.03.02) Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты. (на уроке № 25 МДК.03.02) Практическое занятие 60. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата-коктейль с ветчиной и сыром, салата из яблок с сельдереем (на уроке №26 МДК.03.02) Практическое занятие 61. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: фруктового салата, салата «Весна» (на уроке № 27 МДК.03.02) Практическое занятие 62. Составление технологических схем приготовления салатов из варёных овощей (на уроке №29 МДК.03.02) Практическое занятие 63. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей: салат мясного, салата картофельного с сельдью (на уроке № 30 МДК.03.02) Практическое занятие 64. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей, салат из вареных овощей с йогуртом, салата рыбного (на уроке № 31
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

	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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;	МДК.03.02) Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления винегретов (на уроке №33 МДК.03.02) Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке №39, 40, 41. 42 МДК.03.02) Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. (на уроке № 43, 44, 45, 46 МДК.03.02) Практическое занятие 66. Расчет количества сырья, выхода бутербродов открытых, закрытых (на уроке № 51 МДК.03.02) Практическое занятие 67. Расчет количества сырья, выхода бутербродов канапе (на уроке № 53 МДК.03.02) Практическое занятие 68. Составление технологических карт приготовления бутербродов (на уроке № 54 МДК.03.02) Практическое занятие 69. Составление технологических карт приготовления роллов (на уроке №56 МДК.03.02) Практическое занятие 70. Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из овощей (на уроке №60 МДК.03.02) Практическое занятие 71. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы, мяса. (на уроке №63 МДК.03.02) Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке № 71, 72, 73, 74 МДК.03.02) Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке №75, 76, 77, 78 МДК.03.02) Практическое занятие 72. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы (на уроке № 86 МДК.03.02) Практическое занятие 73. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы (на
--	---	--

	• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных 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 холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	уроке № 87 МДК.03.02) Практическое занятие 74. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса (на уроке № 91 МДК.03.02) Практическое занятие 75. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса: паштета из печени, мяса заливного (на уроке № 92 МДК.03.02) Практическое занятие 76. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса: студня, рулета (на уроке № 93 МДК.03.02) Практическое занятие 77. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из птицы (на уроке №96 МДК.03.02) Практическое занятие 78 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания (на уроке №99, 100, 101, 102 МДК.03.02) Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке № 104, 105, 106, 107, 108, 109 МДК.03.02) Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке №110, 111, 112,113, 114,115 МДК.03.02) Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции (на уроке №116, 117, 118, 119, 120, 121 МДК.03.02)
Знание		
требования охраны труда, пожарной безопасности,	Характеристика требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в	Карточки-задания, тестовые задания с к уроку 24 МДК.03.01

производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	организациях питания;	
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Характеристика видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Устный опрос, тестовые задания к уроку 13 МДК.03.01 Самостоятельная работа №1 на уроке 14 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 15 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 16 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 17 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 19 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 20 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания, письменный опрос к уроку 21 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 37 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 40 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 42 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 44 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 46 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 48 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 50 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 52 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 54 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 56 МДК.03.01 Самостоятельная работа №2 на уроке 58 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 59 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 61 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 63 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 66 МДК.03.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 67 МДК.03.01 Самостоятельная работа №3 на уроке 69 МДК.03.01 Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 70 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 73 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 75 МДК.03.01

		Самостоятельная работа №3 на уроке 76 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 80 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 82 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 91 МДК.03.01 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 93 МДК.03.01 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 96 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 98 МДК.03.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 100 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 102 МДК.03.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 103 МДК.03.01 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 104 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 106 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 107 МДК.03.01
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Характеристика ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Устный опрос, письменный опрос, тестовые задания к уроку 1 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 3 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 5 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 7 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 8 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 86 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 87 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 88 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 90 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 109 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 1 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 2 МДК.03.02 Самостоятельная работа №7 на уроке 21 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 4 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 5 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 6 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 7 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 85 МДК.03.02

		Карточки-задания , тестовые задания к уроку 9 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 10 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 11 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 12 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 13 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 15 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 16 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 17 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 18 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 19 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 20 МДК.03.02 Самостоятельная работа №7 на уроке 21 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 22 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 28 МДК.03.02 Самостоятельная работа №32 на уроке 32 МДК.03.02 Самостоятельная работа №8 на уроке 34 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 35 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 36 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 38 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 47 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 48 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 49 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 50 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 52 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 55 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 57 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 58 МДК.03.02 Карточки-задания , тестовые задания к уроку 59 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 61 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 62 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 65 МДК.03.02
--	--	---

		Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку 66 МДК.03.02 Самостоятельная работа №9 на уроке 67 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 70 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 79 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 80 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку81 6 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 82 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 83 МДК.03.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 84 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 85 МДК.03.02 Карточки-задания , устный опрос, тестовые задания к уроку88 6 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 89 МДК.03.02 Карточки- задания к уроку 90 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 94 МДК.03.02 Карточки- задания к уроку 95 МДК.03.02 Самостоятельная работа №10 на уроке 98 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку103 МДК.03.02
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Характеристика норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Устный опрос, тестовые задания к уроку 9 МДК.03.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 84 МДК.03.01 Самостоятельная работа №5 на уроке 85 МДК.03.01
правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Характеристика правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Самостоятельная работа №8 на уроке 37 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 64 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 68 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 69 МДК.03.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 97 МДК.03.02

2.2. Задания для текущего контроля по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тематика практических занятий

№ урока в МДК.03.01	Тема практических занятий	Кол-во часов
2	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация холодной кулинарной продукции».	1
4	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	1
6	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Виды механической кулинарной обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции»	1
10	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Виды тепловой кулинарной обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции»	1
11	Практическое занятие 5. Составление таблицы «Оценка и контроль качества холодной кулинарной продукции»	1
12	Практическое занятие 6. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения сырья, кулинарных изделий и готовых холодных блюд и закусок»	1
18	Практическое занятие 7. Составление таблицы «Инновационные технологии, используемые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок»	1
22	Практическое занятие 8. Составление таблицы «Особенности организации рабочих мест повара в холодном цехе»	1
23	Практическое занятие 9. Составление таблицы «Правила техники безопасности в холодном цехе»	1
25	Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
26	Практическое занятие 11. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления.	1
27	Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления.	1
28	Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
29	Практическое занятие 14. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач по подбору	1

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	
30	Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для их приготовления	1
31	Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок	1
32	Практическое занятие 17. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов.	1
33	Практическое занятие 18. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов.	1
34	Практическое занятие 19. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1
35	Практическое занятие 20. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	1
36	Практическое занятие 21. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов	1
38	Практическое занятие 22. Составление таблицы «Виды механического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок»	1
39	Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6)	1
41	Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсального привода для холодного цеха ПХ-0,6	1
43	Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200.	1
45	Практическое занятие 26. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100.	1
47	Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160	1
49	Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40	1
51	Практическое занятие 29. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных	1
53	Практическое занятие 30. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160	1
55	Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160	1

57	Практическое занятие 32. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации сменного механизма для перемешивания салатов и винегретов МС25-200	1
60	Практическое занятие 33. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации слайсера.	1
62	Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации электрохлеборезки.	1
64	Практическое занятие 35. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации взбивальных машин	1
66	Практическое занятие 36 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации миксера	1
68	Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.	1
71	Практическое занятие 38. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
72	Практическое занятие 39. Составление таблицы «Порядок поверки весоизмерительного оборудования»	1
74	Практическое занятие 40 Составление таблицы «Инструменты, приспособления и инвентарь холодного цеха»	1
77	Практическое занятие 41. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
78	Практическое занятие 42. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок»	1
79	Практическое занятие 43. Составление таблицы «Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены»	1
81	Практическое занятие 44. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования	1
83	Практическое занятие 45. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1
89	Практическое занятие 46. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных блюд и закусок»	1
92	Практическое занятие 47. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1
94	Практическое занятие 48. Составление таблицы «Виды холодильного оборудования для приготовления холодных блюд и закусок»	1
95	Практическое занятие 49. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов холодильных	1
97	Практическое занятие 50. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
99	Практическое занятие 51. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации шкафа морозильного.	1

101	Практическое занятие 52. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации льдогенератора.	1
105	Практическое занятие 53. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации аппарата для вакуумирования.	1
108	Практическое занятие 54. Составление таблицы на тему «Шведский стол»	1
110	Практическое занятие 55. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске холодных блюд и закусок на вынос»	1
	Итого	55

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 110ч
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 18 ч.

Урок 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.

Устный опрос

1. Каково значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Как классифицируют холодные блюда, кулинарные изделия, закуски?
3. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда?
4. Каков ассортимент холодных блюд и закусок?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Какова классификация холодных блюд?

Вариант 2

1. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? С чем это связано?
2. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?

Вариант 3

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда?
2. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
а) холодные закуски;
б) горячие закуски;
в) бутерброды;
г) салаты.
2. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
а) температурой подачи;
б) оформлением;
в) ингредиентами;
г) весом?
3. Снэки в переводе с английского обозначают:
а) холодная закуска;
б) горячая закуска;
в) лёгкая закуска;
г) салат.
4. Какова оптимальная температура подачи холодных блюд и закусок?
А) 2-6°C
Б) 10-14°C
В) 0-4°C
Г) Комнатная температура 15-20 °C
5. Какую основную роль играют холодные блюда в начале приема пищи?
А) Утоление жажды
Б) Возбуждение аппетита
В) Снижение калорийности рациона

- Г) Замена горячего блюда
6. К какой группе холодных блюд относятся винегреты?
- А) Бутерброды
- Б) Салаты
- В) Блюда из рыбы
- Г) Блюда из мяса
7. Назовите основные группы холодной кулинарной продукции:
- А) Бутерброды, салаты, блюда из овощей/грибов, рыбы, мяса, яиц
- Б) Супы, вторые блюда, десерты
- В) Закуски, соусы, напитки
- Г) Сырые овощи и фрукты, десерты
8. Какие продукты используются для приготовления салатов?
- А) Только свежие овощи
- Б) Вареные, квашенные, соленые овощи, мясо, рыба, яйца

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	Г	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	Б	4
7	А	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. Какие продукты используются для приготовления салатов?
- А) Только свежие овощи
- Б) Вареные, квашенные, соленые овощи, мясо, рыба, яйца
- В) Только мясные гастрономические товары
- Г) Продукты, требующие длительной варки
2. Что из перечисленного относится к «рыбным гастрономическим товарам» для холодных блюд?
- А) Жареная рыба
- Б) Сельдь, икра, балыки
- В) Рыбный суп
- Г) Запеченная рыба
3. Значение холодных блюд в питании заключается в:
- А) Содержании белков, жиров, витаминов и минеральных веществ
- Б) Высоком содержании только углеводов
- В) Исключительно диетическом значении
- Г) Подаче только в летнее время
4. Как классифицируются холодные блюда по характеру обработки?
- А) Сырые и жареные
- Б) В основном из сырых продуктов
- В) Из продуктов, прошедших тепловую обработку (вареные, печеные), и сырых
- Г) Только замороженные

5. Что относится к ассортименту закусочных бутербродов?
 А) Тарталетки
 Б) Канапе
 В) Сэндвичи
 Г) Шаурма
6. В чем заключается функция холодных закусок на банкетах?
 А) Основное блюдо
 Б) Дополнение к напиткам, возбуждение аппетита
 В) Десерт
 Г) Замена хлеба
7. Какие продукты используются для приготовления салатов?
 А) Только свежие овощи
 Б) Вареные, квашеные, соленые овощи, мясо, рыба, яйца
 В) Только мясные гастрономические товары
 Г) Продукты, требующие длительной варки
8. Что из перечисленного относится к «рыбным гастрономическим товарам» для холодных блюд?
 А) Жареная рыба
 Б) Сельдь, икра, балыки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	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 3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.

Характеристика, последовательность этапов

Устный опрос

1. Каков технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции?
2. Перечислите этапы технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции.
3. Дайте краткую характеристику каждому этапу технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции.

Тестовое задание

1. Какова последовательность этапов технологического цикла?
 А) Нарезка , заправка , оформление
 Б) Подготовка сырья , тепловая обработка компонентов (при необходимости) , охлаждение, нарезка/порционирование , оформление и реализация
 В) Реализация , оформление , нарезка
2. Какая температура °С должна быть у холодных блюд при реализации?
 А) 2-6

- Б) Не выше 14
 В) 15-20
 Г) 6-8
3. Что не входит в технологический цикл приготовления салатов?
 А) Охлаждение компонентов после варки
 Б) Использование продуктов без предварительной обработки
 В) Оформление перед подачей
4. Каковы сроки реализации салатов из сырых овощей, с добавлением консервированных, вареных овощей, мяса?
 А) Не более 1 часа
 Б) Не более 5 часов
 В) Не более 12 часов
 Г) Не менее 3 ч
5. Где осуществляется приготовление холодных закусок?
 А) Мясной цех
 Б) Холодный цех
 В) Овощной цех
 Г) Рыбный цех
6. Какая основная характеристика холодного цеха?
 А) Наличие приточно-вытяжной вентиляции
 Б) Наличие оборудования для тепловой обработки (плиты)
 В) Наличие охлаждаемого оборудования (витрины, столы)
 Г) Окна выходят на север
7. Обязательно ли охлаждение продуктов перед нарезкой в холодном цеху?
 А) Да, обязательно
 Б) Нет, можно использовать теплые продукты
 В) Только для рыбы
 Г) Только для мяса
8. Какое значение имеют холодные закуски в питании?
 А) Используют как основное блюдо
 Б) Возбуждают аппетит, улучшают усвояемость
 В) Для быстрого насыщения
 Г) Дополняют пищевую ценность рационов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	4
3	Б	3
4	А	4
5	Б	4
6	В, Г	4
7	А	4
8	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 5. Механическая кулинарная обработка продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции

Устный опрос

1. Какие продукты можно использовать для приготовления холодной кулинарной продукции?
2. Каковы этапы механической кулинарной обработки клубнеплодов?
3. Какова механическая кулинарная обработка клубнеплодов?
4. Какова механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей?
5. Какова механическая кулинарная обработка плодовых овощей?
6. Какова механическая кулинарная обработка пряных овощей?
7. Какова механическая кулинарная обработка замороженного мяса?
8. Какова механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом?
9. Какова механическая кулинарная обработка домашней птицы?

Тестовое задание

1. Что входит в механическую обработку овощей для салатов?
 - а) Только нарезка
 - б) Сортировка, мытье, очистка, нарезка
 - в) Бланширование и нарезка
2. Какое оборудование используется для нарезки сырых овощей в холодном цеху?
 - а) Мясорубка
 - б) Овощерезательная машина (овощерезка)
 - в) Протирочная машина
3. Для нарезки колбас, сыров и мясных копченостей используют:
 - а) Слайсер (ломтерезка)
 - б) Куттер
 - в) Блендер
4. В какой последовательности обрабатывают овощи?
 - а) Сортировка → Мытье → Очистка → Нарезка
 - б) Мытье → Нарезка → Очистка
 - в) Очистка → Мытье → Нарезка
5. Какие овощи перед нарезкой для салатов часто проходят тепловую обработку (но относятся к холодному цеху)?
 - а) Редис, огурцы
 - б) Картофель, свекла, морковь
 - в) Зеленый лук, петрушка
6. Для чего производят механическую обработку продуктов?
 - а) Чтобы изменить вкус продукта
 - б) Для придания нужной формы, удаления несъедобных частей и улучшения усвояемости
 - в) Для увеличения веса
7. Какую форму нарезки чаще всего используют для винегрета?
 - а) Кубики
 - б) Соломка
 - в) Брусочки
8. Какое правило обязательно при механической обработке сырых и вареных продуктов?
 - а) Использовать одну доску
 - б) Использовать разные доски с маркировкой
 - в) Нарезать все вместе
9. Очистку овощей от кожицы производят:
 - а) Ручным способом или в овощечистительных машинах
 - б) Только вручную
 - в) В картофелеочистительной машине
10. Для нарезки зелени используют:
 - а) Нож «поварской»
 - б) Слайсер

в) Филейный нож

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
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»)

Урок 7. Виды тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции: варка

Устный опрос

1. Охарактеризуйте виды варки продуктов.
2. Охарактеризуйте варку основным способом.
3. Охарактеризуйте варку на пару
4. Охарактеризуйте припускание.
5. Охарактеризуйте варку на водяной бане
6. Охарактеризуйте варку в СВЧ-аппарате
7. Охарактеризуйте варку на водяной бане
8. Какие продукты отваривают для приготовления холодной кулинарной продукции?

Тестовое задание

1. Какой вид варки предпочтительнее для сохранения формы и цвета овощей в салатах (оливье, винегрет)?
А) Варка в большом количестве воды
Б) Варка на пару
В) Припускание
2. До какой температуры необходимо охладить отварные продукты для холодных блюд после тепловой обработки?
А) До комнатной температуры
Б) 2-4
В) 8-10
3. Для чего при варке мяса/рыбы для заливного используется «слабое кипение»?
А) Чтобы продукт остался жестким
Б) Чтобы бульон оставался прозрачным и мясо не переварилось
В) Чтобы ускорился процесс варки
4. Какой способ варки считается самым щадящим для рыбы, используемой в холодных закусках?
А) Варка в бульоне
Б) Припускание (в малом количестве жидкости)
В) Варка в соленой воде
5. Что из перечисленного НЕ относится к основной варке?

- А) Варка продуктов в воде
 Б) Припускание продуктов в малом количестве бульона/собственном соку
 В) Варка в бульоне
6. В какой воде рекомендуется начинать варку овощей в кожуре?
 А) В кипящей
 Б) В холодной
 В) Не имеет значения
7. Какую последовательность операций по варке соблюдают при приготовлении холодца?
 А) Мясо закладывают в кипящую воду
 Б) Мясо заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, варят при слабом кипении
 В) Мясо заливают горячей водой, варят при бурном кипении
8. Какова главная цель варки продуктов для холодных блюд?
 А) Придание хрустящей корочки
 Б) Изменение цвета продукта
 В) Доведение до готовности и уничтожение патогенных микроорганизмов
9. Для приготовления каких холодных блюд используется отварная свекла?
 А) Заливное
 Б) Винегрет, сельдь под шубой
 В) Паштет
10. Почему отварные продукты для салатов хранят не более 12-24 часов в холодильнике?
 А) Они теряют форму
 Б) Продолжительное хранение ухудшает вкус, запах и консистенцию
 В) Они высыхают

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б это самостоятельный вид тепловой обработки	3
6	А	3
7	Б	3
8	В	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.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

№ вопроса	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 3

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

№ вопроса	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	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. 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 8. Виды тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления холодной кулинарной продукции: жарка

Устный опрос

1. Охарактеризуйте виды жарки продуктов.
2. Охарактеризуйте жарку основным способом.
3. Охарактеризуйте жарку в жарочном шкафу.
4. Какие продукты жарят для приготовления холодной кулинарной продукции?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

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 шпатель 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»)

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

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.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

2. 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

4.Какой температурный режим при жарке продуктов во фритюре?

а) 160-180°C; б) 120-140°C; в) 180-200°C; г)200-250°C

5. При каком способе жарки продукт готовится за счет инфракрасного излучения без контакта с жиром?

а) жарка основным способом; б) жарка на открытом огне; в) жарка в жарочном шкафу; г)жарка на гриле

6. Какой вид жарки используется для приготовления картофеля пай?

а) обжаривание на небольшом количестве жира; б) фритюр; в) пассерование; г) жарка на гриле

7. Выберите особенности жарки продукта токами сверхвысокой частоты:

а)уменьшается время жарки; б)быстрее образуется поджаристая корочка; в)продукт укладывают в металлическую посуду

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 3

1. Какова цель жарки продуктов?

а) увеличение влажности продукта; б)размягчение, получение вкуса, аромата и корочки; в) увеличение бактериальной обсемененности; г) изменение формы продукта

2. Сколько % берут жира при жарке основным способом:
 а) 50 от массы продукта; б) 5-10% от массы продукта; в) 20 от массы продукта; г) 40 от массы продукта
3. Что необходимо сделать с продуктом перед жаркой для уменьшения потери соков?
 а) посолить за час до жарки; б) запанировать; в) замочить в воде; г) нарезать очень мелко
4. Установите соответствие между способом жарки и продуктом:
 1) Гриль А) Картофель пай
 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) 100–110°C; в) 150–180°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»)

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

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Какой вид тепловой обработки используется для приготовления продуктов типа куриного филе, субпродуктов, входящих в состав холодных блюд (например, салата «Оливье»)?
 а) Варка
 б) Жарка
 в) Припускание
 г) Тушение
2. Как называется процесс жарки продуктов с небольшим количеством жира (до 10-15% от массы продукта)?
 а) Обжаривание во фритюре
 б) Жарка на открытом огне
 в) Обжаривание основным способом
 г) Пассерование

3. Какой вид жарки используется для приготовления картофеля пай или сухариков для салатов?
- Пассерование
 - Обжаривание основным способом
 - Жарка во фритюре
 - Запекание
4. Для чего применяется пассерование овощей, используемых в холодных закусках?
- Для удаления влаги
 - Для размягчения и экстракции каротиноидов (красящих веществ) в жир
 - Для полного доведения до готовности
5. Какая цель жарки продуктов перед их использованием в холодных блюдах?
- Повышение калорийности
 - Улучшение вкуса, аромата и создание румяной корочки
 - Уменьшение объема продукта
 - Все вышеперечисленное
6. Продукт, который подвергли жарке, перед добавлением в салат необходимо:
- Охладить до 8-10 °С
 - Нарезать горячим
 - Заправить соусом
 - Заморозить
7. Какой из перечисленных способов жарки не используется для приготовления компонентов холодных блюд?
- Жарка на гриле
 - Обжаривание основного продукта
 - Припускание
 - Пассерование
8. Что происходит с белками продуктов при жарке?
- Денатурация
 - Размягчение
 - Растворение

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	в	4
4	б	3
5	г	4
6	а	4
7	в	4
8	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 9.Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Устный опрос

- Как сократить потери при тепловой обработке продуктов?
- Как сократить потери при варке продуктов?

3. Как сократить потери при жарке продуктов?.
4. Как сохранить пищевую ценность продуктов при приготовлении?

Тестовое задание

1. Какой способ тепловой обработки лучше всего сохраняет водорастворимые витамины?
 - А) Варка в большом количестве воды
 - Б) Приготовление на пару
 - В) Длительное тушение
2. Как правильно варить овощи, чтобы сохранить в них минеральные вещества?
 - А) Закладывать в холодную воду
 - Б) Закладывать в кипящую воду
 - В) Варить под закрытой крышкой
3. Что приводит к наибольшей потере витамина С при приготовлении пищи?
 - А) Длительное кипячение и использование медной посуды
 - Б) Быстрая обжарка
 - В) Приготовление на пару
4. Как следует подготавливать замороженные овощи к варке?
 - А) Разморозить при комнатной температуре
 - Б) Разморозить в микроволновке
 - В) Класть в кипящую воду без размораживания
5. Почему рекомендуется нарезать овощи для салатов крупными кусками?
 - А) Чтобы они лучше выглядели
 - Б) Чтобы уменьшить площадь соприкосновения с кислородом и водой, сохраняя витамины
 - В) Чтобы они быстрее сварились
6. Как минимизировать потери при варке сушеных овощей?
 - А) Замочить, а затем варить в той же воде
 - Б) Сразу варить
 - В) Долго варить, сливая воду
7. Как лучше всего готовить мясо для сохранения сочности и питательных веществ?
 - А) Варить в маленьком количестве воды
 - Б) Запекать или жарить, не пересушивая
 - В) Долго варить на сильном огне
8. Какой инструмент предпочтительнее для очистки овощей?
 - А) Обычный нож
 - Б) Овощечистка (снимает тонкий слой)
 - В) Терка
9. Когда следует добавлять соль при варке картофеля для сохранения веществ?
 - А) В начале варки
 - Б) В середине варки
 - В) В конце варки или после закипания
10. Можно ли использовать отвар от варки овощей?
 - А) Нет, он вреден
 - Б) Да, в нем остаются растворимые витамины и минералы
 - В) Только для полива растений

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б, В	3
3	А	3
4	В	3
5	Б	3

6	А	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 13. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции

Устный опрос

1. Какие инновационные технологии обеспечивают оптимизацию процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок?
2. Какие инновационные технологии обеспечивают оптимизацию процессов подготовки к реализации и безопасность готовой продукции?
3. Охарактеризуйте технологию Cook@Chill
4. Охарактеризуйте технологию Cook@Serve

Тестовое задание

1. Какая технология подразумевает приготовление пищи, быстрое охлаждение до +3°C и последующую регенерацию перед подачей?
 - а) Cook&Hold
 - б) Cook&Chill
 - в) Cook&Serve
2. Суть технологии Sous-vide (су-вид) заключается в:
 - а) Приготовлении продуктов в вакуумной упаковке при низких температурах
 - б) Быстрой заморозке готовых блюд
 - в) Приготовлении на пару
3. Технология MAP (Modified Atmosphere Packaging) — это:
 - а) Заморозка в жидком азоте
 - б) Упаковка продукции в модифицированной газовой среде
 - в) Приготовление под давлением
4. Что обеспечивает технология Cook&Hold (готовь и сохраняй)?
 - а) Минимальные сроки хранения
 - б) Приготовление и хранение блюд горячими без потери качества
 - в) Шоковую заморозку
5. Система, обеспечивающая безопасность продукции путем контроля критических точек на всех этапах производства — это:
 - а) ISO 9001
 - б) ХАССП (НАССР)
 - в) Сертификация ГОСТ
6. Технология Cook&Freeze используется для:
 - а) Приготовления и длительной заморозки блюд
 - б) Приготовления соусов
 - в) Мгновенной подачи
7. Какова основная цель использования инновационных технологий (Cook&Chill, MAP) в общепите?
 - а) Увеличение количества поваров
 - б) Оптимизация процессов, продление сроков реализации и безопасность
 - в) Только снижение стоимости продуктов

8. Технология CapKold (Controlled Atmospheric Packaging Kept Cold) используется для:

- а) Приготовления суши
- б) Упаковки продукции с контролируемой атмосферой, хранящейся охлажденной
- в) Горячего копчения

9. Технология Cook&Serve подразумевает :

- а) Приготовление пищи на охлаждаемых поверхностях
- б) Немедленную подачу готовых блюд посетителю
- в) Охлаждение готовых блюд и их хранение до подачи в холодильнике

10. Технология Cook&Chill предусматривает:

- а) Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, подвергаются шоковому охлаждению до 2-4°C
- б) Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, подвергаются шоковому замораживанию
- в) Все блюда готовятся из продуктов, подвергнутых шоковому замораживанию

Эталоны ответов

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

Урок. 14. Самостоятельная работа 1. Составление конспекта на тему «Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок».

Инновации в технологии холодных блюд и закусок

В современной кулинарии появились новые виды пищевого сырья и уникальные био-продукты, принципиально иное оборудование и новые технологии. Требования потребителей теперь продиктованы в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая подача, новая посуда, новое оформление кулинарной продукции способствовали введению новых методов ее обработки, новых кулинарных рецептов и рецептур на основе научного подхода к технологии приготовления блюд.

Изобретены различные *кулинарные методики*, позволяющие готовить не только вкусные, но и полезные блюда, обогащенные витаминами и микроэлементами, необходимыми для здоровья человека:

Ø вакуумирование продлевает уровень пригодности продуктов к употреблению и облегчает логистику товаров;

Ø низкотемпературная тепловая обработка позволяет сохранить качество продукта, витамины и полезные элементы, содержащиеся в нем;

Ø применение жидкого азота и сухого льда дает возможность усовершенствовать структуру продукта и сократить время приготовления блюда практически в 2 раза; . Жидкий азот

при размораживании вытесняет кислород, что замедляется процесс окисления продукта – увеличиваются сроки хранения. Азот используют при фасовке в мягкую тару.

Ø использование искусственных загустителей (альгинат натрия, мальтодекстрин, хлорид кальция) при производстве майонеза, соусов в большей степени предохраняет от расслоения, чем применение загустителей других видов, а также продлевает срок годности продукта;

Ø сферификация (способ получения сферических «икринок») позволяет придавать блюдам необычный внешний вид с сохранением их пищевой и биологической ценности.

Рассмотрим подробнее некоторые передовые методы приготовления блюд.

Шоковая заморозка — применение холода при хранении и обработке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Слишком низкая температура позволяет жидкости, находящейся в продукте, не образовывать крупные кристаллы. В результате оболочка клеток остается целой и сокращаются потери влаги при разморозке продукта.

Приготовление блюд при низких температурах (технология *sous vide* — су вид). Эта технология основана на приготовлении продуктов в специальной вакуумной упаковке при помощи водяной бани (или водяной печи), в которой устанавливается конкретная постоянная температура. Приготавливаемые в запечатанном пакете продукты сохраняют все вкусы и ароматы, которые частично утрачиваются в процессе обычной термической обработки, готовое кулинарное изделие получается намного более сочным.

Использование водяного насыщенного пара как теплоносителя. При таком способе тепловой обработки продукты не соприкасаются с водой, отсутствует осмотический процесс, что предупреждает снижение количества питательных веществ.

Приготовление блюд с использованием пароконвектоматов. пароконвектомат заменяет сразу несколько видов технологического оборудования — плиту, жарочный шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Особенностью пароконвектоматов является способность сохранять практически все полезные вещества приготавливаемого продукта. Благодаря приготовлению без жира реализуется концепция здорового питания.

Инновационная технология RascoJet (пакоджеттинг). Суть этой технологии заключается в смешивании и гомогенизации свежих незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) с глубоко замороженными пищевыми продуктами (без размораживания). Ультразвуковой гомогенизатор разбивает мельчайшие частицы продукта, тем самым создавая единую смесь, извлекает аромат и сохраняет цвет и полезные свойства продуктов. Технология RascoJet позволяет получить охлажденную кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того, с помощью RascoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе, доводить продукт до нужной текстуры за 60 с без его нагрева. Гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Молекулярная кулинария. Эта уникальная технология изменяет консистенцию и форму продуктов до неузнаваемости (яйцо с белком внутри и желтком снаружи, вспененное мясо с гарниром из вспененного картофеля и т.п.).

Вместо широко практикуемого в настоящее время приготовления салатов из овощей, предварительно сваренных в кожице, рекомендуется изготавливать их из овощей, сваренных в очищенном и нарезанном виде.

Сырую морковь, свеклу очищают, нарезают ломтиками или кубиками и припускают с небольшим количеством воды (20% от массы овощей) в кастрюле или сотейнике с плотно закрытой крышкой или варят на пару (в кастрюле с сетчатым вкладышем). Для сохранения окраски свеклы в конце припускания добавляют 3%-й уксус или 2%-й раствор лимонной кислоты.

Картофель также варят очищенным. Чтобы он не разварился и клубни не потеряли своей формы, его варят до полуготовности в воде, а затем сливают воду и доваривают на пару. Для варки таким способом предлагается применять котел со вставной сеткой и краном для спуска воды.

В общественном питании стали шире применяться консервированные и быстрозамороженные продукты, обработанные на современных машинах со сложным механическим, тепловым и холодильным оборудованием. Наряду с внедрением новых технологий в приготовлении блюд начали использовать другие виды продуктов (например, лук-порей, лук-шалот вместо репчатого лука), вводить в рецепт разнообразные фрукты (манго, кокос, айва, персики и пр.), сыры (рокфор, пармезан) и йогурты. Блюда с такими продуктами приобретают необычный вкус.

Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание

Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлаждай) технология приготовления пищи с сохранением исходной свежести. При таком методе приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что она не остается в «зоне опасности» (+4...+60 °С) чтобы размножились вредоносные бактерии. Хранение пищи при температуре +1...+4 градусов продлевает жизнь продуктов минимум до 5 дней и в некоторых случаях до 21 дня.

Технологии с применением азота (нитро технологии). Жидкий азот при размораживании вытесняет кислород, что замедляется процесс окисления продукта – увеличиваются сроки хранения. Азот используют при фасовке в мягкую тару.

АРТ – ВИЗАЖ – кулинарное искусство профессионально украшать блюда . Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам ,составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятии общественного питания . Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд , и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя предприятия, что бы создать ему настроение . Умение повара сделать блюдо красивым и оригинальным одна из составных частей АРТ – ВИЗАЖА в кулинарии.

Сравнительный анализ традиционных и современных видов закусок

Критерии сравнения	Традиционные способы	Современные способы
Наиболее часто применяемые способы механической обработки сырья	Нарезка с помощью ножа	Нарезка с помощью блендера, овощерезки
Наиболее часто применяемые способы тепловой обработки сырья	Жарка в масле Варка в воде Обычный подогрев	Жарка во фритюре Варка в пароварке СВЧ печь
Используемые виды сырья	-колбасы	-полуфабрикаты
Наиболее часто применяемые способы механической обработки сырья	Резка обычным ножом	Резка каменным ножом

Урок 15 .Инновационные технологии – пакоджетинг (льдодмиксинг), ароматистилляция, дипфризинг, используемые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Устный опрос

1. Дайте определение пакоджетинга (льдомиксинга).
2. В чём заключается особенность процесса гомогенизации в технологии пакоджетинг?
3. В чём заключается уникальность технологии пакоджетинг?
4. Какую конструкцию имеет пакоджет?
5. Что представляет собой аромадистилляция?
6. На каких физических процессах основана аромадистилляция?
7. Охарактеризуйте молекулярную дистилляцию в молекулярной гастрономии.
8. Приведите пример использования дистиллятора в аромакухне.
9. Что представляет собой дипфризинг?
10. Для чего предназначены хербофилтры?
11. Каков принцип работы аппарата Gerimax?

Тестовое задание

1. Что такое «Пакоджетинг» (Pacojet/Льдомиксинг)?
 - А) Замораживание продуктов в жидком азоте.
 - Б) Измельчение замороженных продуктов (-18...-20 °C) до состояния микропюре без размораживания.
 - В) Сушка продуктов при низких температурах.
2. Для приготовления каких холодных блюд наиболее эффективен пакоджетинг?
 - А) Сэндвичи и канапе.
 - Б) Ассорти из колбас.
 - В) Сорбеты, муссы, крем-супы, паштеты.
3. Какой основной принцип работы технологии «Аромадистилляция»?
 - А) Получение концентрированных ароматических веществ методом выпаривания при низких температурах (под вакуумом).
 - Б) Смешивание ингредиентов в блендере.
 - В) Настаивание продуктов в масле.
4. В чем заключается технология «Дипфризинг» (Deep Freezing)?
 - А) Медленная заморозка в обычной морозильной камере.
 - Б) Использование жидкого азота или камер шоковой заморозки для мгновенного замораживания.
 - В) Замораживание готовых блюд в упаковке.
5. Какое преимущество дает использование шоковой заморозки (дипфризинга) для холодных закусок?
 - А) Увеличение веса продукта.
 - Б) Сохранение структуры, вкуса и питательных веществ за счет минимального образования кристаллов льда.
 - В) Изменение цвета продукта.
6. Использование аромадистилляции позволяет приготовить:
 - А) Интенсивные ароматические воды и экстракты для салатов и коктейлей.
 - Б) Хрустящий картофель фри.
 - В) Замороженный десерт.
 - Г) Ароматные холодные блюда
7. Какая технология позволяет получить «бесформенный» мусс из замороженного сырья, который на тарелке будет иметь идеальную текстуру?
 - А) Вакуумирование.
 - Б) Пакоджетинг (Pacojet).
 - В) Термомиксинг.
8. Основная цель инновационных технологий (пакоджетинг, аромадистилляция, дипфризинг) в приготовлении холодных блюд:
 - А) Удешевление производства.
 - Б) Повышение качества, создание новых текстур и максимальное сохранение натурального вкуса.

- В) Упрощение работы персонала.
Г) Уменьшение времени приготовления блюд

Эталоны ответов

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

Урок 16.Молекулярные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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?
9. Как обрабатывают продукты при использовании молекулярных технологий?

Тестовое задание

1. Какая технология используется для создания «икры» из соков, соусов или бульонов?
 - А) Пенообразование (Foaming)
 - Б) Сферификация (Spherification)
 - В) Эмульсификация (Emulsification)
2. Какой ингредиент необходим для прямой сферификации?
 - А) Альгинат натрия и хлорид кальция
 - Б) Агар-агар
 - В) Ксантановая камедь
3. Что такое «искусственная икра» в молекулярной кухне?
 - А) Гелевые шарики с жидким центром
 - Б) Замороженная эмульсия
 - В) Желеобразная масса
4. Какой агент используется для создания холодных гелей, которые не плавятся при комнатной температуре?
 - А) Желатин
 - Б) Агар-агар (или каррагинан)
 - В) Пектин
5. Для чего применяется жидкий азот при приготовлении закусок?
 - А) Для варки продуктов
 - Б) Для мгновенной заморозки и создания «съедобного снега»

- В) Для консервации
6. Технология создания устойчивой пены (эспумы) без использования яиц или сливок включает применение:
- А) Лецитина
- Б) Ксантановой камеди
- В) Альгината
7. Какую текстуру придает ксантановая камедь холодным соусам?
- А) Хрупкую
- Б) Устойчивую, вязкую, эластичную
- В) Пористую
8. Приготовление «земли» из маслин или орехов — это пример:
- А) Дегидратации и измельчения
- Б) Желатинирования
- В) Сферификации
9. Что позволяет получить трансглютаминаза в холодных закусках?
- А) Склеивание белков (мяса, рыбы) для создания новых форм
- Б) Повышение кислотности
- В) Приготовление муссов
10. В чем преимущество су-вид (sous-vide) для холодных закусок (например, терринов)?
- А) Быстрое замораживание
- Б) Точное сохранение вкуса, цвета и формы продукта
- В) Создание пены

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	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»)

Урок 17. Стил «Фьюжн» приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.

Устный опрос

1. Что представляет собой стиль «Фьюжн» приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок?
2. Каковы правила приготовления холодных блюд и закусок в стиле «Фьюжн»?
3. Какие продукты можно использовать для приготовления холодных блюд и закусок в стиле «Фьюжн»?
4. Что представляет собой Технология Cook&Serve?

5. Какие охлаждаемые поверхности используют для приготовления пищи?
 6. Каковы особенности обработки продуктов на охлаждаемых поверхностях?

Тестовое задание

Тестовое задание 1

1. Что является основой концепции «фьюжн»?
 - а) Строгое соблюдение классической французской технологии.
 - б) Объединение кулинарных традиций разных стран в одном блюде.
 - в) Использование только локальных продуктов.
2. Какой ингредиент чаще всего используют во фьюжн-закусках для придания «азиатского» оттенка?
 - а) Майонез.
 - б) Соевый соус или соус васаби.
 - в) Сметана.
3. Примером холодного блюда в стиле фьюжн является:
 - а) Сельдь под шубой.
 - б) Тартар из тунца с авокадо и соусом манго-чили.
 - в) Ассорти мясное.
4. В чем заключается цель фьюжн-кухни?
 - а) Создать уникальное сочетание вкусов и текстур.
 - б) Ускорить процесс приготовления.
 - в) Уменьшить калорийность блюда.
5. Характерная особенность оформления холодных фьюжн-закусок:
 - а) Подача на деревянных досках с обилием зелени.
 - б) Минимализм, использование необычных форм подачи (на камнях, в экзотических фруктах).
 - в) Подача в фарфоровой салатнице.
6. Какой соус лучше подчеркнет стиль фьюжн в закуске из сырой рыбы?
 - а) Уксус 9%.
 - б) Понзу (цитрусовый соевый соус).
 - в) Хрен.
 - г) Васаби
7. Выберите пару продуктов, характерную для стиля фьюжн:
 - а) Картофель и соленые огурцы.
 - б) Лосось и маракуйя.
 - в) Хлеб и сыр.
 - г) Салат зелёный и яйцо
8. Какова главная цель технологии Cook&Serve?
 - а) Длительное хранение блюд.
 - б) Сохранение вкусовых качеств и максимальная свежесть блюд.
 - в) Экономия на персонале.
9. При какой температуре должны подаваться горячие вторые блюда в системе Cook&Serve?
 - а) Не выше +14°C.
 - б) Не ниже +65°C.
 - в) Не ниже +40°C.
 - г) Не выше +90°C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3

4	а	3
5	б	3
6	б	4
7	б	4
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»)

Тестовое задание 2

1. Что означает технология Cook&Serve?

- а) Приготовление и быстрое охлаждение для длительного хранения.
- б) Приготовление и немедленная подача блюд после приготовления.
- в) Замораживание готовых продуктов.

2. Каков основной принцип технологии Cook&Serve?

- а) Еда готовится и подается в течение короткого промежутка времени.
- б) Еда готовится за 2 дня до подачи.
- в) Еда готовится только на охлаждаемых поверхностях.

3. В чем отличие Cook&Serve от Cook&Chill?

- а) Cook&Serve не требует шокового охлаждения готовой продукции.
- б) Cook&Chill используется для подачи «с ножа».
- в) Нет разницы.

4. В каком цехе обычно готовят холодные закуски (в рамках работы Cook&Serve)?

- а) В горячем цеху.
- б) В холодном цеху, часто с использованием охлаждаемых столов.
- в) В мучном цеху.

5. Какова главная цель технологии Cook&Serve?

- а) Длительное хранение блюд.
- б) Сохранение вкусовых качеств и максимальная свежесть блюд.
- в) Экономия на персонале.

6. При какой температуре должны подаваться горячие вторые блюда в системе Cook&Serve?

- а) Не выше +14°C.
- б) Не ниже +65°C.
- в) Не ниже +40°C.

7. В каком случае технология Cook&Serve наиболее предпочтительна?

- а) В школах с количеством питания 5000+ порций.
- б) В небольших кафе, ресторанах, столовых с быстрой реализацией.
- в) В больницах для развоза еды по палатам через 2 дня.

8. Нужно ли подвергать блюда «шоковому охлаждению» при Cook&Serve?

- а) Да, всегда.
- б) Нет, только в случае Cook&Chill.
- в) По желанию повара.

9. В чем заключается цель фьюжн-кухни?

- а) Создать уникальное сочетание вкусов и текстур.
- б) Ускорить процесс приготовления.
- в) Уменьшить калорийность блюда.

10. Характерная особенность оформления холодных фьюжн-закусок:

- а) подача на деревянных досках с обилием зелени.
- б) Минимализм, использование необычных форм подачи (на камнях, в экзотических

фруктах).

в) Подача в фарфоровой салатнице.

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	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 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 92ч.

Урок 19. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом с цеховой структурой.

Устный опрос

1. Что такое полный цикл производства на предприятиях общественного питания?
2. Какие предприятия общественного питания являются предприятиями с полным циклом?
3. Как подразделяются предприятия в зависимости от характера производства?
4. В каком цехе готовят холодные блюда, кулинарные изделия, закуски?

Тестовое задание

1. Какова основная цель организации холодного цеха?
 - а) Приготовление горячих супов.
 - б) Хранение замороженных полуфабрикатов
 - в) Приготовление, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.
2. Какая температура °С воздуха рекомендуется для работы в холодном цеху согласно нормам СанПиН?
 - а) Не выше 21
 - б) Не выше 25
 - в) 10-14
3. Где должны производиться порционирование и оформление холодных блюд?
 - а) В овощном цеху.
 - б) На столах с охлаждаемой поверхностью.
 - в) В соусном отделении.
4. В каком случае холодный цех организуют как самостоятельное подразделение?
 - а. На предприятиях с небольшой производительностью.
 - б. На предприятиях с большим ассортиментом холодных блюд.
 - в. В буфетах.
5. Что из перечисленного НЕ относится к холодному цеху?
 - а) Приготовление винегретов и салатов.
 - б) Приготовление заправочных супов
 - в) Приготовление холодных закусок из рыбы.

6. Как должны располагаться рабочие места в холодном цеху?
- а) В любом порядке.
 - б) В шахматном порядке.
 - в) По принципу поточности: от обработки продуктов к реализации.
7. В какой посуде обычно подаются холодные закуски?
- а) В глубоких кастрюлях.
 - б) В фарфоровой посуде (салатники, закусочные тарелки).
 - в) В пластиковых контейнерах.
8. Срок реализации салатов из сырых овощей, заправленных соусами, составляет:
- а) Не более 1 часа.
 - б) Не более 12 часов.
 - в) Не более 30 минут (рекомендуется заправлять перед подачей).
9. Какое оборудование ОБЯЗАТЕЛЬНО должно быть в холодном цеху?
- а) Плита, жарочный шкаф.
 - б) Холодильные столы, производственные столы, овощерезательная машина.
 - в) Фритюрница.
10. Почему холодный цех считается зоной высокого риска?
- а) Из-за высокой температуры.
 - б) Продукты не проходят тепловую обработку после нарезки.
 - в) Из-за использования ножей.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	в	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»)

Урок 20. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом с бесцеховой структурой

Устный опрос

- 1.Как подразделяются предприятия в зависимости от характера производства?
2. Дайте определение полного цикла производства на предприятиях общественного питания.
- 3.Какие предприятия общественного питания являются предприятиями с полным циклом?
- 4.Как организуют приготовление холодные блюда и закусок на предприятиях с полным циклом и бесцеховой структурой?

Тестовое задание

1. Что является главной особенностью организации работы в холодном цеху?
 - а) Продукты проходят длительную термическую обработку
 - б) Продукты не проходят тепловую обработку после контакта с руками и инвентарем

- в) Блюда готовятся только горячими
2. Какое оборудование ОБЯЗАТЕЛЬНО должно быть на рабочем месте для холодных блюд?
- а) Электроплита
б) Холодильный шкаф/стол
в) Пароконвектомат
3. Где должны готовиться холодные закуски при отсутствии отдельного холодного цеха?
- а) На участке горячего цеха
б) На выделенном участке, оборудованном холодильным оборудованием и разделочными досками
в) В моечном отделении
4. Какая маркировка разделочных досок используется для нарезки сырых овощей для салата?
- а) «ХБ»
б) «ВО»
в) «СО»
5. Как обрабатывают зелень для холодных блюд (без тепловой обработки)?
- а) Только промывают проточной водой
б) Замачивают в 3% уксусном растворе или 10% растворе соли
в) Ошпаривают кипятком
6. На каком участке используются хлеборезка и весы?
- а) На участке приготовления соусов
б) На участке приготовления бутербродов
в) На участке обработки рыбы
7. Какова температура °С подачи холодных блюд?
- а) 10-14
б) 4-8
в) 15-20
8. Какое блюдо НЕ требует тепловой обработки перед нарезкой?
- а) Салат «Оливье»
б) Винегрет
в) Салат из свежих огурцов и помидоров
9. Очередность приготовления холодных блюд:
- а) Сначала заправляют, потом нарезают
б) Сначала нарезают, потом заправляют (перед подачей)
в) Всё смешивают с утра
10. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи?
- а) Их удобно есть руками
б) Чтобы они не нагрелись
в) Для возбуждения аппетита

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	в	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 21. Организация работы холодного цеха.

Карточки-задания

Карточка 1

1. На каких предприятиях общественного питания организуются холодные цехи?

2. Перечислите рабочие места холодного цеха.

Карточка 2

1. Для чего предназначены холодные цехи?

2. Какое оборудование устанавливается в холодном цехе?

Карточка 3

1. Где располагается холодный цех в предприятии общественного питания?

2. Каковы особенности организации холодного цеха?

Карточка 4

1. Перечислите инструменты и инвентарь холодного цеха.

2. Какое холодильное оборудование устанавливают в холодном цехе?

Тестовое задание

1. Какое местоположение холодного цеха является наиболее рациональным?

А. В подвальном помещении.

Б. Рядом с горячим цехом и обеденным залом.

В. Вдали от раздаточной линии.

2. Каков основной температурный режим °С реализации блюд в холодном цехе?

А. 50-60.

Б. 20-25

В. 10-14

3. Что является главным санитарным требованием при работе в холодном цехе?

А. Раздельное использование досок для сырых и вареных овощей.

Б. Хранение продуктов только в открытом виде.

В. Отсутствие холодильного оборудования.

4. Какой вид оборудования НЕ используется в холодном цехе?

А. Холодильные столы.

Б. Производственные столы.

В. Котел для варки бульонов.

5. Какие продукты проходят предварительную обработку в холодном цехе?

А. Зелень, овощи для салатов, гастрономические продукты.

Б. Сырое мясо.

В. Замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.

6. На какие зоны делится холодный цех для обеспечения безопасности?

А. Зона мойки.

Б. Зоны нарезки сырых овощей, вареных овощей, гастрономии.

В. Зона тепловой обработки.

7. Как правильно организовать рабочее место для порционирования салатов?

А. Использовать разделочную доску «ВО»

Б. Использовать общую доску для мяса и овощей.

В. Готовить салат заранее за 12 часов.

8. В течение какого времени рекомендуется хранить заправленные салаты?

А. Не более 1 часа.

- Б. До 6 часов.
 В. До 24 часов.
9. Для чего в холодном цехе необходимы ледогенераторы?
 А. Для приготовления холодных супов.
 Б. Для оформления блюд и охлаждения напитков.
 В. Для замораживания мяса.
10. В каком случае холодный цех организуют как самостоятельное подразделение?
 А. На предприятиях с небольшой производительностью.
 Б. На предприятиях с большим ассортиментом холодных блюд.
 В. В буфетах.

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

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

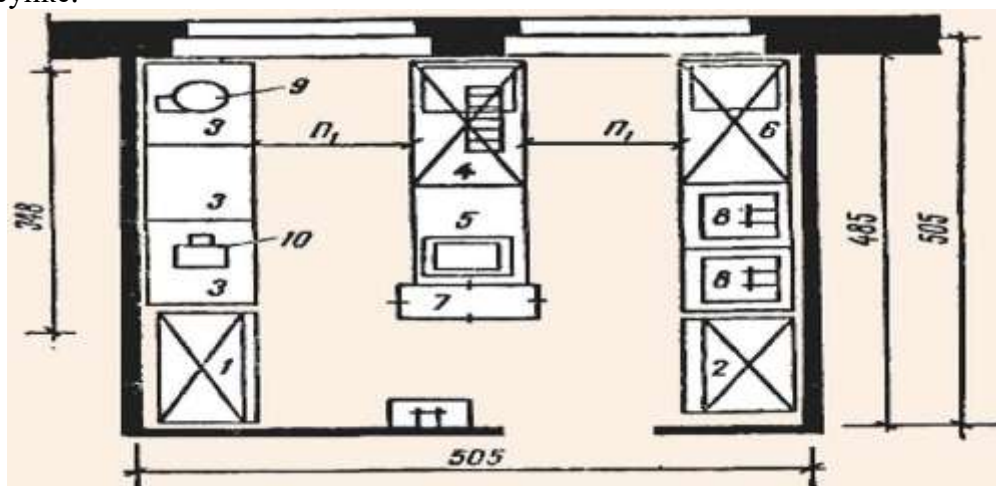
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

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



Эталон ответов:

1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

Вариант 2

- 1.Какое оборудование устанавливается в холодном цехе?
- 2.Какие рабочие места организуют в холодном цехе?

Урок 24. Организация и техническое оснащение рабочих мест холодного цеха

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как организуют рабочее место для приготовления салатов и винегретов?
2. Как организуют рабочее место для приготовления заливных блюд?

Карточка 2

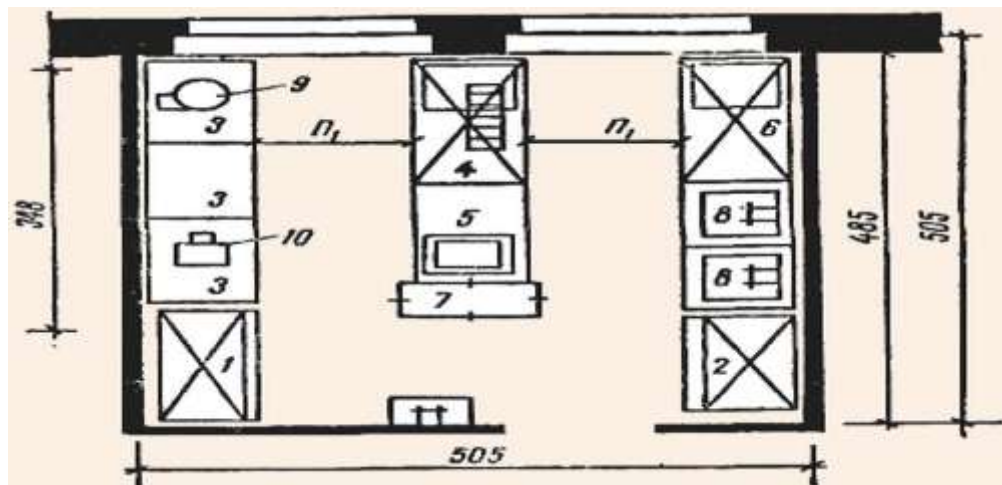
- 1.Как организуют рабочее место для приготовления закусок из гастрономических продуктов?
2. Как организуют рабочее место для приготовления сладких блюд?

Карточка 3

- 1.Как организуют рабочее место для приготовления бутербродов?
2. Как организуют рабочее место для приготовления холодных супов?

Карточка 4

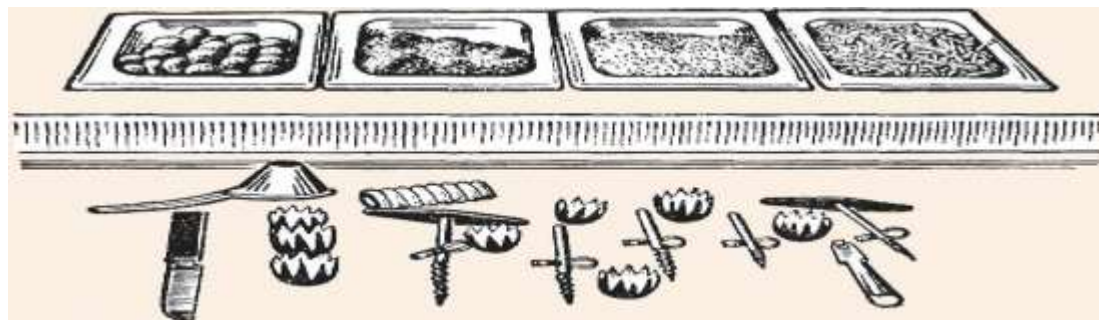
- 1.По плану холодного цеха, изображённому на рисунке, назовите, какие рабочие места организуют в холодном цехе.



- 1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5
2. Как организуют рабочее место для приготовления холодных супов?

Карточка 5

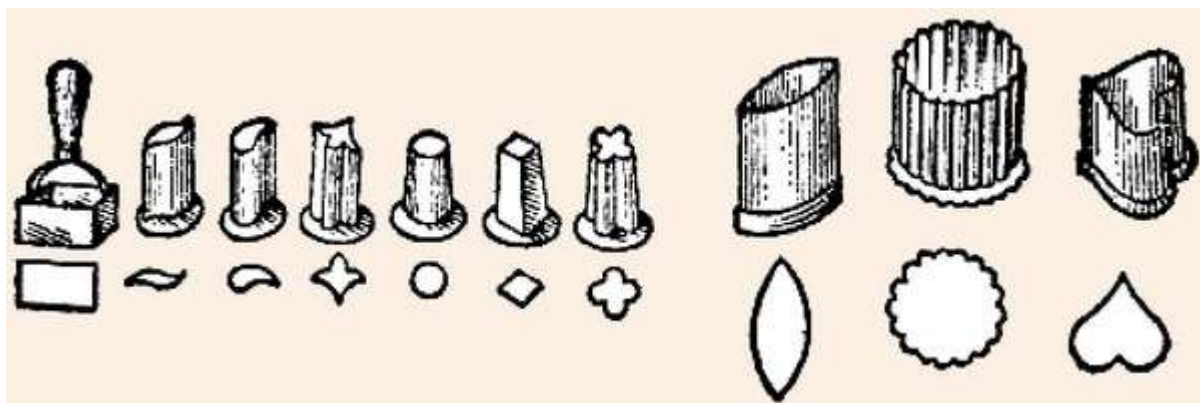
- 1.Укажите название оборудования, изображенного на рисунке..



2. Какие рабочие места организуют в холодном цехе?

Карточка 6

1. Рабочее место для приготовления каких холодных блюд и закусок в холодном цехе оснащено инвентарём, изображённым на рисунке. Опишите организацию этого рабочего места.



Эталон ответа: Выемки для приготовления канапе

Тестовое задание

1. Где рекомендуется располагать холодный цех на предприятии?
 - а) В подвальном помещении.
 - б) Рядом с горячим цехом, но изолированно от него, ближе к раздаче.
 - в) Рядом с мясным цехом.
2. Какова главная цель разделения зон в холодном цеху?
 - а) Увеличение скорости работы.
 - б) Предотвращение контакта сырых и готовых продуктов (соблюдение санпин).
 - в) Экономия электроэнергии.
3. Какое оборудование лишнее для оснащения холодного цеха?
 - а) Холодильный шкаф.
 - б) Овощерезательная машина.
 - в) Электроплита.
 - г) Слайсер.
4. Какая температура °C оптимальна для хранения холодных блюд перед подачей?
 - а) 8-10.
 - б) 3-5
 - в) 10-14
 - г) 15-20.
5. На каком участке холодного цеха используют разделочные доски с маркировкой «ВО»?
 - а) Приготовление бутербродов.
 - б) Подготовка сырых овощей.
 - в) Обработка вареных овощей.
 - г) Приготовление салатов из варёных овощей
6. Что из перечисленного используется для оформления заливных блюд?
 - а) Слайсер.
 - б) Фигурные выемки (выемки различных форм).
 - в) Хлебoreзка.
 - г) Машина для нарезки варёных овощей
7. В чем заключается специфика работы повара холодного цеха?
 - а) Приготовление блюд, не требующих тепловой обработки перед подачей.
 - б) Постоянная работа с салатными заправками.
 - в) Оформление блюд только перед закрытием ресторана.
 - г) Приготовление закусочных бутербродов для фуршета
8. Для чего в холодном цехе необходимы ледогенераторы?

- а) Для приготовления холодных супов.
- б) Для оформления блюд и охлаждения напитков.
- в) Для замораживания мяса.
- г) Для хранения готовых блюд

Эталоны ответов

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

Урок 37. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Механическое оборудование холодного цеха. универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6)

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите оборудование холодного цеха.
2. Перечислите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6.

Вариант 2

- 1.Для чего предназначен универсальный привод?
2. Каково устройство универсального привода ПУ-0,6?

Вариант 3

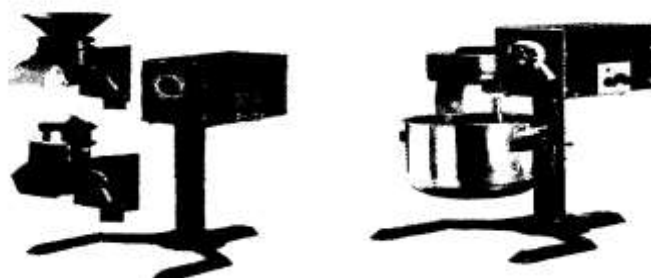
- 1..Каков принцип действия и правила эксплуатации универсального привода ПУ-0,6?
- 2.Какие виды универсальных приводов существуют?

Вариант 4

- 1.Перечислите механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6.
- 2.Каковы правила безопасной эксплуатации универсального привода?

Вариант 5.

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке и опишите правила её безопасной эксплуатации



Эталон ответа

Универсальная кухонная машина

Вариант 6.

1. Дайте определение понятию универсальный привод (универсальная кухонная машина):

2. Дайте определение понятию. Сменный механизм:
3. В зависимости от технологического назначения расставьте цифровые обозначения сменных исполнительных механизмов:

мясорубка - _____; соковыжималка - _____;
взбивальный механизм - _____; фаршемешалка - _____;
размолочный механизм - _____; мясорыхлитель - _____.

Вариант 7.

1. Дайте определение следующим понятиям:
Универсальная кухонная машина общего назначения:
Универсальная кухонная машина специального назначения:
2. Каков принцип действия универсальной кухонной машины?

Вариант 8

1. Как классифицируют универсальные приводы?
2. Для какой цели на горловине универсальных приводов размещают рукоятку с эксцентриковым устройством (кулачком) или винты?
3. Как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

Вариант 9

1. Что называют универсальным приводом и почему?
2. Почему выходной вал редуктора называют приводным?
3. Перечислите марки универсальных приводов и определите область их применения.

Вариант 10

1. Объясните принцип смазки зубчатых колес и подшипников в универсальных приводах.
2. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6?
3. В чем вы видите экономическую целесообразность применения универсальных приводов?

Вариант 11

1. Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.
2. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсальных приводов появляется повышенный шум или даже стук?
3. Объясните содержание работ по окончании технологической операции.

Вариант 12

1. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?
2. Назовите признаки работы исправного универсального привода.
3. Какие требования техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение механического оборудования холодного цеха?
А) Тепловая обработка продуктов.
Б) Нарезка, измельчение, перемешивание продуктов для салатов и холодных блюд.
В) Хранение продуктов при низких температурах.
2. Какой рабочий механизм входит в состав универсального привода (ПУ) для нарезки сырых и вареных овощей?
А) МС 4-20.
Б) МС 18-160
В) МС3-40.
3. Из каких основных частей состоит универсальная кухонная машина?
А) Двигатель и пульт управления.
Б) Электродвигатель, редуктор, сменные механизмы.

В) Режущие инструменты.

Г) Горловина и сменные механизмы

4. Каковы правила безопасности при эксплуатации универсального привода ПУ-0,6?

А) Не оставлять работающий привод без присмотра.

Б) Не проталкивать продукты руками в рабочую камеру; использовать толкатель.

В) Включать привод после загрузки продуктов в рабочую камеру

Г) Оставлять привод без присмотра на короткое время.

5. Что необходимо сделать перед разборкой сменного механизма?

А) Дождаться полной остановки рабочего вала и отключить от электросети.

Б) Снять защитный кожух на ходу.

В) Очистить механизм от остатков продуктов, не выключая привод.

Г) Нажать на кнопку «Стоп»

6. Какие овощи, согласно правилам, нельзя нарезать на овощерезательных машинах?

А) Вареные овощи.

Б) Сырые овощи.

В) Овощи с высокой степенью заморозки (без предварительной дефростации).

7. Как осуществляется санитарная обработка рабочих органов привода после работы?

А) Протирается сухой тряпкой.

Б) Разбирается, промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается.

В) Просушивается

Г) Оставляется в собранном виде до следующей смены.

8. Какова безопасная последовательность включения ПУ-0,6?

А) Установить механизм — Включить в сеть — Нажать «Пуск».

Б) Нажать «Пуск» — Установить механизм.

В) Установить механизм — Нажать «Пуск» — Включить в сеть.

9. Какой сменный механизм к универсальному приводу является мороженицей:

А) МС 6-10

Б) МС 27-40

Эталоны ответов

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

Урок 40. Привод универсальный для холодных цехов ПХ-0,6, сменные механизмы к нему.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как классифицируют универсальные приводы?

2. Для какой цели на горловине универсальных приводов размещают рукоятку с эксцентриковым устройством (кулачком) или винты?
3. Как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

Вариант 2

1. Что называют универсальным приводом и почему?
2. Почему выходной вал редуктора называют приводным?
3. Перечислите марки универсальных приводов и определите область их применения.

Вариант 3

1. Объясните принцип смазки зубчатых колес и подшипников в универсальных приводах.
2. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6?
3. В чем вы видите экономическую целесообразность применения универсальных приводов?

Вариант 4

1. Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.
2. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсальных приводов появляется повышенный шум или даже стук?
3. Объясните содержание работ по окончании технологической операции.

Вариант 5

1. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?
2. Назовите признаки работы исправного универсального привода.
3. Какие требования техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?

Вариант 6

1. Выберите правильный ответ:
Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление горловину для подсоединения различных сменных механизмов, называется:

- А) универсальный привод
- Б) устройство варочное
- В) хлеборезка
- Г) пароварочный аппарат

2. Перечислите механическое оборудование холодного цеха.

3. Заполнить таблицу:

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПХ – 0,6			

Тестовое задание

1. Что означает маркировка ПХ-0,6?
 - А) Привод Холодильный, мощность 6 кВт
 - Б) Привод универсальный для холодных цехов, мощность 0,6 кВт
 - В) Привод Хлебопекарный, 6 скоростей
2. В каком цехе используется привод ПХ-0,6?
 - А) Холодный цех
 - Б) Горячий цех
 - В) Кондитерский цех
3. Из каких основных частей состоит универсальный привод?

- А) Двигатель, режущий механизм, шнек
 Б) Электродвигатель, редуктор, приводной вал
 В) Пульт управления, нагревательный элемент
 Г) Горловина и сменные механизмы
4. Какой механизм используется для нарезки сырых и вареных овощей в холодном цеху?
 А) Овощерезательный механизм
 Б) Многоцелевой механизм
 В) Мясорубка
5. Что необходимо проверить перед началом работы с приводом?
 А) Наличие продуктов
 Б) Заземление, исправность корпуса и надежность крепления сменного механизма
 В) Температуру в цеху
 Г) Наличие на полу электрического коврика
6. Зачем нужен универсальный привод?
 А) Для заточки ножей
 Б) Для замены нескольких специализированных машин одним приводом с насадками
 В) Для хранения продуктов
7. Укажите сменный механизм, который часто входит в комплект для холодного цеха:
 А) Механизм для раскатки теста
 Б) Механизм для протираания продуктов
 В) Картофелеочистительная машина
 Г) Мороженица
8. Какое правило безопасности является обязательным при работе?
 А) Смена механизмов при включенном двигателе
 Б) Смена механизмов только при выключенном из сети приводе
 В) Работа без защитного кожуха
9. Как осуществляется санитарная обработка рабочих органов привода после работы?
 А) Протирается сухой тряпкой.
 Б) Разбирается, промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается.
 В) Просушивается

Эталоны ответов

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

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 . Овощерезка дискового типа МРО50-200.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каково устройство овощерезки МРО50-200?

2. Заполните таблицу «Машины и механизмы для нарезки сырых овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

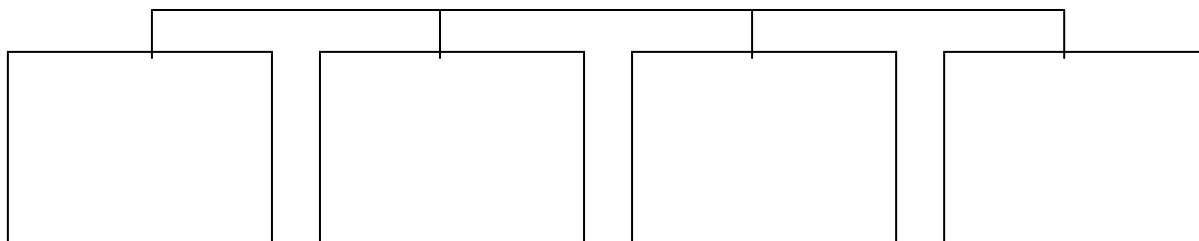
Карточка 2

1. Чем регулируют толщину нарезки овощей?
2. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
3. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

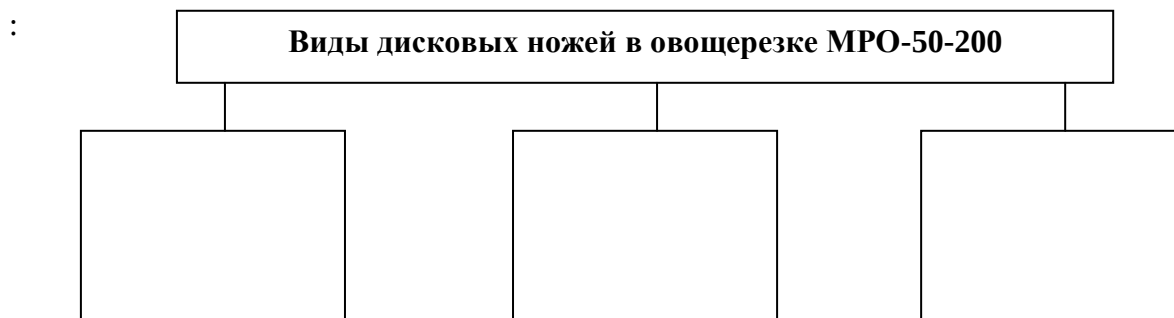
Карточка 3

1. Дополните недостающие элементы схемы:

«Классификация овощерезательных машин
в зависимости от рабочих органов»



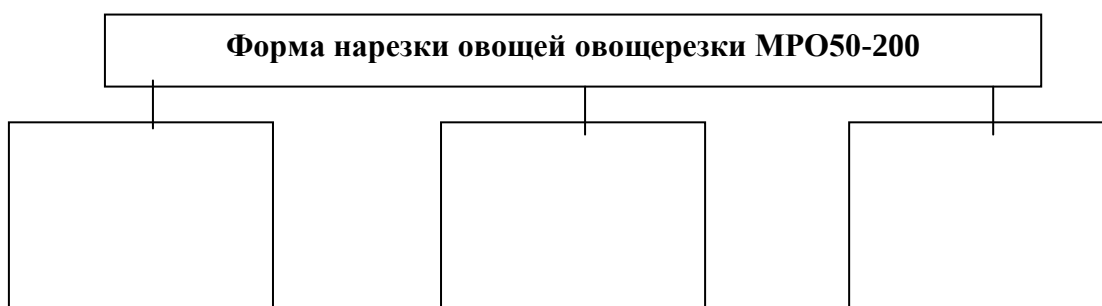
2. Дополните недостающие элементы схемы



3. За счет чего происходит процесс резания овощей в машине МРО50-200?

Карточка 4

1. Дополните недостающие элементы схемы:



2. Расшифруйте маркировку

М- _____

Р- _____

О- _____

50-200- _____

3. Напишите требования, которые предъявляются к конечному продукту после их обработки на овощерезках

3.1. _____

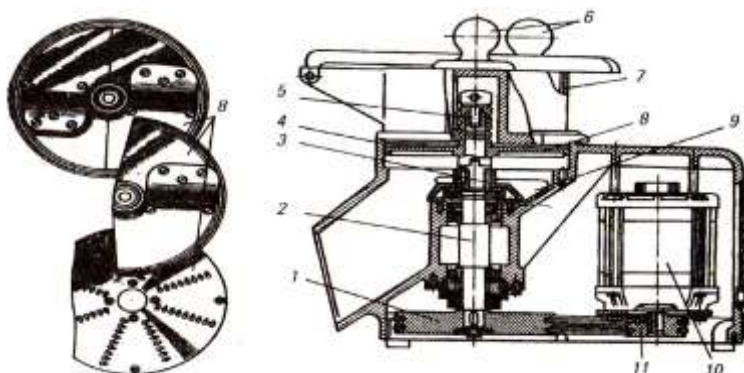
3.2. _____

3.3. _____

3.4. _____

Карточка 5

1. Назовите основные части машины, обозначенные на схеме и опишите принцип действия машины:



Эталон ответов

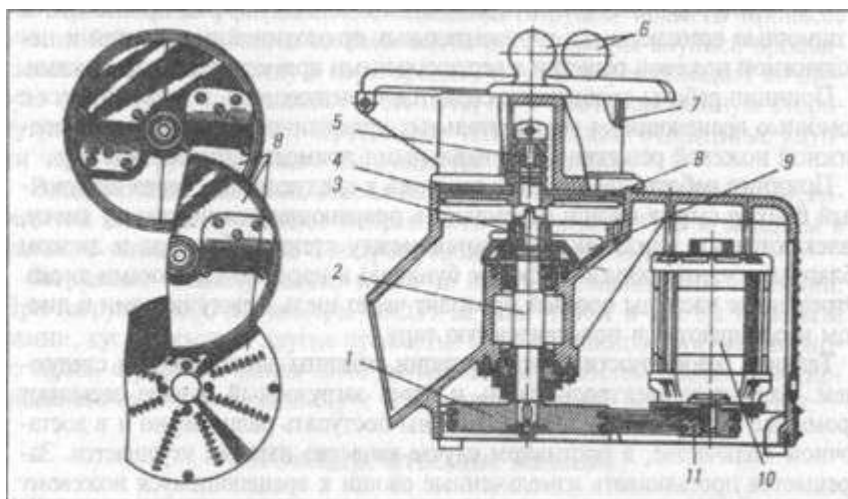


Рис. 3-3. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200.

1 - шкив, 2 - приводной вал, 3 - стакан, 4 - корпус, 5 - прижимной болт,
6 - толкатели цилиндрические, 7 - корпус загрузочного приспособления,
8 - сменный рабочий инструмент, 9 - сбрасыватель, 10 - электродвигатель, 11 - шкив.

Тестовое задание

1. Каково основное назначение машины МРО50-200?

- А) Только шинковка капусты
 Б) Нарезка сырых и вареных овощей на ломтики, соломку, брусочки
 В) Очистка корнеплодов от кожицы
2. Что является основным рабочим органом, приводящим продукт в движение?
 А) Ножевая решетка
 Б) Вращающийся ротор
 В) Цилиндрические толкатели
3. Если овощерезка МРО-50-200 не режет, а мнёт продукт, какова наиболее вероятная причина?
 А) Слишком высокая скорость вращения
 Б) Затупились ножи
 В) Неправильно выбран тип овощей
 Г) Плохо прижали толкателем продукт
4. Какой диск используется для нарезки овощей брусочками?
 А) Дисковый нож
 Б) Терочный диск
 В) Комбинированные ножи
5. С помощью какого устройства управляют работой машины?
 А) Кнопки «Пуск» и «Стоп»
 Б) Машина включается и выключается автоматически
 В) Реле
6. Каких частей НЕТ в машине МРО50-200?
 А) Стакан
 Б) Сбрасыватель
 В) Ножевая решётка
 Г) Редуктор
7. Для чего используются дисковые ножи в МРО50-200?
 А) Для нарезки брусочками
 Б) Для нарезки ломтиками и шинкования капусты
 В) Для протирки пюре
 Г) Для нарезки кубиками
8. В чем заключается принцип действия машины?
 А) Продукт движется по неподвижным ножам
 Б) Ножи вращаются, а продукт неподвижен
 В) Продукт прижимается толкателем к вращающемуся рабочему органу, который нарезает продукт
9. Привод машины МРО50-200 состоит из:
 А) Электродвигатель и клиноременная передача
 Б) Электродвигатель и цепная передача
 В) Электродвигатель и червячный редуктор

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	4
4	Б	3
5	А	3
6	В, Г	4
7	Б	4
8	В	3
9	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 44 . Овощерезательный механизм пуансонного типа МС28-100.**Устный опрос**

1.Для чего предназначен механизм МС 28-100?

2.Какво устройство механизма МС 28-100?

3.Каков принцип действия механизма МС 28-100?

4.Каков порядок санитарной обработки механизма МС 28-100?

Карточки-задания**Карточка 1**

1.Каково устройство овощерезательного механизма МС28-100?

2. Заполните таблицу «Машины и механизмы для нарезки сырых овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

Карточка 2

1.Каков принцип действия овощерезательного механизма МС28-100?

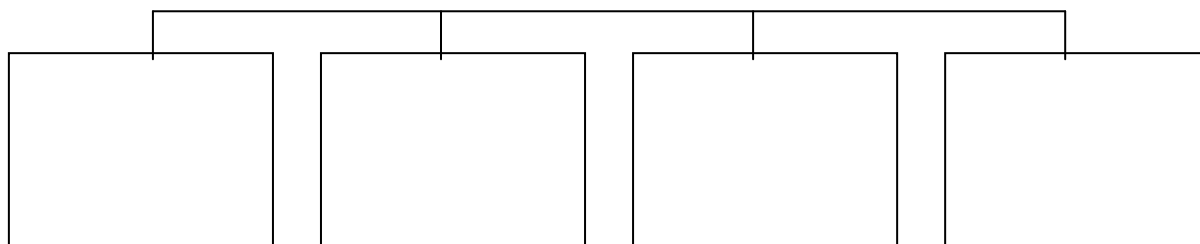
2. Какую санитарную обработку производят по окончании работы овощерезательного механизма МС28-100?

Карточка 3

1. Дополните недостающие элементы схемы:

«Классификация овощерезательных машин

в зависимости от рабочих органов»



2.За счет чего происходит процесс резания овощей в овощерезательном механизме МС28-100?

Карточка 4

1.Охарактеризуйте назначение деталей сменного механизма МС28-100, обозначенные на рисунке цифрами 1013.

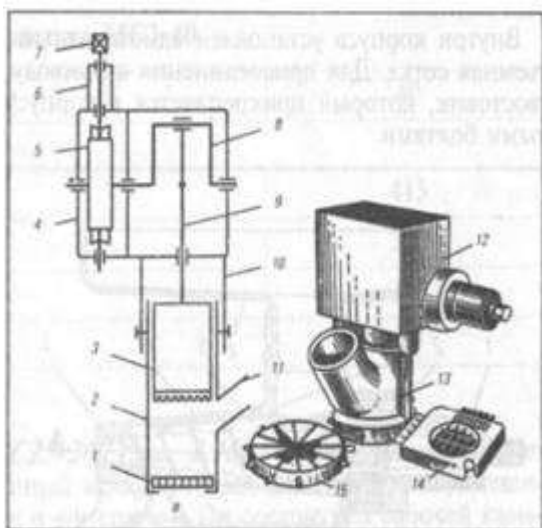


Рис. 2-8. Механизм для нарезки сырых овощей MC28-100.

- 1 - ножовая решетка; 2 - цилиндр; 3 - поршень; 4 - редуктор;
 5 - червячная передача; 6 - стакан; 7 - хвостовик вала;
 8 - коленчатый вал; 9 - шток; 10 - соединительная тяга;
 11 - загрузочная воронка; 12 - корпус; 13 - рабочая камера;
 14 - прямоугольная решетка; 15 - цилиндрическая решетка.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма MC 28-100?

Карточка 5.

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию?
2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей MC28-100?

Карточка 46

1. Перечислите машины для нарезки сырых овощей и картофеля.
2. Каковы назначение и устройство механизма MC28-100?

Карточка 7.

1. Какую санитарную обработку овощерезательных машин проводят после окончания работы?
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей MC28-100?

Карточка 8.

1. Какие машины для нарезки овощей используют в холодном?
2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма MC28-100?

Тестовое задание

1. Для чего предназначен механизм MC28-100?
 - а) Для нарезки сырых овощей брусочками, дольками.
 - б) Для нарезки вареных овощей кубиками, брусочками, ломтиками.
 - в) Для протираания вареного картофеля.
 - г) Для шинковки капусты.
2. К какому типу относится механизм MC28-100?
 - а) Дисковый.
 - б) Роторный.
 - в) Пуансонный.
 - г) Ножевой.
3. Какова производительность механизма MC28-100?
 - а) 50 кг/ч.
 - б) 100 кг/ч.
 - в) 150 кг/ч.
 - г) 200 кг/ч.
4. Какую форму нарезки НЕЛЬЗЯ получить с помощью MC28-100?

- а) Кубики.
 - б) Брусочки.
 - в) Ломтики.
 - г) Соломка (тонкая).
5. Какие овощи обрабатывают на МС28-100?
- а) Сырой картофель.
 - б) Вареные овощи.
 - в) Сырая морковь.
 - г) Лук.
6. Из каких основных частей состоит рабочая камера?
- а) Нож-ножницы.
 - б) Ножевая решётка и пуансон (толкатель).
 - в) Дисковый нож и терка.
 - г) Винтовой шнек.
7. Каковы правила безопасности при работе?
- а) Проталкивать овощи руками.
 - б) Использовать деревянный толкатель.
 - в) Работа без крышки.
 - г) Включать механизм при снятой ножевой решётке
8. При помощи какого устройства поршень совершает возвратно-поступательные движения?
- а) Кривошипно-шатунный механизм.
 - б) Червячный редуктор.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	в	4
3	б	4
4	г	4
5	а, б, 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»)

Урок 46. Сменный механизм для нарезки сырых овощей МС10-160

Устный опрос

1. Для чего предназначен механизм МС 10-160?
2. Каково устройство механизма МС 10-160?
3. Каков принцип действия механизма МС 10-160?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 10-160?
5. Каков порядок санитарной обработки механизма МС 10-160?

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Перечислите механизмы для нарезки овощей к универсальному приводу ПУ-0,6.
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 2.

1. Назовите назначение деталей сменного механизма МС10-160, указанных на рисунке цифрами 1-10

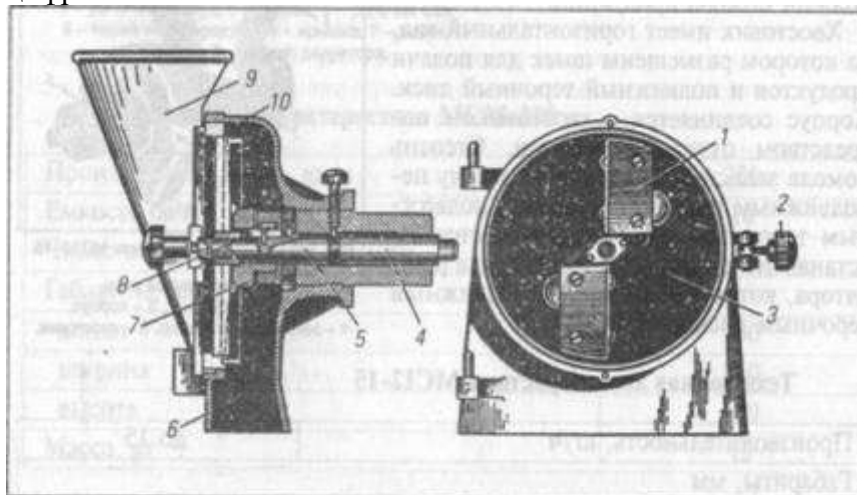


Рис. 2-12. Овощерезательный механизм МС10-160.

1 - нож; 2 - зажимной винт; 3 - диск; 4 - хвостовик; 5 - вал; 6 - разгрузочное окно;
7 - регулировочная гайка; 8 - шпонка; 9 - загрузочный бункер; 10 - корпус.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 3

1. Перечислите машины для нарезки сырых овощей и картофеля.
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 4

1. Какую санитарную обработку овощерезательных машин проводят после окончания работы?
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 5.

1. Какие машины для нарезки овощей используют в холодном цехе?
2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 6

1. Каково устройство овощерезательного механизма МС10-160?
2. Заполните таблицу «Машины и механизмы для нарезки сырых овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Каково основное назначение механизма МС10-160?
 - а) Нарезка вареных овощей
 - б) Нарезка сырых овощей (ломтиками, соломкой)
 - в) Протирка картофельного пюре
 - г) Измельчение зелени
2. С каким универсальным приводом используется МС10-160?

- а) ПУ-0,6
 - б) П-11
 - в) МУ-1000
 - г) ПУ-46
3. Какие виды нарезки обеспечивает МС10-160?
- а) Кубики 10х10х10 мм
 - б) Ломтики и соломка
 - в) Стружка
 - г) Пюре
4. Из каких основных частей состоит механизм МС10-160?
- а) Корпус, редуктор, ножи
 - б) Шнек, нож, решетка
 - в) Ротор, терочный диск
 - г) Приводной вал, бункер
5. Что используется для безопасной подачи сырых овощей в камеру?
- а) Руки
 - б) Толкатель
 - в) Деревянная лопатка
 - г) Подающий шнек
6. Назовите рабочую скорость вращения ножей механизма?
- а) 100 об/мин
 - б) 170 об/мин
 - в) 300 об/мин
 - г) 1000 об/мин
7. Как правильно ухаживать за механизмом после работы?
- а) Протереть мокрой тканью
 - б) Разобрать, промыть горячей водой, просушить
 - в) Смазать моторным маслом
8. Зазор между диском и ножом является:
- а) смотровым окном;
 - б) нерабочим положением овощерезки;
 - в) толщиной нарезаемого продукта;

Эталоны ответов

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

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;

- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;
2. Ножевая колодка служит для:
- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;
3. Зазор между диском и ножом является:
- а) смотровым окном;
- б) нерабочим положением овощерезки;
- в) толщиной нарезаемого продукта;
4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?
- а) в машинном отделении;
- б) в разгрузочном окне;
- в) в диске
5. Какие виды нарезки обеспечивает МС10-160?
- а) Кубики 10х10х10 мм
- б) Ломтики и соломка
- в) Стружка
- г) Пюре
6. Из каких основных частей состоит механизм МС10-160?
- а) Корпус, редуктор, ножи
- б) Шнек, нож, решетка
- в) Ротор, терочный диск
- г) Приводной вал, бункер
7. Что используется для безопасной подачи сырых овощей в камеру?
- а) Руки
- б) Толкатель
- в) Деревянная лопатка
8. Назовите рабочую скорость вращения ножей механизма?
- а) 100 об/мин
- б) 170 об/мин
- в) 300 об/мин
- г) 1000 об/мин
9. Как правильно ухаживать за механизмом после работы?
- а) Протереть мокрой тканью
- б) Разобрать, промыть горячей водой, просушить
- в) Смазать моторным маслом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	в	3
4	в	3
5	б	4
6	а	4
7	б	3
8	б	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 48. Сменный механизм для нарезания овощей ломтиками MC27-40

Устный опрос

1. Для чего предназначен механизм MC 27-40?
2. Каково устройство механизма MC 27-40?
3. Каков принцип действия механизма MC 27-40?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма MC 27-40?
5. Каков порядок санитарной обработки механизма MC 27-40?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей MC 27-40?
2. Какую санитарную обработку производят после окончания работы механизма MC 27-40?

Карточка 2

1. Назовите назначение деталей сменного механизма MC 27-40, указанных на рисунке цифрами 1-7

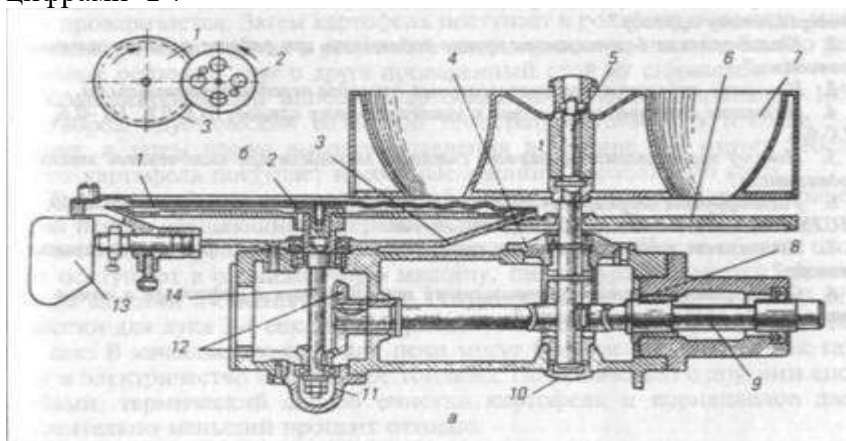


Рис. 2-13. Механизм для нарезки сырых овощей MC27-40.

1 – нож, 2 – ограждение, 3, 4 – крышка, 5 – вал бункера, 6 – платформа, 7 – загрузочный бункер, 8 – червячный редуктор, 9 – вал-червяк, 10 – заглушка, 11 – крышка нижняя, 12 – шестерня, 13 – точило, 14 – вал ножа.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма MC 27-40?

Карточка 3

1. Назовите назначение деталей сменного механизма MC 27-40, указанных на рисунке цифрами 7-14

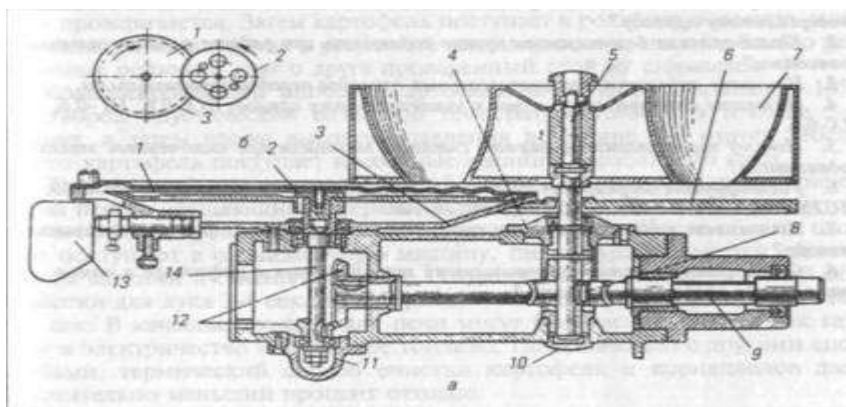


Рис. 2-13. Механизм для нарезки сырых овощей MC27-40.

1 – нож, 2 – ограждение, 3, 4 – крышка, 5 – вал бункера, 6 – платформа, 7 – загрузочный бункер, 8 – червячный редуктор, 9 – вал-червяк, 10 – заглушка, 11 – крышка нижняя, 12 – шестерня, 13 – точило, 14 – вал ножа.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 27-40?

Карточка 4

1. Перечислите машины для нарезки сырых овощей и картофеля.
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС 27-40?

Карточка 5

1. Какую санитарную обработку овощерезательных машин проводят после окончания работы?
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС 27-40?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение механизма МС27-40?
А) Протирка вареного картофеля
Б) Нарезка овощей ломтиками (шинковка)
В) Нарезка овощей кубиками
Г) Очистка корнеплодов
2. В составе какого оборудования используется МС27-40?
А) Картофелеочистительная машина МОК
Б) Мясорубка МС-2-70
В) Универсальный привод ПХ-0,6
Г) Протирочная машина МС4-7-80
3. Что является рабочим органом в механизме МС27-40?
А) Дисковый нож
Б) Набор решеток
В) Вращающийся конус
Г) Шнек
4. Как регулируется толщина нарезаемых ломтиков в МС27-40?
А) Заменой всего механизма
Б) Изменением скорости вращения привода
В) Регулировкой положения ножа относительно загрузочного бункера
Г) Заменой толкателя
5. Какие овощи можно нарезать с помощью МС27-40?
А) Только сырые корнеплоды
Б) Только вареные овощи
В) Огурцы, помидоры, лук
Г) Только капусту
6. Что необходимо сделать перед началом работы с МС27-40?
А) Смазать ножи растительным маслом
Б) Установить и зафиксировать механизм в приводе, проверить заточку ножей
В) Разобрать механизм
Г) Включить привод на максимальные обороты
7. Как осуществляется подача овощей в механизм?
А) Вручную без использования приспособлений
Б) С помощью толкателя через загрузочный бункер
В) Автоматически из бункера
Г) С помощью шнека
8. Какие правила техники безопасности при работе с механизмом МС27-40?
А) Использовать толкатель
Б) Подталкивать овощи руками

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4

3	А	4
4	В	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»)

Урок 50. Овощерезки роторного типа

Устный опрос

- 1.Какие овощерезки относятся к роторным?
2. Каково устройство роторной овощерезки МРО400-1000?
- 3.Каков принцип действия овощерезки МРО400-1000?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации роторной овощерезки МРО400-1000?
5. Какую санитарную обработку производят после окончания работы машины?.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Какие овощерезки относятся к роторным?
2. Каковы назначение и устройство овощерезки МРО400-1000??

Карточка 2

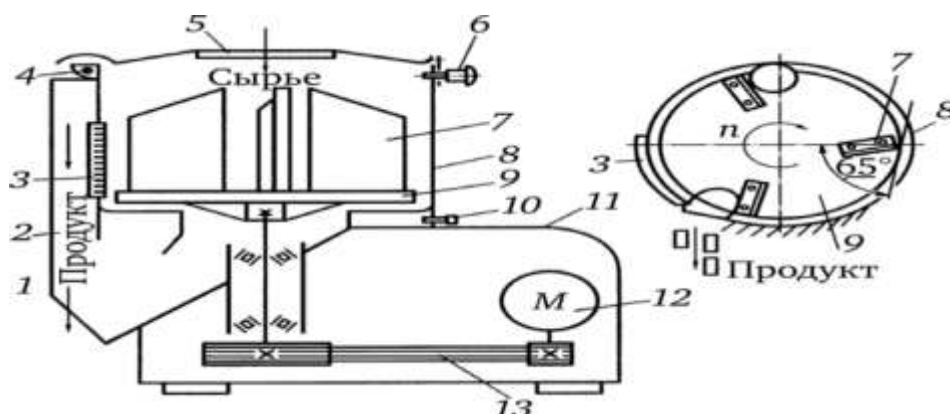
1. Каков принцип действия овощерезки МРО400-1000?
2. Какую санитарную обработку производят после окончания работы машины?.

Карточка 3

- 1.Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО400-1000?

Карточка 4

- 1.Назовите обозначенные цифрами 1-7 на рисунке детали овощерезательной машины МРО400-1000 и укажите их назначение .



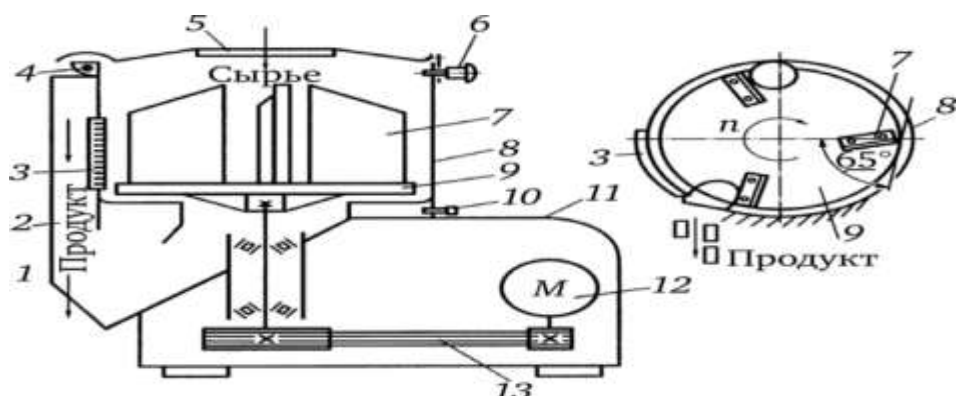
2. Каковы правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО400-1000?

Эталон ответов

- 1 — вал; 2 — разгрузочный канал; 3 — ножевой блок; 4 — ось; 5 — загрузочная воронка; 6 — фиксатор; 7 — лопасти

Карточка 5

- 1.Назовите обозначенные цифрами 7-13 на рисунке детали овощерезательной машины МРО400-1000 и укажите их назначение .



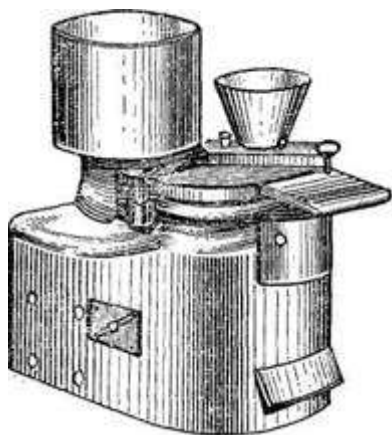
2. Каковы правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО400-1000?

Эталон ответов

7 — лопасти; 8 — рабочая камера; 9 — диск; 10 — защелка; 11 — корпус; 12 — электродвигатель; 13 — клиноременная передача

Карточка 6

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и опишите её устройство.



2. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию?

Карточка 7

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и опишите её устройство.



2. Какую санитарную обработку производят после окончания работы машины?.

Тестовые задания

1. Каково основное назначение машины МРО 400-1000?

- Только протирка картофельного пюре.
- Нарезка овощей и протирка продуктов.
- Замешивание теста.

2. Какая максимальная производительность машины при протирке картофеля?

- а) 100 кг/ч
 - б) 400 кг/ч
 - в) 1000 кг/ч
3. Что вращается во время работы овощерезки?
- а) Ножи и ротор.
 - б) Продукт в камере.
 - в) Толкатель.
4. Из каких основных частей состоит рабочая камера?
- а) Корпус, барабан, ротор, сменный ножевой блок.
 - б) Толкатель, диск, двигатель.
 - в) Ножи, решетка, бункер.
5. Для чего используется роторная овощерезка?
- а) Для шинковки капусты.
 - б) Для нарезки кубиками и брусочками.
 - в) Для нарезки слайсов.
6. Как регулируется толщина нарезки продукта?
- а) Изменением скорости вращения.
 - б) Расстоянием от стенки камеры до лезвия ножа.
 - в) Заменой толкателя.
7. Какую форму продукта нельзя получить с помощью стандартного набора ножей МРО?
- а) Слайсы (кружочки).
 - б) Соломка.
 - в) Фигурная нарезка в виде звездочек.
8. Какое требование предъявляется к конечному продукту нарезки?
- а) Наличие неполноценных частиц.
 - б) Гладкая поверхность среза, заданная форма и размеры.
 - в) Поверхность с трещинами.
9. Что необходимо установить для протирки овощей?
- а) Сменный ножевой блок.
 - б) Протирочное приспособление (ротор и сито).
 - в) Роторную овощерезку.
10. В чем заключается принцип действия ножей в овощерезке?
- а) Ножи вращаются, продукт неподвижен.
 - б) Продукт вращается, ножи неподвижны.
 - в) И ножи, и продукт вращаются.

Эталоны ответов

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

Урок 52 . Машина для нарезки варёных овощей МРОВ-160

Устный опрос

- 1.Для чего предназначена машина МРОВ-160?
- 2.Каково устройство машины МРОВ-160?
- 3.Каков принцип действия машины МРОВ-160?
- 4.Каковы правила безопасной эксплуатации машины МРОВ-160?
- 5.Каков порядок санитарной обработки машины МРОВ-160?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Расшифруйте маркировку

М- _____

Р- _____

О- _____

В- _____

160- _____

- 2.Каков принцип действия машины данной марки?

Карточка 2

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, для чего она предназначена, кратко опишите её устройство



- 2.Какую санитарную обработку производят по окончании работы на данной машине?

Карточка 3

- 1.Каковы принцип действия и правила эксплуатации машины, изображённой на рисунке?



- 2.Какую санитарную обработку производят по окончании работы на данной машине?

Карточка 4

- 1.Как называется машина, изображённая на рисунке, и каковы правила её безопасной эксплуатации?

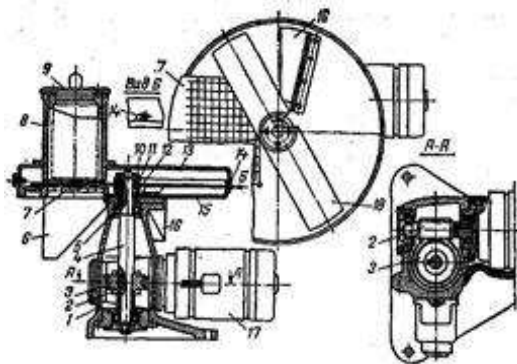


Рис. №5

2.Какую санитарную обработку производят по окончании работы на данной машине?

Карточка 5.

1.На рисунке изображена схема машины МРОВ-160. Назовите указанные цифрами 1,6,7,8,9,13,15,16,17,18 детали и кратко опишите их назначение



2.Можно ли менять ножевую решётку во время работы машины?

Эталон ответов

1 -червячный редуктор; 6 -разгрузочный лоток; 7 –неподвижная ножевая решетка; 8 -загрузочного цилиндра; 9 - груз-толкатель; 13 -крышка; 15 -тарелка; 16 -лоток; 17 - электродвигатель; 18 - двухлопастный прямолинейный нож.

Тестовое задание

1. Что означает число "160" в названии машины МРОВ-160?

- А) Мощность двигателя
- Б) Производительность (кг/ч)
- В) Объем загрузочного бункера
- Г) Количество ножей

2. Для каких продуктов предназначена данная машина?

- А) Только сырые овощи
- Б) Сырые и вареные овощи
- В) Варёные овощи (картофель, свекла, морковь)
- Г) Замороженные овощи

3. Какие рабочие органы используются в МРОВ-160 для нарезки?

- А) Ротор и терочные диски
- Б) Ножевая решётка и плоский нож
- В) Шнек и решетка
- Г) Только плоские ножи

4. Какую форму нарезки НЕ обеспечивает МРОВ-160?

- А) Кубики

- Б) Брусочки
 В) Ломтики
 Г) Фигурная нарезка (фигурная)
5. Что необходимо сделать перед началом работы на МРОВ-160?
 А) Охладить варёные овощи
 Б) Заморозить овощи
 В) Порезать овощи вручную
 Г) Смазать рабочую камеру маслом
6. Основной принцип работы МРОВ-160:
 А) Проталкивание овощей через решетку
 Б) Нарезка вращающимися ножами и проталкивание через ножевую решётку
 В) Перетирание овощей
 Г) Измельчение ножом-крыльчаткой
7. Какова основная причина, по которой вареные овощи не должны быть горячими?
 А) Машина перегреется
 Б) Овощи превратятся в пюре
 В) Ножи быстро затупятся
 Г) Это нарушает санитарные нормы
8. Техника безопасности при работе с МРОВ-160:
 А) Запрещено проталкивать овощи руками, использовать толкатель
 Б) Можно чистить машину во время работы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б, Г	4
5	А	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»)

Урок 54. Механизм для нарезки варёных овощей МС18-160

Карточки-задания

Карточка 1

1.Расшифруйте маркировку

М- _____

М- _____

18- _____

160- _____

2.Каков принцип действия механизма МС18-160?

Карточка 2

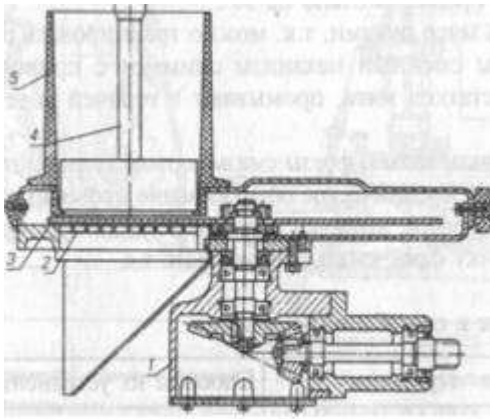


Рис. 2-7. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160.

1 - конический редуктор; 2 - ножевая фигурная решетка;
3 - плоский нож; 4 - толкатель; 5 - загрузочный бункер.

1. Что является рабочим органом механизма МС18-160?
2. Сколько разгрузочных отверстий имеет механизм МС18-160 и для чего они предназначены?
3. Зачем нужна ножевая решётка?

Карточка 3

1. Чем отличается машина МРОВ-160 от механизма МС18-160?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации машины МРОВ-160?

Карточка 4

1. Укажите назначение деталей, указанных цифрами 1-5 на схеме механизма МС18-160.

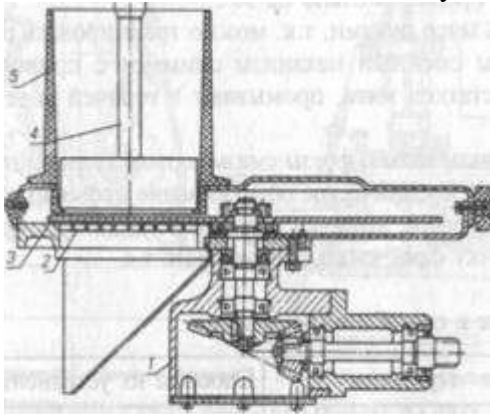


Рис. 2-7. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160.

1 - конический редуктор; 2 - ножевая фигурная решетка;
3 - плоский нож; 4 - толкатель; 5 - загрузочный бункер.

2. Каков принцип действия механизма МС18-160?

Карточка 5

1. Что является рабочим органом механизма МС18-160?
2. Сколько разгрузочных отверстий имеет механизм МС18-160 и для чего они предназначены?
3. Зачем нужна ножевая решётка?

Карточка 6

1. Чем отличается машина МРОВ-160 от механизма МС18-160?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 18-160?

Тестовое задание

1. Для чего предназначен механизм МРО 18-160?
 - а) Для очистки овощей от кожицы.
 - б) Для нарезки сырых овощей.
 - в) Для нарезки вареных овощей (картофель, морковь, свекла).

2. К какому типу привода относится данный механизм?
 - а) Самостоятельная машина.
 - б) Сменный механизм к универсальному приводу
 - в) Универсальный привод
3. Какие формы нарезки овощей осуществляются механизмом МС18-160?
 - а) Домтики и кубики
 - б) Соломка и ломтики.
 - в) Дольки и брусочки.
4. Какие рабочие органы обеспечивают нарезку в МС18-160?
 - а) Вращающийся плоский нож и неподвижные ножевые решетки.
 - б) Вращающиеся ножи.
 - в) Терки.
 - г) Поршень с пуансонами
5. Для чего предназначены разгрузочные отверстия в рабочей камере МС18-160?
 - а) Для выгрузки нарезанных овощей.
 - б) Для выгрузки нарезанных овощей и удаления крошек.
 - в) Для удаления крошек, прилипших к ножу
6. Как правильно эксплуатировать механизм МРО 18-160?
 - а) Загружать овощи во время вращения ножа.
 - б) Проталкивать овощи руками.
 - в) Загружать овощи в камеру, а затем включать привод, используя толкатель.
7. В каком состоянии рекомендуется нарезать овощи для получения качественной формы?
 - а) Горячими.
 - б) Остывшими (после варки).
 - в) Замороженными.
 - г) Теплыми
8. После окончания работы сменным механизмом, что необходимо сделать в первую очередь?
 - а) Начать мойку.
 - б) Отсоединить механизм от привода и разобрать для очистки.
 - в) Оставить механизм на приводе.
9. Какова основная причина, по которой вареные овощи не должны быть горячими?
 - а) Машина перегреется
 - б) Овощи превратятся в пюре
 - в) Ножи быстро затупятся
 - г) Это нарушает санитарные нормы

Эталоны ответов

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

Урок 56. Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов МС25-200

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите назначение деталей, указанных цифрами 1-9 на схеме механизма МС25-200.



Рис. 2-10. Сменный механизм МС25-200.

а - общий вид: 1 - хвостовик, 2 - редуктор,
3 - рабочая камера; б - разрез: 4 - рабочий вал,
5 - червячная передача, 6 - крышка, 7 - ребро,
8 - бачок, 9 - корпус редуктора.

2. Каков принцип действия механизма МС25-200?

Карточка 2

1. Что является рабочим органом механизма МС25-200?

2. Каков принцип действия механизма МС25-200?

Карточка 3

1. Расшифруйте маркировку МС25-200.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС25-200?

Тестовое задание

1. Что означает маркировка МС25-200?

А) Механизм сменный для мяса, производительность 25 кг/ч

Б) Механизм сменный для перемешивания салатов и винегретов производительностью 200 кг в час.

В) Механизм сменный для просеивания муки, производительность 200 кг в час.

2. Для чего предназначен механизм МС25-200?

А) Для нарезки вареных овощей кубиками.

Б) Для протирания картофельного пюре.

В) Для перемешивания салатов и винегретов.

3. Какова производительность механизма МС25-200?

А) 25 кг/мин.

Б) 200 кг/ч

В) 200 г/мин

4. Какую массу продуктов загружают в бачок механизма:

А) 5 кг.

Б) 8 кг

В) 200 кг.

Г) 25 кг

5. Что произойдет при перегрузке механизма МС25-200?

А) Улучшится качество перемешивания.

Б) К поломке машины.

В) Механизм автоматически остановится без повреждений.

6. Под каким углом крепится бачок на рабочем валу редуктора:

- А) 45°
- Б) 80 °
- В) 30 °
- Г) 90°

7. Включение электродвигателя привода производится:

- А) перед загрузкой компонентов в бачок.
- Б) после загрузки компонентов в бачок.
- В) во время загрузки компонентов в бачок.

8. Сколько времени производится перемешивание продуктов в бачке:

- А) 2 минуты
- Б) 5 минут
- В) 30 секунд

9. При помощи каких устройств на внутренней стороне бачка производится равномерное перемешивание продуктов:

- А) рёбер
- Б) винтовых нарезов
- В) шнека
- Г) выступов

Эталоны ответов

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

Урок 58. Самостоятельная работа 2. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления салатов и винегретов, бутербродов разнообразного ассортимента и способы их безопасной эксплуатации».

Источник: Система «Интернет»

Урок 59 . Слайсер.

Устный опрос

1. Для чего предназначен слайсер?
2. Каково устройство слайсера?
3. Каков принцип действия слайсера?
4. Каковы правила безопасной работы на слайсере?
5. Каковы возможные неисправности слайсера, их причины и способы устранения?
6. Каков порядок санитарной обработки слайсера?

Карточки – задания

Карточка 1

1. Определите вид оборудования, для чего оно предназначено и кратко опишите его устройство.



Карточка 2

1. Каково назначение слайсера?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации слайсера?

Тестовое задание

1. Что такое слайсер (ломтерезка)?

- А) Прибор для взбивания крема
- Б) Устройство для нарезки продуктов на ровные ломтики
- В) Блендер для коктейлей

2. Какие продукты можно нарезать на слайсере в ресторане?

- А) сыр
- Б) рыбная гастрономия
- В) мясная гастрономия

3. От чего в первую очередь зависит качество нарезки?

- А) От мощности двигателя
- Б) От цвета корпуса
- В) От типа и заточки ножа

4. Что НЕ рекомендуется резать слайсером?

- А) Твердый сыр
- Б) Мясо с костями и замороженные продукты
- В) Свежий хлеб

5. Для чего используется каретка в слайсере?

- А) Для хранения продуктов
- Б) Для подачи продукта к ножу
- В) Для заточки ножа

6. Какой тип ножа лучше подходит для нарезки хлеба и твердых продуктов?

- А) С гладким лезвием
- Б) С зубчатым (волнистым) лезвием

7. Какая функция обязательна для безопасной работы?

- А) Защита пальцев (толкатель)
- Б) Подсветка

В) Автоматическая очистка

8. Дисковый нож в слайсере:

- А) Только вращается
- Б) Вращается и совершает поступательные движения
- В) Совершает поступательные движения

9. Толщина нарезки продукта определяется:

- А) При помощи регулятора толщины нарезки

- Б) Скоростью вращения ножа
 В) Массой продукта
 10. Заточку ножа слайсера производят:
 А) Снимают нож и затачивают мусатом
 Б) Блоком заточки непосредственно на слайсере
 В) Нож самозатачивается при нарезке продуктов

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

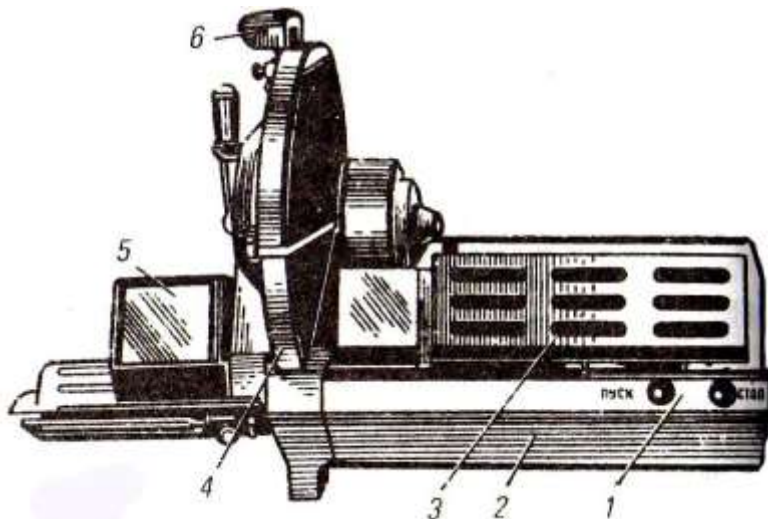
- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 61 . Хлеборезки электрические

Письменный опрос

Вариант 1

1. Определите название машины, укажите наименование деталей, указанных цифрами 1-6 на схеме и их назначение.



2. С помощью каких приспособлений соблюдаются требования безопасности при работе на хлеборезательной машине?

Вариант 2

1. Расшифруйте маркировку машины:

М- _____
 Р- _____

Х- _____

200- _____

2. От чего зависит толщина нарезки хлеба и как ее можно изменить?

3. Чем исключается инерционный ход дискового ножа после выключения двигателя?

Вариант 3

1. Каково назначение электроблокировки?

2. Какое движение совершает дисковый нож хлеборезательной машины? Как продвигается каретка?

2. Каким образом следует разгружать нарезанный хлеб?

Вариант 4

1. Преимущества хлеборезательной машины МРХ-200 перед хлеборезательными машинами других типов.

2. Как происходит нарезка продуктов в машине МРХ-200 ?

3. Как узнать о качестве заточки ножа?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

а) неисправен электродвигатель

б) затупился дисковый нож

в) на нож налип мякиш хлеба

г) неисправен пульт управления

2. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;

б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;

в) отключения машины после нарезания хлеба;

г) все ответы верны.

3. Пределы регулирования толщины нареза хлеба (мм):

а) 5-20;

б) 7-25;

в) 3-20;

г) 1-30

4. В МРХ – 200 загрузочная камера закрывается:

а) крышкой;

б) предохранительной решеткой;

в) откидной щиток

г) защитный кожух

5. Разгрузочная камера закрывается:

а) крышкой;

б) предохранительной решеткой;

в) откидной щиток

6. Хлеб для нарезания укладывается:

а) на каретке;

б) на решетке;

в) на качели;

г) на пуансонах

5. Хлеб закрепляется:

а) захватом;

б) ремнем;

в) кронштейном;

8. Нож находится:

а) в кожухе;

- б) в решетке;
 - в) в бункере;
 - г) в корпусе
7. Скребки предназначены для:
- а) удаления прилипших крошек;
 - б) заточки ножа;
 - в) нарезки хлеба;
8. На поверхности кожуха имеется:
- а) регулятор толщины;
 - б) каретка;
 - в) ходовой винт;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б, в	4
2	б	4
3	а	4
4	б	4
5	в	3
6	а	4
7	а	3
8	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. Скребки в машине МРХ-200 предназначены для:
 - А) удаления прилипших крошек;
 - Б) заточки ножа;
 - В) нарезки хлеба;
 - Г)Продвижения каретки
2. На поверхности кожуха имеется:
 - А) регулятор толщины;
 - Б) каретка;
 - В) ходовой винт;
 - Г)точильное устройство
3. В машине МРХ-200 предусмотрена электрическая блокировка:
 - А) машина отключится по окончании нарезки хлеба;
 - Б) машина не включится в работу, если не опущены защитная решётка;
 - В) машина не включается в работу, если разгрузочный лоток не зафиксирован защелкой;
4. Как часто затачивают дисковый нож в машине МРХ-200:
 - А) 1 раз в неделю;
 - б) 1 раз в месяц;
 - в) ежедневно;
5. Какая деталь обеспечивает подачу хлеба к ножу?
 - А) Каретка с толкателем
 - Б) Транспортер
 - В) Ручной пресс
 - Г) Роликовый механизм
6. Что может служить причиной ухудшения качества нарезки (рваные края)?

- А) Слишком толстый хлеб
 - Б) Затупление дискового ножа
 - В) Неправильно выбранный сорт хлеба
 - Г) Высокая скорость вращения
7. Как установить толщину нарезания хлеба на машине МРХ-200?
- А) Регулировкой винта на приводе
 - Б) Заменой ножа
 - В) Перемещением регулировочного диска
 - Г) Автоматически через панель управления
7. Какую деталь запрещается чистить во время работы машины?
- А) Лоток
 - Б) Загрузочную каретку
 - В) Дисковый нож и рабочий стол
 - Г) Ножки машины

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 3

1. Каково назначение машины МРХ-200?
- А) Замес теста
 - Б) Нарезка хлеба на ломтики определенной толщины
 - В) Очистка картофеля
 - Г) Упаковка хлеба
2. Что является рабочим органом в машине МРХ-200?
- А) Прямой нож
 - Б) Дисковый нож
 - В) Пила
 - Г) Толкатель
3. В каком диапазоне (мм) регулируется толщина нарезки хлеба?
- А) 3-15
 - Б) 5-20
 - В) 1-15
 - Г) 10-30
4. Какая деталь обеспечивает подачу хлеба к ножу?
- А) Каретка с толкателем
 - Б) Транспортёр
 - В) Ручной пресс
 - Г) Роликовый механизм
5. Что может служить причиной ухудшения качества нарезки (рваные края)?
- А) Слишком толстый хлеб
 - Б) Затупление дискового ножа
 - В) Неправильно выбранный сорт хлеба
 - Г) Высокая скорость вращения
6. Как установить толщину нарезания хлеба на машине МРХ-200?

- А) Регулировкой винта на приводе
 Б) Заменой ножа
 В) Перемещением регулировочного диска
 Г) Автоматически через панель управления
7. Какую деталь запрещается чистить во время работы машины?
 А) Лоток
 Б) Загрузочную каретку
 В) Дисковый нож и рабочий стол
 Г) Ножки машины
8. Каковы основные правила безопасности при работе с МРХ-200?
 А) Использовать толкатель, не подталкивать хлеб руками
 Б) Работать без перчаток
 В) Снимать защитный кожух
 Г) Оставлять машину включенной
9. Что необходимо сделать после окончания работы?
 А) Вымыть машину с моющим средством
 Б) Очистить машину от крошек и протереть
 В) Смазать мотор маслом
 Г) Накрыть полиэтиленом
10. Тип привода машины МРХ-200?
 А) Ручной
 Б) Электрический
 В) Механический
 Г) Гидравлический

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	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»)

Урок 63. Взбивальные машины

Карточки-задания

Карточка 1

1. Расшифруйте маркировку машин

М- _____

В- _____

60- _____

2. Как изменяют скорость взбивателя в вышеуказанной машине?

3. Как проводят санитарную обработку вышеуказанной машины по окончании работы?

Карточка 2

1. Расшифруйте маркировку машин

М- _____

В- _____

35- _____

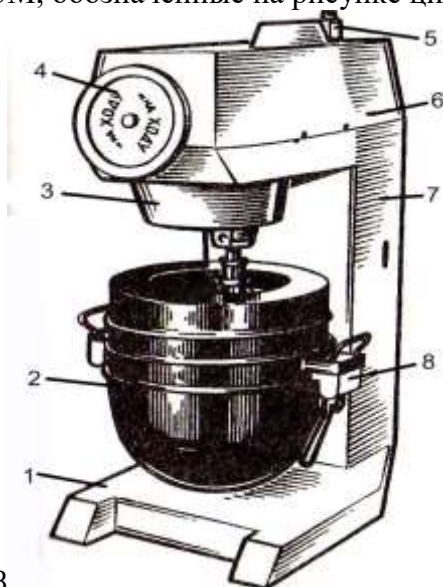
М- _____

2. Как изменяют скорость взбивателя в вышеназванной машине?

3. Как проводят санитарную обработку вышеназванной машины по окончании работы?

Карточка 3

1. Назовите основные части взбивальной машины МВ-35М, обозначенные на рисунке цифрами 1-



88

2. Какие взбиватели прилагаются к машине МВ-35М?

Карточка 4

1. Назовите рабочие части взбивальной машины МВ-6 и укажите их назначение.



2. Какие взбиватели прилагаются к машине МВ-6?

3. Как проводят санитарную обработку взбивальной машины по окончании работы?

Карточка 5

1. Заполнить таблицу.

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М				
МВ-60				
МВ-6				

Карточка 6

1. Каковы правила безопасной эксплуатации взбивальных машин.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Карточка 7

1. Найди ошибки и укажи их!

1. Во всех взбивальных машинах регулируем скорость на ходу.
2. Проверяем МВ-35М на холостом ходу, не выключая, загружаем продукты.
3. МВ-60 имеет концевые выключатели электродвигателя.
4. МВ-6 имеет подкатную тележку.
5. При наличии ограждений и окон загрузки допускается загрузка продуктов на ходу взбивальных машин.
6. Взбиватели МВ-60 крепятся к валу с помощью фигурного винта.
7. Взбиватель при работе должен касаться стенок и дна бачка, чтобы интенсивно взбивать смеси.

Карточка 8

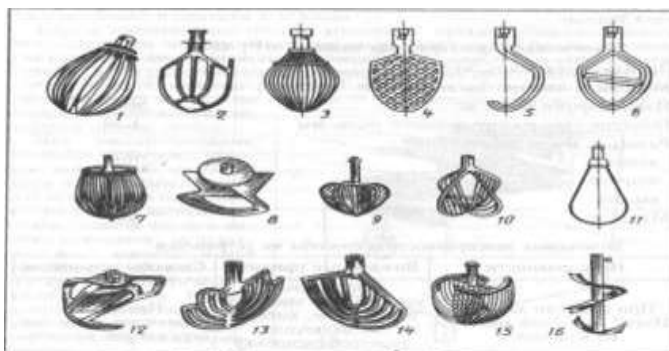


Рис. 6-7. Сменные инструменты взбивальных машин

1 - грушевый венчик, 2 - плоскорешетчатый взбиватель, 3 - грушевый венчик, 4 - плоскорешетчатый взбиватель, 5 - крюкообразный взбиватель, 6 - рамный взбиватель, 7 - грушевый венчик, 8 - фигурный взбиватель, 9 - грушевый венчик, 10 - фигурный взбиватель, 11 - грушевый венчик, 12 - фигурный взбиватель, 13 - плоскорешетчатый взбиватель, 14 - плоскорешетчатый взбиватель, 15 - грушевый венчик, 16 - лопастной взбиватель.

1. Укажите, для чего предназначены сменные взбиватели от 1 до 8.
 2. Каковы правила безопасной эксплуатации взбивальной машины МВ-60.
- Карточка 9**

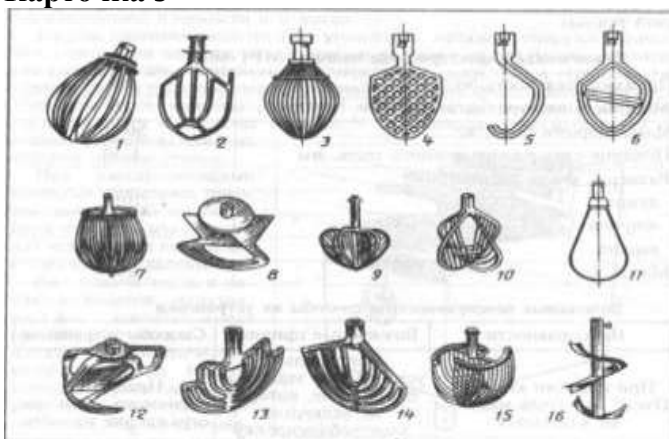
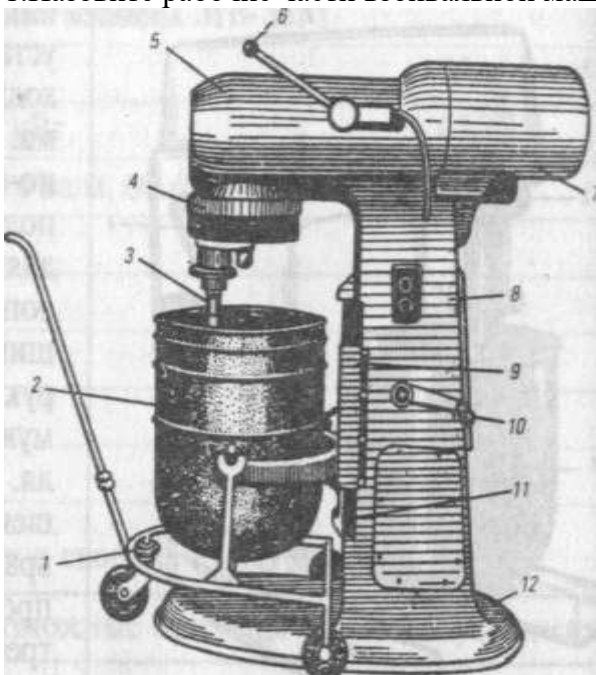


Рис. 6-7. Сменные инструменты взбивальных машин

1 - грушевый венчик, 2 - плоскорешетчатый взбиватель, 3 - грушевый венчик, 4 - плоскорешетчатый взбиватель, 5 - крюкообразный взбиватель, 6 - рамный взбиватель, 7 - грушевый венчик, 8 - фигурный взбиватель, 9 - грушевый венчик, 10 - фигурный взбиватель, 11 - грушевый венчик, 12 - фигурный взбиватель, 13 - плоскорешетчатый взбиватель, 14 - плоскорешетчатый взбиватель, 15 - грушевый венчик, 16 - лопастной взбиватель.

1. Укажите, для чего предназначены сменные взбиватели от 9 до 16.
 2. Каковы правила безопасной эксплуатации взбивальной машины МВ-6.
- Карточка 10**

1. Назовите рабочие части взбивальной машины МВ-60:



2. Каковы правила безопасной эксплуатации взбивальной машины МВ-60?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

На заданный вопрос найдите правильный ответ:

Вопрос	Ответ
1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?	1. производительность 2. емкость бочка 3. диаметр бочка 4. длина взбивателя 5. скорость
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное 5. прерывисто-поступательное
3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	2	5
2	3	5
3	1	5
4	4	5
5	3	5

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. Чем крепится бачок взбивальной машины?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик
---	--

	4. рукоятка 5. рычаг
2. Какие машины относят к взбивальным?	1. С7СМ-0,2 2. АЭ-1 3. МВ-35М 4. АГВ-120
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное
4. Для чего предназначен миксер?	1. для приготовления первых блюд 2. взбивания различных продуктов 3. измельчению сухарей 4. для замешивания теста
5. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
6. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый
7. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	2	5
2	3	4
3	4	4
4	2, 4	4
5	1	5
6	4	4
7	3	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

Выберите правильный ответ:

- Взбивальная машина устанавливается на полу:
 - МВ – 35М;
 - МВ-6;
 - МВ-60;
- Бачок взбивальной машины крепится с помощью:
 - кронштейна;
 - скобок;
 - муфты;

3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:
 - а) МВ-60;
 - б) МВ – 35М;
 - в) МВ - 6;
4. Назначение ограничителя во взбивальной машине:
 - а) предохраняет бак от раскачивания;
 - б) указывает объем продуктов;
 - в) определяет место взбивателя;
5. Регулировку скорости производят на ходу машины:
 - а) МВ-6;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-35;
6. Назначение подставки:
 - а) для установки бачка;
 - б) препятствует разбрызгиванию теста;
 - в) для подсоединения взбивателя;
7. Комплектуется тележкой:
 - а) МВ-6;
 - б) МВ-35;
 - в) МВ-60;
8. Снабжена электроблокировкой:
 - а) МВ-35М;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-6;
9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:
 - а) 10 мм;
 - б) 8 мм;
 - в) 5 мм;
10. Маховик подъема осуществляет:
 - а) подъем и опускание кронштейна;
 - б) подъем и опускание взбивателя;
 - в) подъем и опускание тележки;

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

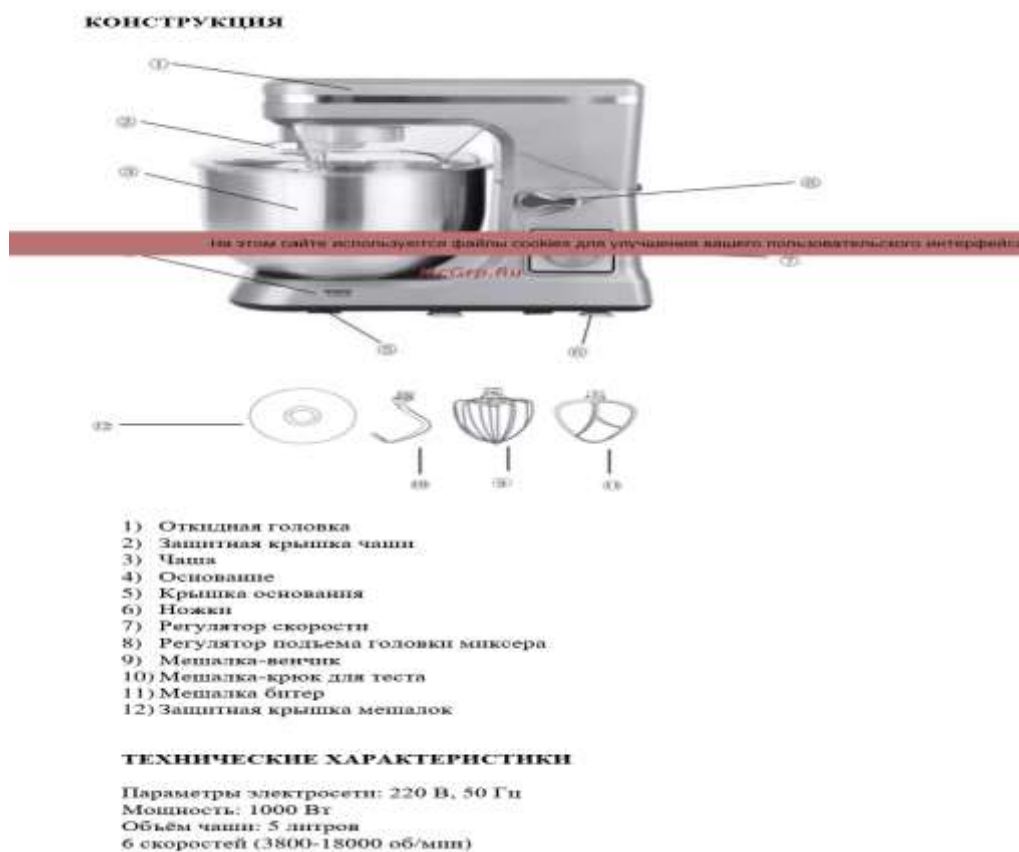
Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 65. Миксер

Карточки-задания

Карточка 1

Планетарный миксер GL-SM5, 1GR



1) Укажите, для чего предназначены части миксера, обозначенные на рисунке цифрами 1-12

2) Каковы правила эксплуатации миксера?

Карточка 2

1) Каковы правила эксплуатации миксера?

2) Какую санитарную обработку миксера производят после работы?

Тестовое задание

1. Основное предназначение миксера — это:

- а) Измельчение твердых продуктов
- б) Смешивание компонентов, взбивание и обогащение продуктов воздухом.
- в) Запекание продуктов.

2. Какая оптимальная мощность для ручного миксера, используемого дома?

- а) 50-100 Вт.
- б) 300-400 Вт.
- в) 1500-2000 Вт.

3. Что такое планетарный миксер?

- а) Миксер, который работает от солнечных батарей.
- б) Миксер, у которого насадка вращается вокруг своей оси и по периметру чаши.
- в) Самый маленький ручной миксер.

4. Какие насадки обычно используются для замешивания густого теста?

- а) Прутковый взбиватель.
- б) Крючкообразный взбиватель.
- в) Блендерная насадка.

5. Что означает «турборежим» в миксере?

- а) Кратковременное увеличение скорости до максимума.
- б) Экономный режим работы.
- в) Режим самоочистки.
- 6. Для взбивания белков или сливок лучше использовать:
 - а) Крючкообразный взбиватель.
 - б) Прутковый взбиватель.
 - в) Плоскую лопатку.
- 7. Какую мощность рекомендуется выбирать для миксера, если вы планируете часто замешивать плотное тесто?
 - а) 100-200 Вт.
 - б) 300-400 Вт.
 - в) От 1000 Вт.
- 8. В чем преимущество стационарного миксера перед ручным?
 - а) Занимает мало места.
 - б) Работает без участия человека, освобождая руки.
 - в) Стоит дешевле.
- 9. Что лучше делать, если миксер начал сильно нагреваться во время работы?
 - а) Продолжить работу, это норма.
 - б) Сразу выключить и дать остыть, так как есть риск перегрева.
 - в) Включить турборежим.
- 10. Какой материал корпуса миксера считается более долговечным?
 - а) Пластик.
 - б) Нержавеющая сталь.
 - в) Стекло.

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

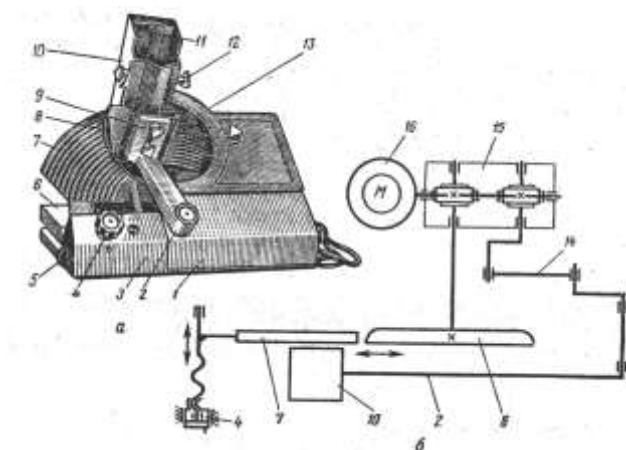
- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 67. Машина для нарезки гастрономических продуктов.

Карточки-задания

Карточка 1

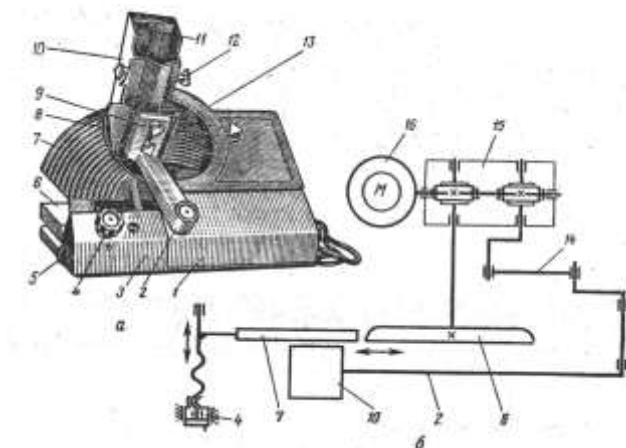
- 1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите названия частей, обозначенных на рисунке цифрами 1-8:



2. Какую роль выполняет кривошипно-шатунный механизм?
3. Какие правила безопасности необходимо выполнять при работе на машине МРГ-300А?

Карточка 2

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите названия частей, обозначенных на рисунке цифрами 8-17:



2. Каковы правила техники безопасности при работе с машиной МРГ-300А?

Карточка 3

1. Расшифруйте маркировку машины

М- _____
 Р- _____
 Г- _____
 300- _____
 А - _____

2. Как передается движение от электродвигателя к дисковому ножу и каретке в машине МРГ-300А?

3. Каким образом переключается скорость в машине МРГ-300А?

Карточка 4

1. Заполните пропуск в тексте: «Принципы действия машины для нарезки гастрономических товаров»

Лоток с продуктом надвигается на вращающийся, который от продукта ломтик. Пройдя между и столиком, ломтик попадает в

При обратном движении продукт с поверхности
 на , на величину, равную

После этого лоток с продуктом вновь к

2. Назовите основные части машины МРГ-300А.

3. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

Ответ: б

Карточка 5

1. Начертите кинематическую схему машины МРГ-300А, обозначив ее основные части.

2. Чем отличается слайсер от машины МРГ-300А?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Для нарезания каких продуктов предназначена машина МРГ-300А:

- а) колбас;
- б) отварного мяса;
- в) сыра;
- г) ветчины

2. Для уменьшения шума и вибрации МРГ-300А имеет:

- а) шайбы металлические;
- б) резиновые опоры;
- в) подшипники качения;

3. Толщина нарезки продукта устанавливается с помощью:

- а) лимба;
- б) рукоятки;
- в) ножа;

4. Куда укладывают продукт для нарезки в МРГ-300А:

- а) каретку;
- б) лоток;
- в) стол;

5. Чем закрывается дисковый нож:

- а) чехлом;
- б) корпусом;
- в) защитным кожухом;

6. Машина комплектуется сменными загрузочными лотками:

- а) одним;
- б) двумя;
- в) тремя;

7. Чем фиксируется положение продукта:

- а) лотками;
- б) опорами;
- в) столом;

г) зажимом

8. Что является рабочим инструментом машины МРГ-300-А?

- а) Прямой нож
- б) Дисковый нож
- в) Трапециевидный нож
- г) Вращающийся диск с отверстиями

9. Из каких основных частей состоит машина?

- а) Корпус, электродвигатель, привод, дисковый нож, лотки, заточка
- б) Двигатель, нож, емкость для продуктов
- в) Стойка, редуктор, диски

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, в, г	4
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	б	4
8	б	4
9	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. Для чего предназначена машина МРГ-300-А?

- а) Для нарезки сырых овощей
- б) Для нарезки гастрономических продуктов (колбаса, сыр, ветчина)
- в) Для намельчения мяса (фарш)
- г) Для замеса теста

2. Что является рабочим инструментом машины МРГ-300-А?

- а) Прямой нож
- б) Дисковый нож
- в) Трапециевидный нож
- г) Вращающийся диск с отверстиями

3. Из каких основных частей состоит машина?

- а) Корпус, электродвигатель, привод, дисковый нож, лотки, заточка
- б) Двигатель, нож, емкость для продуктов
- в) Стойка, редуктор, диски
- г) Корпус, мясорубка, овощерезка

4. Какую функцию выполняет регулятор толщины реза?

- а) Меняет скорость вращения ножа
- б) Устанавливает величину отрезаемого ломтика (0–10 мм)
- в) Регулирует заточку ножа
- г) Фиксирует продукт

5. Какие лотки используются в МРГ-300-А?

- а) Универсальный лоток
- б) Лоток прямого реза с рычагом
- в) Все перечисленные в а) и б)
- г) Никакие

6. Где находится приспособление для заточки ножа?

- а) Встроено в защитный кожух ножа
- б) Внизу корпуса
- в) Под лотком
- г) В коробке с инструментами

7. Что делать, если нож стал тупым?

- а) Снять нож и отдать в заточку
- б) Использовать заточку, установленную на машине

- в) Поменять нож
8. Из чего состоит передаточный механизм МРГ-300-А?
- а) Ременная передача
- б) Два червячных редуктора и кривошипно-шатунный механизм
- в) Цепная передача

Ответ: б

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	а	4
4	б	4
5	в	4
6	а	4
7	б	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 69. Самостоятельная работа 3. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и способы их безопасной эксплуатации»

Источник: Система «Интернет»

Урок 70. Весоизмерительное оборудование

Письменный опрос

1. Для чего предназначено весоизмерительное оборудование?
2. От чего зависит выбор типа весов и их грузоподъемность для работы на предприятии?
3. Перечислите виды весов, используемых в предприятиях питания.
4. Какие весы наиболее удобны для работы на предприятиях общественного питания и почему?
5. Каковы правила эксплуатации циферблатных весов?
6. Каковы правила эксплуатации электронных весов?

Устный опрос

1. Укажите в чем значение измерительного оборудования.
2. Дайте определение весам.
3. Какие весоизмерительные приборы используют для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента?
4. По каким признакам классифицируют весы, используемые в торговле?
5. Что обозначает буквенно-цифровой индекс весов?
6. Перечислите требования, предъявляемые к весам.
7. Где применяют настольные циферблатные весы?
8. Каково устройство весов ВНЦ-2?
9. Перечислите основные узлы весов настольных циферблатных
10. Каков принцип действия весов ВНЦ-2?
11. Как установить равновесие весов ВНЦ-2?
12. Кому разрешается тарировать весы и почему?

13. Какую санитарную обработку производят после окончания работы на весах ВНЦ-2?
14. Каким образом производится регулировка числа колебаний стрелок?
15. Перечислите правила взвешивания на весах настольных циферблатных.
16. В чем отличие шкальных весов и гирных?
17. Что положено в основу конструкции платформенных рычагов?
18. Что указывается на коромысле весов?
19. Каким образом устанавливают весы в горизонтальном положении?
20. В чем преимущество применения электронных весов?
21. Как устроены электронные весы?
22. Как производят взвешивание на электронных весах?
23. Каковы правила взвешивания?
19. Что используют в качестве мер массы?
20. Каких видов бывают гири?
21. Для чего используют образцовые гири?
22. Назовите способы отмеривания тканей и других мерных товаров.
23. С какой целью проводится поверка измерительного оборудования и кем?
24. Что содержит поверительное клеймо?
25. Назовите установленные сроки поверки измерительного оборудования.
26. Что запрещено делать при работе на электронных весах?
27. Зачем проводится поверка весов?
28. Какие весы подлежат поверке?
29. Перечислите виды поверки весоизмерительного оборудования.
30. Какова периодичность весоизмерительного оборудования?
31. Как производят процедуру поверки весоизмерительного оборудования?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите все правильные ответы

1. Допускается ли взвешивание на весах товаров, превышающих по массе наибольший предел взвешивания:
 - а) да; б) нет; в) на усмотрение продавца.
2. Каким образом настольные циферблатные весы устанавливают по горизонтали:
 - а) при помощи жидкостного уровня; б) при помощи масляного успокоителя;
 - в) при помощи стопорного винта; г) при помощи винтовых ножек?
3. Что предназначено для проверки горизонтального положения весов:
 - а) уровень; б) масляный успокоитель; в) тарировочная камера; г) винтовые ножки?
4. Назначение тарировочной камеры:
 - а) регулирует колебания стрелки;
 - б) для установки весов по горизонтали;
 - в) для установки стрелки на ноль.
5. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов, выведенных из состояния равновесия, возвращаться в исходное положение:
 - а) точность; б) устойчивость; в) чувствительность; г) постоянство показаний?
6. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов при одних и тех же условиях, при многократном взвешивании одного и того же груза давать одинаковые показания независимо от места расположения груза:
 - а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?
7. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов выходить из состояния равновесия при незначительном увеличении нагрузки:
 - а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?
8. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов определять массу в пределах допустимой нормы погрешности:
 - а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?

Эталоны ответов

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

1. Устройство, которое автоматически выдаёт товар покупателю в обмен на опущенные монеты:

а) кассы; б) автоматы; в) терминалы; г) сканеры.

2. Весы для взвешивания грузов на складах вместе с автомашиной называются:

а) автомобильные; б) вагонные; в) товарные; г) циферблатные.

3. Как проверить устойчивость равновесия весов:

а) покачать весы, взявшись за верхний контур весов;

б) нажать на платформу рукой и отпустить;

в) проверить, касаются ли ножи прилавка;

г) взвесить гири разной массы?

4. Какой вес покажут одноплощадные весы РН-6Ц13У (с тарокомпенсатором) при взвешивании сметаны в банку покупателя, если вес банки 250 г, вес сметаны 400 г:

а) 650 г; б) 400 г; в) 250 г; г) 150 г.?

5. Какая деталь закрепляет рычажную систему весов РН-6Ц13У при перевозке:

а) тарокомпенсатор; б) изолир; в) успокоитель?

6. Как обеспечивается равновесие ненагруженных весов РН-6Ц13У:

а) силой упругости пружины тарокомпенсатора;

б) поворотом квадранта на определенный угол;

в) изменением балласта в тарировочной камере;

г) установкой весов в горизонтальное положение?

7. Как уравнивается груз на весах РН-6Ц13У:

а) гирями; б) до 1 кг – квадрantom; свыше 1 кг – гирями;

в) пружиной тарокомпенсатора; г) квадрantom?

8. Какая деталь весов РН-6Ц13У служит для исключения массы тары из показаний массы взвешиваемого товара:

а) квадрат; б) тарокомпенсатор; в) тарировочная камера;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	б	4

5	б	3
6	а	4
7	г	4
8	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. Что такое весоизмерительное оборудование?

- а) Устройства для измерения объема жидкости.
- б) Технические средства для определения массы или веса объектов.
- в) Приборы для измерения температуры.

2. Как часто обычно проводится обязательная поверка торговых весов?

- а) Раз в месяц.
- б) Раз в 2 года.
- в) Раз в 1 год.

3. Что должны показывать электронные весы при включении или перезагрузке, если они исправны?

- а) "999"
- б) "0"
- в) Предыдущий результат взвешивания.

4. Поверка весов включает:

- а) проверку точности эталонными гирями
- б) пломбировку
- в) разборку и сборку весов.

5. Что проверяется в первую очередь при поверке торговых весов?

- а) Наличие заводской маркировки и отсутствие механических повреждений.
- б) Цвет корпуса.
- в) Длина кабеля питания.

6. На основании чего весы определяют массу?

- а) По действующей на них силе тяжести.
- б) По степени нагрева платформы.
- в) По скорости вращения датчика.

7. Поверка весов необходима для:

- а) Только рычажных весов.
- б) Только электронных весов
- в) Всех весов, используемых в торговле.

8. После ремонта весов:

- а) Действительна поверка, проведённая до ремонта.
- б) Необходима внеплановая поверка
- в) Поверка не нужна в течение следующих 2 лет..

9. Право проводить поверку весов имеет:

- а) Только компания с лицензией на поверку
- б) Любая метрологическая компания
- в) Индивидуальные предприниматели.

10. Результаты поверки весов в обязательном порядке заносятся в:

- а) в Федеральную государственную информационную систему ФГИС «Аршин»
- б) в регистрационный журнал организации, производящей поверку
- в) в бракеражный журнал

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

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

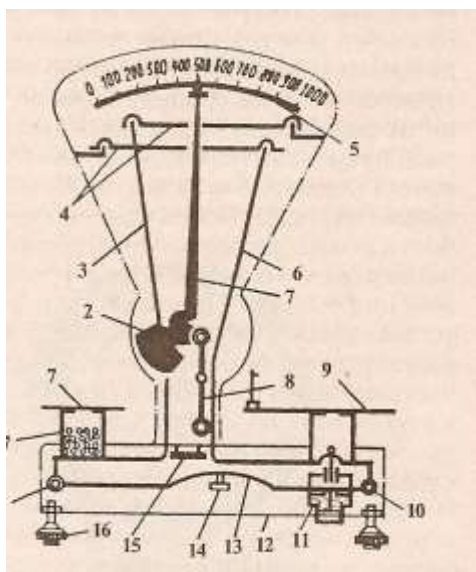
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1.Перечислите конструктивные элементы , указанные цифрами на схеме весов настольных циферблатных:



2.Заполните таблицу:

Часть весов	Назначение частей весов
Отвес	
Арретир	
Платформа	
Тяга	
Тарировочный груз	
Серьга	

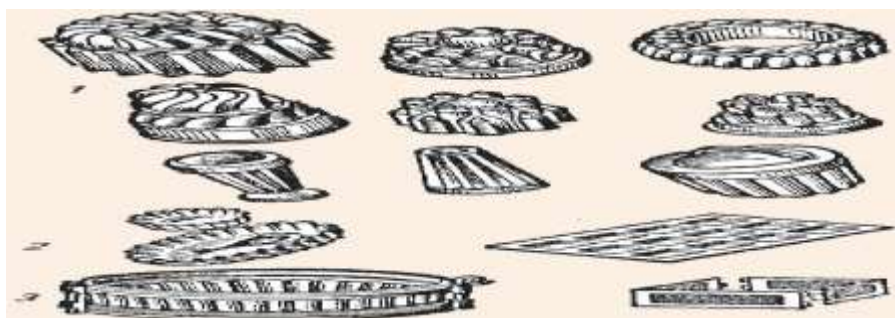
Карточка 2

A line drawing of a digital scale. The scale has a flat top platform. Below the platform is a control panel. On the left of the panel is a small rectangular display showing five zeros (00000). To its right is a small rectangular display showing two zeros (00). Further right is another small rectangular display showing two zeros (00). To the right of these displays is a numeric keypad with buttons for digits 0-9, a decimal point, and a power/zero button. Below the first display is a small square button. Below the second and third displays are two small square buttons. Arrows point from numbered labels to the following parts: 1 points to the top platform; 2 points to the right side of the control panel; 3 points to the leftmost display; 4 points to the middle display; 5 points to the rightmost display; 6 points to the numeric keypad; 7 points to the small square button below the first display.

Устный опрос

- ## Карточки-задания

1. Назовите изображённый на рисунке инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:

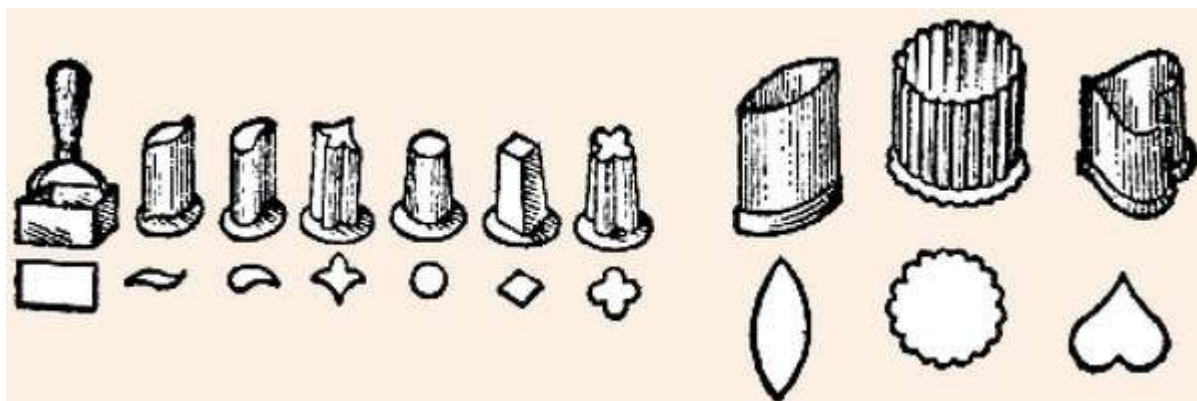


101

1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

Карточка 2

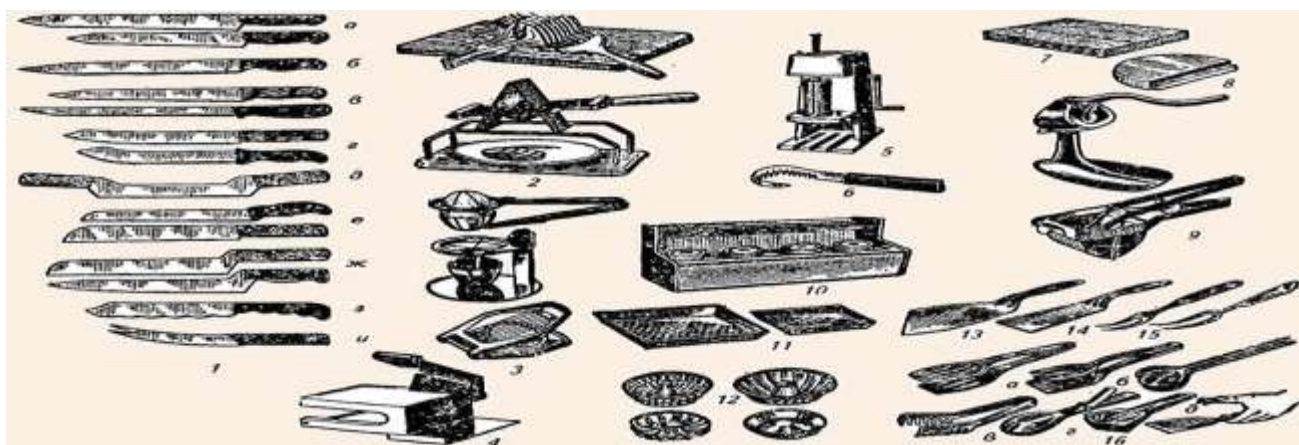
1. Назовите изображённый на рисунке инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:



Эталон ответов: Выемки для приготовления канапе

Карточка 3

1. Назовите изображённый на рисунке цифрами и буквами 1-6 инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:

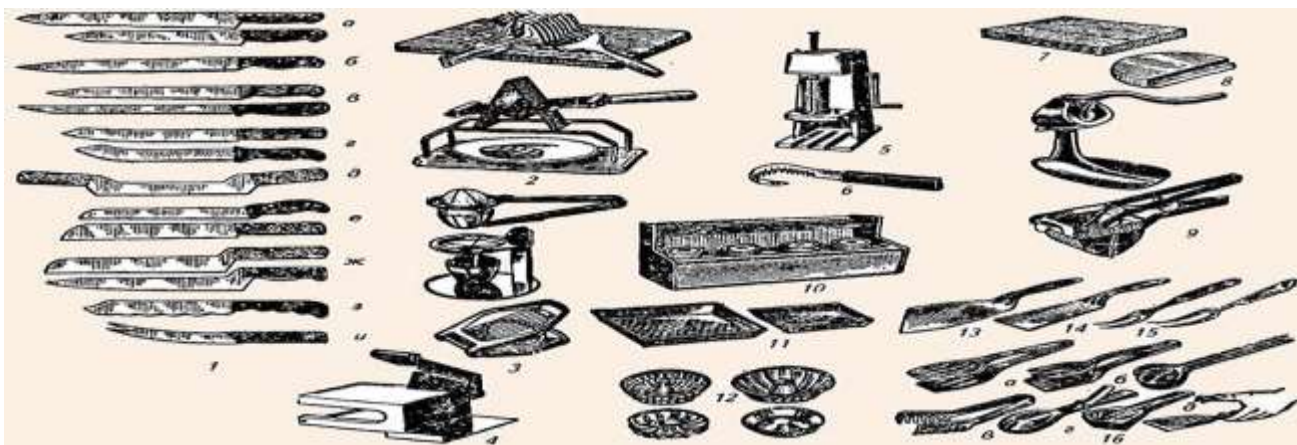


Эталон ответов: Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла

Карточка 4

1. Назовите изображённый на рисунке цифрами и буквами 8-16 инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:

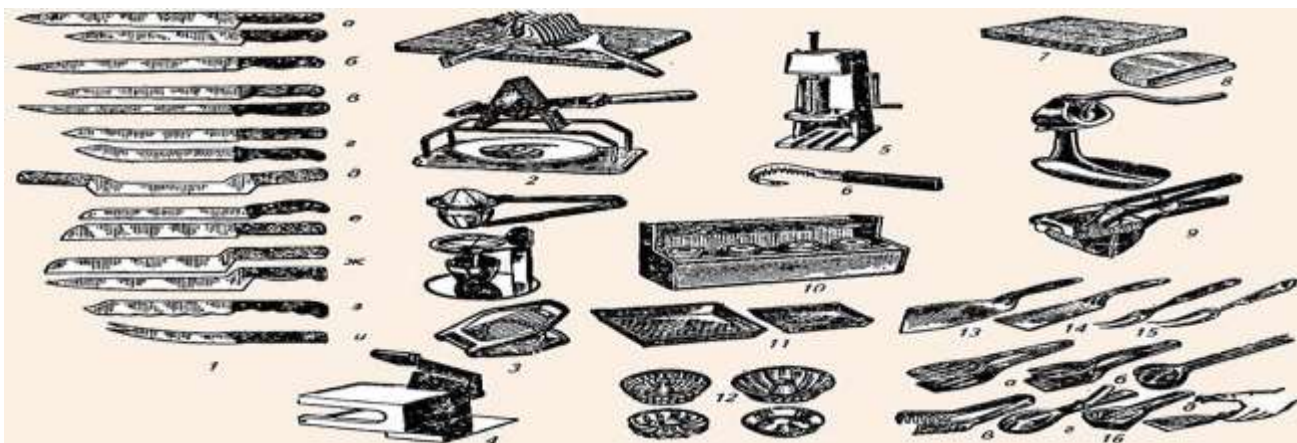


Эталон ответов: Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

Карточка 5

1. Назовите изображённый на рисунке цифрами 7-15 инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:

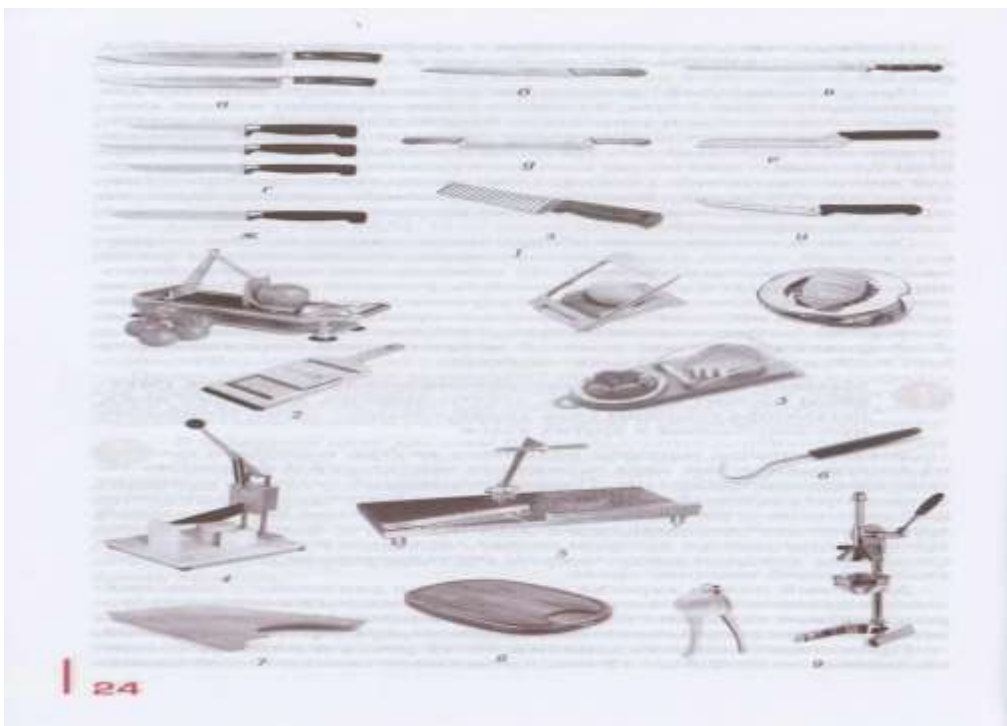


Эталон ответов: Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд;

Карточка 6

1. Назовите изображённый на рисунке цифрами и буквами 1-3 инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:



Эталон ответов: 1- ножи гастрономические: а- филейные, б-гастрономический (колбасный), в-для нарезки ветчины, г-кухонные, д-с двумя ручками для нарезки сыра; е,ж – с одной ручкой для нарезки сыра и масла, з-для фигурной нарезки масла; и-нож-вилка, 2- томаторезки ручные, 3- яйцерезки.

Карточка 7

1.Назовите изображённый на рисунке цифрами 3-9 инструменты и инвентарь холодного цеха и укажите их назначение:



Эталон ответов: 3- яйцерезки, 4-приспособление для нарезки сыра, 5-ручной делитель масла, 6-скребок для сливочного масла, 7 – доска разделочная, 9-соковыжималки ручные.

Тестовое задание

- 1.. Какой инструмент используется для нарезки колбас и сыров с высокой точностью?
 - а) Нож «поварская тройка»
 - б) Слайсер
 - в) Овощерезка
 - г) Нож-пила
2. Для разделки сырых овощей, вареных овощей и гастрономии используются:
 - а) Одна общая доска
 - б) Деревянные доски
 - в) Разделочные доски с маркировкой
 - г) Металлические подносы
3. В какой посуде подают холодные закуски (салаты, маринованные овощи)?
 - а) Закусочная тарелка (25-27 см), салатники
 - б) Глубокая суповая тарелка
 - в) Десертная тарелка
 - г) Чайное блюдце
4. Какой инвентарь необходим для фигурной нарезки овощей и украшения блюд?
 - а) Скалка
 - б) Выемки, яйцерезки
 - в) Карбовочные ножи
 - г) Шумовка
5. Что используется для хранения нарезанных компонентов салатов в холодильнике?
 - а) Эмалированные кастрюли
 - б) Пластиковые пакеты
 - в) Функциональные емкости (гастроёмкости)
 - г) Деревянные ящики
6. Для приготовления бутербродов наиболее часто используется нож:
 - а) Гастрономический нож
 - б) Обвалочный нож
 - в) Нож для пиццы
 - г) Топор
7. Назовите инструмент холодного цеха:



- а) Томаторезка
 - б) Яйцерезка
 - в) Приспособление для нарезки сыра
8. Нож с двумя ручками предназначен для нарезки:
 - а) Пиццы
 - б) Сыра, масла
 - в) Гастрономических продуктов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б, в	4

5	в	4
6	а	4
7	б	3
8	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 75 . Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации работы холодного цеха?
2. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе механической кулинарной обработки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок?
3. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе приготовления заливных блюд?

Вариант 2

1. Как должен располагаться холодный цех в отношении других производственных помещений для избежания вторичного обсеменения холодных блюд и закусок?
2. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе хранения отварных овощей для приготовления холодных блюд и закусок?
3. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе приготовления холодных блюд и закусок?

Вариант 3

1. Какое оборудование нужно использовать в холодном цехе для повышения санитарного уровня процесса приготовления холодных блюд?
2. Какие санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря и инструментов при приготовлении холодных блюд и закусок?
3. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе приготовления сладких блюд в холодном цехе?

Вариант 4

1. Какое холодильное оборудование должно располагаться в холодном цехе?
2. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе хранения холодных блюд и закусок?
3. Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе подготовки рыбных и мясных гастрономических продуктов для приготовления холодных блюд и закусок?

Тестовое задание

1. Какой маркировкой должны быть обозначены разделочные доски для вареных овощей в холодном цехе?
 - А) СМ
 - Б) ОС
 - В) ВО
2. Каков максимальный срок реализации заправленных салатов и винегретов при комнатной температуре?
 - А) 30 минут
 - Б) 1 час
 - В) 2 часа

3. Где повар должен мыть руки перед началом работы?
- А) В производственной раковине
Б) В моечной для овощей
В) В специально оборудованном месте (умывальнике)
4. Какова допустимая температура °С хранения готовых холодных блюд на витрине?
- А) Не выше 10
Б) Не выше 15
В) От 2 до 6
5. Что из перечисленного запрещено повару при работе?
- А) Использовать одноразовые перчатки
Б) Носить кольца, часы и другие украшения
В) Использовать маркированный инвентарь
6. В течение какого времени должны храниться суточные пробы готовых блюд?
- А) 12 часов
Б) 24 часа
В) 48 часов
7. Можно ли использовать одну и ту же разделочную доску для нарезки сырой рыбы и готовой колбасы?
- А) Да, если помыть ее водой
Б) Да, если протереть ее дезраствором
В) Категорически запрещено (разделение по сырью)
8. Какова максимальная температура °С воздуха в холодном цехе?
- А) Не регламентируется
Б) Не выше 25
В) Не выше 18
9. Что обязан сделать повар при порезе пальца?
- А) Продолжить работу, заклеив порез пластырем
Б) Сообщить администрации, обработать рану, надеть напалечник/перчатку
В) Помыть руку и работать дальше
10. В каком случае необходимо менять одноразовые перчатки?
- А) Каждые 4 часа
Б) Только в конце смены
В) При каждой смене вида деятельности (переход от одного продукта к другому)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	В	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	В	3
8	В	3
9	Б	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 76. Самостоятельная работа 4. Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок».

Контрольные вопросы:

1. Почему вторичное обсеменение холодных блюд и закусок является недопустимым?
2. Как можно обеспечить санитарную безопасность холодной продукции?
3. Каковы требования к качеству холодных блюд и закусок?
4. Какие санитарные правила необходимо соблюдать для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок в процессе приготовления?

Источник:

Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

Завершающим этапом приготовления холодных блюд и закусок является ручная или механическая обработка продуктов (нарезка, перемешивание, порционирование, оформление), во время которого от рук персонала или недостаточно обеззараженного инвентаря и инструментов возможно вторичное обсеменение продукции. Вследствие этого при несоблюдении санитарных правил холодные блюда и закуски могут быть причиной желудочно-кишечных заболеваний или пищевых отравлений.

Особенно уязвимыми с точки зрения обсемененности является очистка и нарезка вареных овощей и других продуктов, а также недостаточно тщательная промывка зелени, лука, огурцов, помидоров. Только строжайшим соблюдением технологических и санитарных правил приготовления и реализации готовой продукции можно обеспечить ее санитарную безопасность. Необходимо учитывать на тщательное промывание продуктов, удаление при их очистке поврежденных и испорченных частей. После тепловой обработки продукты охлаждают до 8 - 10 ° С перед их дальнейшим использованием. Салаты из свежих овощей следует готовить в зависимости от спроса, а заправлять салаты и винегреты - непосредственно перед подачей.

В теплое время года, с мая по сентябрь, запрещается изготовление и реализация студней.

Следует четко следить за санитарным этапом оборудования и инвентаря и правильным их применением, не нарушать сроки и режим реализации готовой продукции.

К качеству холодных блюд и закусок предъявляют следующие требования.

Поверхность бутербродов, гастрономических товаров, мясных и рыбных закусок должна быть незаветрена, овощи в салаты и гарниры - свежие, форма нарезки - однородная. Консистенция свежих овощей плотная, хрустящая, вареных - мягкая. Салаты сочные, из сырых овощей - без выделения свободной жидкости.

В заливных блюдах продукты аккуратно нарезанные, мягкие, полностью покрыты прозрачным желе. Вкус и аромат основного продукта и желе хорошо выражены.

Мясо жареное должно быть зачищено от пленок и сухожилий, нарезанное широкими тоненькими ломтиками. Цвет мяса - серый, по краям ломтиков корочка коричневая. Колбасные изделия очищенные от оболочки, нарезанные тонкими ломтиками. Не допускаются выделения капель жира на поверхности сырокопченых колбас, серые и зеленоватые пятна на вареных колбасах. В мясных заливных желе плотное, слегка упругое, непрозрачное. Кусочки мясных продуктов равномерно распределены в желе. Вкус мясной с ароматом специй.

Отварная осетровая рыба должна быть аккуратно нарезанной кусками. Консистенция плотная, кожа хорошо зачищена, мягкая. Тоненькие ломтики лососевых рыб зачищенные от кожи и костей.

Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Холодные блюда и закуски готовят из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использованием свежей зелени петрушки, укропа, салата. Процесс приготовления блюд довольно длительный (включает нарезку, перемешивание, заправку, оформление) и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

Все эти факторы создают благоприятные условия для вторичного обсеменения холодных блюд патогенными микроорганизмами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишечные инфекции у потребителей.

Для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок в процессе приготовления необходимо строго соблюдать санитарные правила:

1. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.
2. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организовав их мытье и хранение в этом же цехе.
3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить порознь при температуре от 2 до 6 °С, картофель — 12 ч, морковь, свеклу — 18 ч.
4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2 ... 6 °С, в незаправленном виде — 6 ч.
5. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать заранее, хранить при температуре от 2 до 6 °С. Нарезают их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.
6. Заливные мясные, рыбные блюда, студни, паштеты готовить с соблюдением санитарных правил, хранить при температуре от 2 до 6 °С 12 ч.
7. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

Сроки хранения холодных блюд и закусок при температуре 2 ... 6 °С приведены ниже (часы):

Студни мясные и мясо заливное 12

Консервы из мяса и печени, производимых предприятиями ресторанного хозяйства 6

Яйца вареные 24

Рыба фаршированная 24

Изделия рубленые из соленой рыбы (сельдь, скумбрии, сардин и др.) 24

Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения 48

Масла рыбные и икорной всех наименований 24

Рыба заливная (-2 ... +2 °С) 24

Колбасы вареные высшего сорта 72

1-го и 2-го сорта 48

Хлебы мясные высшего сорта 72

1 - го и 2-го сорта 48

Колбасы ливерные высшего и 1-го сорта 48

2 - го сорта 24

Колбасы вареные высшего сорта из птицы 72

Салаты и винегреты всех наименований 6
незаправленные

Салаты, изготовленные на заготовительных предприятиях, из капусты квашеной 24
мясной, рыбный, «Столичный» незаправленные 12

Урок 80. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих средств, предназначенных для использования в холодном цехе

Устный опрос

1. Для чего предназначены моющие и чистящие средства?
2. Каким требованиям должны удовлетворять моющие средства?

- 3.Какая документация должна прилагаться к моющим средствам?
- 4.какова классификация моющих средств?
- 5.Какие моющие средства применяют для ручной мойки посуды?
- 6.Какие требования предъявляются к чистящим средствам?
- 7.Каковы правила использования моющих средств?
- 8.Каковы правила использования чистящих средств?

Тестовое задание

1. Какова основная цель применения моющих средств в холодном цехе?
 - а) Придание блеска поверхностям
 - б) Удаление органических загрязнений (жир, остатки продуктов)
 - в) Устранение неприятных запахов
2. В холодном цехе можно использовать моющие средства в виде:
 - а) паст
 - б) порошков
 - в) гелей
 - г) жидкостей
 - д) всё вышеперечисленное
3. Где должны храниться моющие и дезинфицирующие средства?
 - а) Под производственным столом
 - б) В холодильнике рядом с продуктами
 - в) В специально отведенном закрытом шкафу или помещении
4. Какое правило применения моющих средств является обязательным?
 - а) Смешивать разные виды средств для усиления эффекта
 - б) Наносить дезинфекцию на грязную поверхность
 - в) Соблюдать дозировку и время экспозиции, указанные в инструкции
5. Как часто следует проводить уборку и дезинфекцию разделочных досок в холодном цехе?
 - а) Один раз в неделю
 - б) Только в конце рабочего дня
 - в) По мере загрязнения и после каждого вида продукта (мясо, овощи)
6. Что запрещено при работе с чистящими средствами?
 - а) Использовать резиновые перчатки
 - б) Хранить средства в пищевой таре (бутылках из-под напитков)
 - в) Использовать маркированный инвентарь
7. Какую маркировку должны иметь емкости с рабочими растворами моющих средств?
 - а) Не требуют маркировки
 - б) Наименование средства, концентрация, дата приготовления
 - в) "Опасно"
8. Все моющие средства обязательно должны иметь:
 - а) Сертификат соответствия требованиям стандарта
 - б) Разрешение на применение в общественном питании
 - в) инструкцию по применению
 - г) паспорт
9. Можно ли использовать одну и ту же ветошь для мытья столов и полов?
 - а) Это не регламентируется
 - б) Да, если использовать дезинфекцию
 - в) Нет, ветошь должна быть маркирована для разных целей

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	д	5

3	в	3
4	в	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3
8	а,б, в	4
9	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 82. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для использования в холодном цехе

Письменный опрос

Вариант 1

1.Какие методы дезинфекции относят к физическим?

2.Какие дезинфицирующие средства относят к поверхностно-активным веществам?

3. Рассчитайте , сколько исходного раствора хлорной извести получится из 600г сухой хлорной извести.

Эталон ответа: Исходный раствор хлорной извести готовят 10%-ным. 1кг сухой хлорной извести растворяют в 10литрах воды. Чтобы рассчитать, сколько исходного раствора получится из 600 сухой хлорной извести, составим пропорцию:

1 кг извести – 10л воды

600г=0,6 кг – х л воды

10л х 0,6 кг

$x = \frac{10 \text{ л} \times 0,6 \text{ кг}}{1 \text{ кг}} = 6 \text{ л}$

Ответ: 6л

Вариант 2

1.Какие методы дезинфекции относят к физическим?

2.Какие дезинфицирующие средства относят к кислородосодержащим?

3. Рассчитайте , сколько исходного раствора хлорной извести получится из 200г сухой хлорной извести.

Эталон ответа: Исходный раствор хлорной извести готовят 10%-ным. 1кг сухой хлорной извести растворяют в 10литрах воды. Чтобы рассчитать, сколько исходного раствора получится из 200 сухой хлорной извести, составим пропорцию:

1 кг извести – 10л воды

200г=0,2 кг – х л воды

10л х 0,2 кг

$x = \frac{10 \text{ л} \times 0,2 \text{ кг}}{1 \text{ кг}} = 2 \text{ л}$

Ответ: 2л

Вариант 3

1.Какие методы используют для проведения дезинфекции?

2.На какие группы подразделяются дезинфицирующие средства?

3.Рассчитайте, сколько гипохлорита кальция нужно для приготовления 1 литра дезинфицирующего раствора.

Эталон ответа: Рассчитаем, сколько гипохлорита кальция нужно для приготовления 1литра раствора для дезинфекции столовой посуды.

Для дезинфекции столовой посуды необходим 0,1%-ный раствор гипохлорита кальция.

Для приготовления 1л раствора необходимо

1л

---- $\times 0,1\% = 0,001 \text{ кг} = 1\text{г}$

100

Ответ: 1г

Вариант 4

1. Для чего нужна дезинфекция?

2. Как приготовить исходный раствор хлорной извести?

3. Рассчитайте, сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 4 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Эталон ответа: Рассчитаем, сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 4 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Для дезинфекции помещений и оборудования необходим 0,5%-ный раствор хлорамина.

Для приготовления 4л раствора необходимо

4л

---- $0,5\% = 0,02 \text{ кг} = 20\text{г}$

100

Ответ: 20г

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какие средства используются для дезинфекции производственных столов после мытья?

А) Абразивные порошки

Б) Растворы, разрешенные Роспотребнадзором (хлорактивные, четвертичные аммониевые соединения)

В) Уксусная кислота

2. Где должны храниться моющие и дезинфицирующие средства?

А) Под производственным столом

Б) В холодильнике рядом с продуктами

В) В специально отведенном закрытом шкафу или помещении

3. Как часто следует проводить уборку и дезинфекцию разделочных досок в холодном цехе?

А) Один раз в неделю

Б) Только в конце рабочего дня

В) По мере загрязнения и после каждого вида продукта (мясо, овощи)

4. После использования дезинфицирующего средства на поверхности стола, необходимо:

А) Сразу резать продукты

Б) Смыть средство чистой водой (если предусмотрено инструкцией)

В) Оставить до высыхания

5. Что делать, если дезинфицирующее средство попало на кожу?

А) Не обращать внимания

Б) Смазать кремом

В) Смыть большим количеством проточной воды

6. Допускается ли хранение дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией?

А) Да, если плотно закрыты.

Б) Нет, категорически запрещено.

В) Только в холодильнике.

7. Что делать со старым рабочим раствором, у которого истек срок использования?

А) Добавить свежий концентрат.

Б) Утилизировать (вылить).

В) Оставить еще на день.

8. Какое средство защиты обязательно при работе с концентрированными дезинфектантами?
- А) Резиновый фартук.
 Б) Защитные перчатки, очки, иногда респиратор (согласно инструкции).
 В) Резиновые перчатки.
9. Как часто необходимо проводить дезинфекцию оборудования в холодном цехе?
- А) Раз в неделю.
 Б) В конце каждой смены или по мере загрязнения.
 В) Раз в месяц.
10. Можно ли использовать для дезинфекции средства, не имеющие сертификата соответствия?
- А) Да, если они дешевые.
 Б) Нет, только зарегистрированные и сертифицированные средства.
 В) Можно, если они пахнут хлоркой.

Эталоны ответов

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

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

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что необходимо сделать перед применением дезинфицирующего средства?
- А) Сразу нанести на грязную поверхность.
 Б) Изучить инструкцию по применению, проверить срок годности.
 В) Смешать с моющим средством для лучшего эффекта.
2. Какая группа дезинфицирующих средств наиболее эффективна против широкого спектра бактерий, вирусов и грибов в холодном цехе?
- А) Хлорсодержащие средства.
 Б) Мыльный раствор.
 В) Простая вода.
3. В каком помещении должны храниться дезинфицирующие средства?
- А) Прямо на рабочем столе в холодном цехе.
 Б) В темном, сухом, вентилируемом помещении, недоступном для посторонних.
 В) В холодильнике вместе с продуктами.
4. Какое правило является критическим при приготовлении рабочего раствора?
- А) Наливать воду в дезинфектант.
 Б) Добавлять дезинфицирующее средство в воду.
 В) Не имеет значения.
5. Что должно быть на емкости с разведенным дезинфицирующим средством?

- А) Наименование.
 Б) Ничего не нужно.
 В) Наименование, концентрация, дата приготовления, срок годности.
6. Допускается ли хранение дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией?
 А) Да, если плотно закрыты.
 Б) Нет, категорически запрещено.
 В) Только в холодильнике.
7. Что делать со старым рабочим раствором, у которого истек срок использования?
 А) Добавить свежий концентрат.
 Б) Утилизировать (вылить).
 В) Оставить еще на день.
8. Какое средство защиты обязательно при работе с концентрированными дезинфектантами?
 А) Резиновый фартук.
 Б) Защитные перчатки, очки, иногда респиратор (согласно инструкции).
 В) Резиновые перчатки.
9. Как часто необходимо проводить дезинфекцию оборудования в холодном цехе?
 А) Раз в неделю.
 Б) В конце каждой смены или по мере загрязнения.
 В) Раз в месяц.
10. Можно ли использовать для дезинфекции средства, не имеющие сертификата соответствия?
 А) Да, если они дешевые.
 Б) Нет, только зарегистрированные и сертифицированные средства.
 В) Можно, если они пахнут хлоркой.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3
4	Б	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»)
 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 84. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.

Устный опрос

1. Что представляет собой система ХАССП?
2. Какие риски существуют при приготовлении холодных блюд и закусок?

3. Каковы требования системы ХАССП к безопасному приготовлению холодных блюд и закусок?

4. Почему систему ХАССП можно назвать эффективным инструментом управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд?

Тестовое задание

1. Что означает аббревиатура ХАССП (НАССР)?

- А) Система контроля качества готовой продукции.
- Б) Анализ опасностей и критические контрольные точки.
- В) Санэпидемстанция и пищевой контроль.

2. На чем основывается безопасность пищевой продукции в системе ХАССП?

- А) На проверке только готовых блюд перед подачей.
- Б) На строгом наказании персонала за ошибки.
- В) На предупреждении рисков на всех этапах: от закупки до подачи.

3. Сколько основных принципов включает в себя система ХАССП?

- А) 5
- Б) 10
- В) 7

4. Что такое «Критическая контрольная точка» (ККТ)?

- А) Этап, на котором можно предотвратить или устранить риск.
- Б) Место хранения готовых блюд.
- В) Время работы ресторана.

5. Какие виды опасностей контролирует ХАССП?

- А) Только биологические (бактерии).
- Б) Биологические и химические.
- В) Биологические, химические и физические.

6. Является ли внедрение ХАССП обязательным для общепита в РФ?

- А) Да, обязательно для всех предприятий общепита.
- Б) Только для крупных ресторанов.
- В) Нет, это добровольная сертификация.

7. Какой документ подтверждает функционирование системы ХАССП?

- А) Медицинская книжка сотрудника.
- Б) Журналы мониторинга (температуры, здоровья и т.д.) и план ХАССП.
- В) Договор аренды.

8. Какое действие является корректирующим при нарушении критического предела (например, недостаточная прожарка котлеты)?

- А) Ничего не делать.
- Б) Изолировать продукцию, доготовить или утилизировать ее.
- В) Пожаловаться менеджеру.

9. Кто несет ответственность за разработку и внедрение процедур ХАССП?

- А) Роспотребнадзор.
- Б) Производитель (руководитель предприятия).
- В) Шеф-повар лично.

10. В чем главное преимущество ХАССП?

- А) Обеспечение безопасности и снижение рисков отравлений.
- Б) Увеличение скорости подачи блюд.
- В) Сокращение штата поваров.

Эталоны ответов

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

3	В	3
4	А	3
5	В	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	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»)

Урок 85. Самостоятельная работа 5. Составление конспекта на тему «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд»

Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд

Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015г на предприятиях пищевой промышленности стало обязательным внедрение системы - ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов. Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Предприятия общественного питания являются частью пищевой отрасли.

С 01.01.2016г вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

Продукция общественного питания - это совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, относится к скоропортящейся продукции. Система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимально предотвратить все возможные риски, определении их пределов и постоянному контролю. В настоящее время ХАССП в общественном питании является основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции.

Смысл внедрение программы ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта. В процессе создания НАССР (ХАССП) анализируют процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю. Существует четыре источника возникновения опасностей - это сырье, персонал, оборудование и окружающая среда.

Основные принципы разработки системы ХАССП определены ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Для выявления рисков, определения степени их опасности и обозначения пределов в сфере общественного питания необходимо провести ряд аналитических действий. При этом, учитываются 3 фактора потенциального загрязнения продукции: физический, химический и биологический.

Биологическая опасность. К этому виду опасностей относятся микроорганизмы (бактерии, вирусы, паразиты и плесневые грибы), которые не предусмотрены процессом производства)

Химическая опасность. Этот вид опасностей включает в себя субстанции или молекулы, которые:

- в естественном виде содержатся в растениях или животных (например, в ядовитых грибах);
- могут быть умышленно добавлены во время выращивания или обработки продуктов. Такие вещества могут быть безопасны при соблюдении установленных норм, но становятся опасными при их превышении (например, нитрит натрия, пестициды);
- могут ненамеренно попасть в пищу (например, после химической очистки упаковки);
- могут воздействовать на иммунную систему отдельных людей (например, пищевые аллергены).

К химическим опасностям относятся: токсичные металлы, радионуклиды, пестициды, антибиотики, ГМО.

Физическая опасность. Этот вид опасностей включает в себя субстанции, которые в нормальных условиях не должны находиться в пище. Такие субстанции могут нанести вред здоровью конечного потребителя (например, древесные щепки, фрагменты стекла, металлическая стружка, косточки).

Система менеджмента в общепите по структуре схожа с иными системами пищевых производств, но и в то же время имеет свои нюансы. Для предприятий общественного питания характерно периодическое обновление ассортимента продукции и как следствие смена разнообразия сырья (сезонные блюда), что влечет за собой изменения в процессах технологий производства и увеличение разнообразия процессов. Это вызывает значительные сложности в контроле перекрестного аллергенного загрязнения, а так же требует существенных временных затрат на проведение анализа рисков по сырью и технологической схеме.

Выходом может быть группировка однотипных процессов при составлении технологической схемы, а так же сырья, при условии, что степень подробности остается достаточной для корректной оценки всех возможных опасных факторов.

Другая сложность, с которой сталкивается большинство предприятий общественного питания при внедрении ХАССП, заключается в том, что в отличие от производственных предприятий, оснащенных собственными лабораториями, на предприятиях общественного питания таких лабораторий, как правило, нет. Контроль показателей безопасности сырья и готовой продукции в сторонних аккредитованных лабораториях проводится только в рамках производственного контроля.

В виду этого становится сложнее контролировать показатели безопасности поступающего сырья, и проверка при приемке может происходить только путем проверки соблюдения условий транспортировки, сопроводительной документации и оценки органолептических показателей. Контроль безопасности готовой продукции производится только органолептически. Следует помнить о том, что если при разработке плана ХАССП мерой контроля опасного фактора выбрана проверка органолептических показателей, такая мера контроля должна в обязательном порядке пройти валидацию, т.е. проверку эффективности выбранных мер контроля или их сочетаний до их внедрения.

Выделяют семь принципов, которые лежат в основе ХАССП:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.
2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.
3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.
4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов производственного надзора.
5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.
6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.
7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

Статьей 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП.

Вместе с тем, техническим регламентом не предусмотрена обязательная сертификация систем менеджмента качества и безопасности, в том числе основанных на принципах ХАССП.

Выполнение этих требований является обязанностью производителя согласно статье 11 ТР ТС 021/2011.

Оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП, производится специалистами Роспотребнадзора в ходе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и надзора за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза субъектами предпринимательства, занятыми в сфере производства пищевой продукции.

При этом для обеспечения безопасности продукции общественного питания в процессе ее производства оцениваются:

- соответствие технологических процессов производства;
- обеспечение полноты и достоверности производственного контроля;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции, а также обеспечение других процедур, предусмотренных частью 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

За несоблюдение производителем пищевой продукции, в том числе и продукции общественного питания требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.

Урок 86 . Организация подготовки к реализации - порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к реализации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Как порционируют готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски?
3. Какую посуду используют для порционирования готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура воздуха в помещении для порционирования холодных блюд?

- а) не выше 16°C
- б) 2-4 °C
- в) 10-12 °C

2. Каков срок реализации холодных блюд, находящихся в охлаждаемых витринах?

- а) Не более 1 часа
- б) Не более 3 часов
- в) Не более 6 часов

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзор

3. При какой температуре должны отпускаться холодные закуски?

- а) 3-6°C
- б) 10-14 °C
- в) 20-25 °C

4. На каком оборудовании производится порционирование холодных блюд?

- а) На производственных столах
- б) На столах с охлаждаемой рабочей поверхностью
- в) На разделочных досках

5. Что из перечисленного запрещено при реализации холодных блюд?

- а) Использование охлаждаемых прилавков
- б) Замораживание нереализованных готовых блюд
- в) Порционирование перед подачей

6. Какую посуду используют для подачи холодных закусок?

- а) Салатницы
- б) Закусочные тарелки
- в) Десертные тарелки

7. В чем заключается система "таблет-питания" (tablett)?

- а) Порционирование в обеденном зале
- б) Индивидуальное порционирование на подносах
- в) Подача блюд в общих блюдах

8. В летнее время запрещено или ограничено приготовление:

- а) Салатов с майонезом и заливных блюд
- б) Канапе
- в) Маринованных овощей

9. Основная цель оформления холодных блюд при комплектовании:

- а) Увеличение веса блюда
- б) Возбуждение аппетита и эстетическое оформление
- в) Скрытие недостатков продуктов

10. Хранение продуктов для холодных блюд должно осуществляться:

- а) При комнатной температуре
- б) Строго соблюдая товарное соседство в холодильнике
- в) На полках в холодном цехе

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а, 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 87. Организация хранения на раздаче/прилавке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к организации хранения на раздаче готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?

2. Как организуют хранение на раздаче/прилавке) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?

3. Каковы сроки хранения на раздаче/прилавке) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?

Тестовое задание

1. Какова нормативная температура °С холодных блюд и закусок при реализации (на раздаче)?

а) 4-6

б) 10-14

в) 20-25

2. Каков максимальный срок реализации холодных блюд, находящихся на раздаче в охлаждаемом прилавке?

а) 30 минут

б) 1 час

в) 3 часа

3. Где должны храниться готовые холодные блюда и закуски на линии раздачи?

а) В морозильных камерах

б) В мармитах

в) В охлаждаемых прилавках-витринах

4. Что из перечисленного НЕ допускается при организации раздачи холодных блюд?

а) Использование маркированного инвентаря

б) Смешивание остатков продукции за разные дни

в) Хранение в порционированном виде

5. Как часто должны проверяться сроки реализации холодных блюд на раздаче?

а) Раз в смену

б) Постоянно, по мере обновления ассортимента

в) В конце рабочего дня

6. При какой температуре °С происходит наиболее быстрое размножение микроорганизмов в готовых блюдах (опасная зона)?

- а) 35-37
 б) 3-30
 в) 20-35
7. Как следует оформлять раздачу холодных закусок (салатов, паштетов)?
 а) В общей посуде, порционировать при клиенте
 б) Порционно, в витрине
 в) В замороженном виде
8. Какое правило соблюдается при размещении блюд в охлаждаемом прилавке?
 а) Рядом с сырыми полуфабрикатами
 б) С соблюдением товарного соседства (рыба отдельно от мяса)
 в) В любой последовательности
9. Что делать с салатами, заправленными майонезом, по истечении 1 часа на раздаче?
 а) Убрать в холодильник до следующего дня
 б) Перемешать с новыми
 в) Утилизировать (списать)
10. В чем преимущество охлаждаемых прилавков-витрин?
 а) Позволяют хранить блюда горячими
 б) Сохраняют товарный вид и безопасность блюд при подаче
 в) Позволяют замораживать салаты

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	б	3
8	б	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 88 . Виды и назначение упаковочных материалов для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных блюд и закусок

Устный опрос

1. Назовите основные виды упаковочных материалов, используемых для холодных блюд?
2. В каких случаях целесообразно использовать вакуумную упаковку для холодных закусок?
3. Для чего используется пищевая пленка при хранении холодных блюд в холодильнике?
4. Какие упаковочные материалы лучше подходят для транспортировки салатов с майонезной заправкой?
5. В чем преимущество использования одноразовой посуды из полистирола?
6. Каковы сроки реализации (хранения) порционированных холодных блюд в холодильных витринах?
7. Почему салаты и винегреты не рекомендуется хранить заправленными длительное время?

8. Как маркируется упакованная продукция, предназначенная для хранения? III. Упаковка на вынос и транспортирование
9. Каковы требования к упаковке холодных блюд для транспортировки на дальние расстояния?
10. Какой вид упаковки вы выберете для доставки бутербродов или канапе? (Жесткий пластиковый контейнер или картонная коробка с крышкой).
11. Как правильно упаковать холодные блюда для реализации через «стол заказов»?
12. Что такое порционирование, и почему оно важно перед упаковкой?
13. Какие органолептические показатели контролируют при приеме упакованных холодных блюд?
14. Что делать, если упаковка нарушена при транспортировке?

Эталоны ответов:

1. Пластиковые контейнеры, пленка, фольга, картон, бумажные пакеты, вакуумная упаковка
2. Для длительного хранения, транспортировки, защиты от окисления и бактерий.
3. Защита от заветривания, высыхания, смешивания запахов.
4. Пластиковые контейнеры с герметичными крышками.
5. Легкость, дешевизна, прозрачность для демонстрации блюда.
6. Обычно не более 1 часа, согласно требованиям СанПиН для некоторых видов — до 12-24 часов
7. Из-за выделения сока, потери внешнего вида и ускорения порчи.
8. Дата, время изготовления, срок годности, ФИО ответственного.
9. Герметичность, жесткость формы, защита от механических повреждений.
10. Жесткий пластиковый контейнер или картонная коробка с крышкой.
11. Индивидуальная порционная упаковка, запайка или вакуумирование.
12. (Разделение на порции для удобства реализации и учета, сохранение товарного вида.
13. Внешний вид, цвет, запах, консистенция.
14. (Такая продукция считается браком, реализация запрещена.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое главное требование предъявляется к упаковочным материалам для холодных блюд?
А) Высокая термостойкость (до 100 °С)
Б) Эстетичный внешний вид
В) Безопасность (пищевой допуск), герметичность и способность сохранять температурный режим
2. Какой материал лучше всего подходит для упаковки салатов с заправкой на вынос?
А) Бумажный пакет
Б) Пластиковый контейнер с герметичной крышкой
В) Фольга
3. Для кратковременного хранения и демонстрации холодных закусок в витрине используют:
А) Прозрачные пластиковые или стеклянные емкости
Б) Картонные коробки
В) Металлические гостроемкости без крышек
Г) Суповые тарелки
4. Какая упаковка наиболее подходит для порционной транспортировки холодных блюд (наборы для пикника, ланч-боксы)?
А) Ланч-бокс из вспененного полистирола (EPS)
Б) Вакуумная упаковка (для длительной транспортировки)
В) Оба варианта верны

5. Что из перечисленного обеспечивает наилучшую герметичность при перевозке жидких холодных блюд (холодные супы, соусы)?

- А) Пластиковый контейнер с резьбовой крышкой
- Б) Пищевая пленка
- В) Бумажный стаканчик

6. Для сохранения свежести холодной нарезки (колбасы, сыры) рекомендуется:

- А) Упаковка в фольгу
- Б) Вакуумная упаковка или «газовая среда»
- В) Бумажная обертка
- Г) Пищевая плёнка

7. Какой материал считается наиболее экологичным, но менее долговечным для холодных блюд?

- А) Полиэтилен
- Б) Полипропилен
- В) Крафт-картон с ламинацией

8. Соотнесите наименование материала для упаковочных материалов и их свойства:

А) Пластик (PP/PET)	1) Экологичность, для сухих закусок (сэндвичи).
Б) Вспененный полистирол	2) Герметичность, прозрачность, защита от влаги.
В) Вакуумная пленка	3) Легкость, термоизоляция (холод сохраняется).
Г) Крафт-бумага/картон	4) Продление срока годности, защита от воздуха.

9. Какое правило необходимо соблюдать при упаковке смешанных салатов?

- А) Заправлять салат строго перед упаковкой.
- Б) Упаковывать заправку отдельно, чтобы избежать порчи продукта и протекания.
- В) Смешивать салат с заправкой за 3 часа до подачи

Эталоны ответов

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

Тест: Упаковочные материалы для холодных блюд

1. Какое главное требование предъявляется к упаковке холодных блюд?

- А) Способность выдерживать температуру 100°C
- Б) Герметичность и возможность длительного хранения в холодильнике.

- В) Наличие металлического напыления.
2. Какой материал лучше всего подходит для упаковки салатов, требующих демонстрации внешнего вида?
- А) Фольга.
Б) Прозрачный ПЭТ-контейнер (полиэтилентерефталат).
В) Плотный картон без ламинации.
3. Что из перечисленного НЕ рекомендуется использовать для упаковки холодных блюд с заправкой (майонез, соус)?
- А) Пластиковый контейнер с крышкой.
Б) Влагопитывающая бумажная упаковка (без ламинации).
В) Одноразовая пластиковая салатница.
4. При какой температуре °С рекомендуется хранить холодные блюда, упакованные в контейнеры?
- А) 10-14.
Б) 16-20.
В) 2-4
5. Какая упаковка наиболее экологична для холодных закусок?
- А) Контейнеры из полистирола.
Б) Тара из кукурузного крахмала или целлюлозы.
В) Пленка ПВХ.
6. Для чего используется стретч-пленка при упаковке холодных закусок?
- А) Для обеспечения герметичности и защиты от заветривания.
Б) Для подогрева в СВЧ.
В) Для замораживания.
7. Контейнеры из полипропилена (PP) подходят для:
- А) Только сухих продуктов.
Б) Холодных блюд, а также блюд, требующих разогрева (универсальны).
В) Только для замороженных продуктов.
8. Какое правило необходимо соблюдать при упаковке смешанных салатов?
- А) Заправлять салат строго перед упаковкой.
Б) Упаковывать заправку отдельно, чтобы избежать порчи продукта и протекания.
В) Смешивать салат с заправкой за 3 часа до подачи.
9. Какая упаковка наиболее подходит для порционной транспортировки холодных блюд (наборы для пикника, ланч-боксы)?
- А) Ланч-бокс из вспененного полистирола (EPS)
Б) Вакуумная упаковка (для длительной транспортировки)
В) Оба варианта верны
10. Что из перечисленного обеспечивает наилучшую герметичность при перевозке жидких холодных блюд (холодные супы, соусы)?
- А) Пластиковый контейнер с резьбовой крышкой
Б) Пищевая пленка
В) Бумажный стаканчик

Эталоны ответов

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

8	Б	3
9	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»)

Урок 90 . Организация упаковки для отпуска на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к организации упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Какую упаковку можно использовать на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
3. Как упаковывают на вынос готовые салаты и винегреты?
4. Как упаковывают на вынос готовые бутерброды?
5. Как упаковывают на вынос готовые холодные блюда и закуски из мяса и рыбы?
6. Как упаковывают на вынос готовые заливные?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура хранения и отпуска холодных блюд и закусок?
 - А) 2-6
 - Б) 8-12
 - В) 15-20
2. Какую упаковку предпочтительнее использовать для холодных закусок на вынос?
 - А) Бумажные пакеты
 - Б) Фольга
 - В) Герметичные пластиковые контейнеры или коррексы
 - Г) Пищевая пленка без тары
3. В течение какого времени должны быть реализованы холодные блюда, находящиеся в охлаждаемой витрине?
 - А) Не более 30 минут
 - Б) Не более 1 часа
 - В) Не более 3 часов
 - Г) До конца рабочей смены
4. Что обязательно должно быть указано на маркировке при упаковке продукции на вынос?
 - А) ФИО повара
 - Б) Дата и точное время изготовления
 - В) Список ингредиентов
 - Г) Цена
5. Какие требования предъявляются к упаковке салатов с заправкой?
 - А) Заправка должна быть упакована отдельно
 - Б) Упаковка должна быть влагонепроницаемой
 - В) Контейнер должен быть прозрачным
 - Г) Все вышеперечисленное
6. Какую форму подачи используют для холодных закусок (например, икры, семги)?
 - А) Общую емкость
 - Б) Порционную посуду
 - В) Одноразовые стаканы
7. Какое требование к оформлению холодных блюд является ключевым при упаковке?

- А) Смешение ингредиентов
 Б) Аккуратность и сохранение формы
 В) Использование большого количества соуса
8. Что запрещено при организации упаковки?
 А) Использование одноразовой посуды
 Б) Упаковка горячих продуктов вместе с холодными
 В) Использование прозрачных материалов
10. Для чего используется термоупаковка или сумки-холодильники при транспортировке?
 А) Для удобства переноски
 Б) Для поддержания температуры
 В) Для увеличения срока хранения

Эталоны ответов

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

Урок 91. Техническое оснащение работ подготовки к реализации (порционированию) (комплектованию), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Устный опрос

1. Какое технологическое оборудование используют для подготовки к реализации (порционированию (комплектованию), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
2. Перечислите технологическое оборудование для подготовки к реализации (порционированию (комплектованию) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
3. Перечислите оборудование для упаковки для отпуска на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?
4. Перечислите оборудование для хранения на раздаче/прилавке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильные ответы:

1. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:
 А) от режима работы предприятия
 Б) от пропускной способности
 В) от ассортимента реализуемой продукции
 Г) от контингента потребителей
2. Линия самообслуживания предназначена:

- А) для раздачи первых и вторых блюд
 Б) для приготовления блюд в наплитной посуде
 В) для раздачи сладких блюд и напитков
 Г) для варки блюд на пару
3. Устройство, имеющее вид змеевика, в котором происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счёт теплоты, поглощаемой из окружающей среды:
 А) испаритель
 Б) компрессор
 В) конденсатор
 Г) регулирующий вентиль
4. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:
 1) естественное охлаждение А) получают более низкие температуры
 2) искусственное охлаждение Б) температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды
5. По температуре хранения холодильное оборудование различают:
 А) обычное
 Б) для продажи напитков
 В) сборные
 Г) низкотемпературное
6. Прилавки и витрины предназначены:
 А) для хранения рабочего запаса продуктов
 Б) для замороженных продуктов
 В) для демонстрации продуктов
 Г) для хранения продуктов в течение нескольких дней
7. Льдогенератор предназначен:
 А) для хранения продуктов
 Б) для получения пищевого льда
 В) для смешивания коктейлей
 Г) для приготовления льдосоляной смеси
8. Устройство, предназначенное для охлаждения паров хладагента и превращения их в жидкость:
 испаритель
 А) конденсатор
 Б) регулирующий вентиль
 В) компрессор
9. Установите соответствие:
- | | |
|-----------------------------|---|
| А) охлаждение льдом | 1) смесь льда и поваренной соли, температура смеси -21°C |
| Б) льдосоляное охлаждение | 2) используется в ледниках, температура продуктов охлаждается до $6-8^{\circ}\text{C}$ |
| В) охлаждение «сухим льдом» | 3) из твёрдого состояния превращается в парообразное, температура понижается до -78°C |
10. По конструкции холодильное оборудование различают:
 А) для демонстрации продуктов
 Б) сборные холодильные камеры
 В) специализированное
 Г) низкотемпературное
11. Холодильный шкаф предназначен:
 А) для демонстрации продуктов
 Б) для хранения рабочего запаса продуктов
 В) для хранения замороженных продуктов

Г)для продажи напитков

12. Какие отделения находятся внутри льдогенератора:

А)отделение для отстаивания крахмала

Б)машинное отделение

В)отделение для хранения льда

Г)отделение для сбора мезги

Эталоны ответов

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

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. Установите соответствие:

А)охлаждение льдом

1)смесь льда и поваренной соли, температура смеси -21°С

Б)льдосоляное охлаждение

2)используется в ледниках, температура продуктов охлаждается до 6-8°С

В)охлаждение «сухим льдом»

3)из твёрдого состояния превращается в парообразное, температура понижается до -78°С

2. По конструкции холодильное оборудование различают:

А)для демонстрации продуктов

Б)сборные холодильные камеры

В)специализированное

Г)низкотемпературное

3. Холодильный шкаф предназначен:

А)для демонстрации продуктов

Б)для хранения рабочего запаса продуктов

В)для хранения замороженных продуктов

Г)для продажи напитков

4. Какие отделения находятся внутри льдогенератора:

А)отделение для отстаивания крахмала

Б)машинное отделение

В)отделение для хранения льда

Г)отделение для сбора мезги

5. Для упаковки блюд на вынос используют:

А) Пластиковые контейнеры, вакуумные упаковщики

Б) Металлические кастрюли

В) Деревянные доски

6. Назовите модель прилавка-витрины для холодных закусок:
 А) ПЭМ-2-01
 Б) Таир-102
 В) ШХ-0,4
7. Разрешается ли оставлять салаты и заливные блюда на следующий день?
 А) Да, при температуре 2-4°C
 Б) Нет, запрещено
 В) Разрешено, если они в закрытой упаковке
8. В чем осуществляется доставка готовых холодных блюд для кейтеринга?
 А) В изотермических емкостях
 Б) В полиэтиленовых пакетах
 В) На открытых подносах
9. Что относится к малому инвентарю для порционирования?
 А) Ложки для мороженого, щипцы, скребки
 Б) Ножи поварской тройки
 В) Сита
10. Для контроля веса порционируемых блюд используют:
 А) Весы электронные
 Б) Черпаки
 В) Мензурки

Эталоны ответов

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

1. Какое оборудование используется для кратковременного хранения и демонстрации холодных блюд на раздаче?

- а) Мармит
- б) Охлаждаемый прилавок-витрина
- в) Жарочный шкаф

2. Какая температура °С должна быть у холодных блюд и закусок при реализации?

- а) 10- 14
- б) 2-6

в) Не ниже 15

3. Максимальный срок реализации холодных блюд, выставленных на раздаче?

- а) 3 часа
- б) 1 час

в) 30 минут

4. Какое оборудование используется для порционирования (комплектования) холодных блюд?
- Производственный стол, весы, гасстроемкости
 - Блендер, мясорубка
 - Печь СВЧ
5. Для упаковки блюд на вынос используют:
- Пластиковые контейнеры, вакуумные упаковщики
 - Металлические кастрюли
 - Деревянные доски
6. Назовите модель прилавка-витрины для холодных закусок:
- ПЭМ-2-01
 - Таир-102
 - ШХ-0,4
7. Разрешается ли оставлять салаты и заливные блюда на следующий день?
- Да, при температуре 2-4°C
 - Нет, запрещено
 - Разрешено, если они в закрытой упаковке
8. В чем осуществляется доставка готовых холодных блюд для кейтеринга?
- В изотермических емкостях
 - В полиэтиленовых пакетах
 - На открытых подносах
9. Что относится к малому инвентарю для порционирования?
- Ложки для мороженого, щипцы, скрепки
 - Ножи поварской тройки
 - Сита
10. Для контроля веса порционируемых блюд используют:
- Весы электронные
 - Черпаки
 - Мензурки

Эталоны ответов

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

Урок 93. Виды торгово-технологического оборудования. Холодильные шкафы: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Перечислите виды торгово-технологического оборудования.

2.Каково устройство шкафа холодильного ШХ-0,4?

Карточка 2

1.Перечислите наименования холодильных шкафов, устанавливаемых на предприятиях общественного питания.

2.Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования?

Карточка 3

1.Из каких частей состоит компрессионная холодильная машина?

2.Каково устройство шкафа холодильного ШХ-0,6?

Карточка 4

1.Чем отличаются холодильные шкафы ШХ-0,4, ШХ-0,6, ШХ-1,2 и Т2-125М?

2.Каковы санитарно-гигиенические требования к обслуживанию холодильного оборудования?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение холодильных шкафов?

А) Длительное хранение замороженных продуктов при 1-3°C

Б) Демонстрация и краткосрочное хранение продуктов.

В) Транспортировка продуктов питания.

2. Из каких основных узлов состоит холодильный агрегат шкафа?

А) Компрессор, испаритель, конденсатор, терморегулирующий вентиль.

Б) Электродвигатель, вентилятор, полки.

В) Компрессор, корпус, дверца.

Г)Испаритель, электродвигатель, компрессор

3. Что является хладагентом в большинстве современных торговых холодильников?

А) Вода.

Б) Фреон.

В) Аммиак.

Г)Хладон R22

4. Установите соответствие названия холодильного шкафа т объёма (м³) :

А) ШХ-0,4 1) 1,2

Б) ШХ-1,12. 2) 0,4

В) ШХ-0,6 3) 1,25

Г)Т2-125М. 4) 0,6

5. Какое из правил безопасной эксплуатации является критически важным?

А) Ежедневная разморозка.

Б) Заземление корпуса оборудования.

В) Хранение продуктов в открытом виде.

6. Зачем нужна регулярная санитарная обработка холодильного шкафа?

А) Для снижения уровня шума.

Б) Для поддержания температуры.

В) Для соблюдения гигиены и предотвращения размножения бактерий.

7. Какое действие запрещено при эксплуатации холодильного шкафа?

А) Загрузка продуктов свыше установленной нормы.

Б) Открытие двери покупателем.

В) Использование стеклянных полок.

8.Холодильный шкаф ШХ-0,4 состоит из:

А)Охлаждаемой камеры и машинного отделения в нижней части корпуса.

Б) Охлаждаемой камеры и машинного отделения в верхней части корпуса..

В) Испарителя, корпуса, полок.

9.Автоматическую работу холодильника регулирует:

А)Датчик-реле температуры.

Б)Клапан..

В) Терморегулирующий вентиль.

Эталоны ответов

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

Урок 96. Камеры (шкафы) шоковой заморозки: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Перечислите виды холодильных камер, применяемых на предприятиях общественного питания.

2.Каковы особенности работы камер шоковой заморозки?

Карточка 2

1.Каковы особенности замораживания продуктов в шкафах шоковой заморозки?

2.Каковы правила безопасной эксплуатации камер шоковой заморозки?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение шкафа шоковой заморозки?

А) Длительное хранение замороженных продуктов.

Б) Быстрое замораживание продуктов с сохранением их структуры и веса.

В) Размораживание продуктов.

2. Какая температура °С обычно достигается внутри камеры шоковой заморозки?

А) от -20 до -10.

Б) от -10 до -30

В) от -30 до -40.

3. Что обеспечивает высокую скорость замораживания в данных камерах?

А) Интенсивная циркуляция холодного воздуха вентиляторами.

Б) Использование жидкого азота во всех моделях.

В) Повышенное давление внутри камеры.

4. Чем принципиально отличается шоковая заморозка от обычной?

А) Температурой хранения.

Б) Размер образующихся кристаллов льда (они меньше, не разрушают клетки продукта).

В) Потреблением электроэнергии.

5. Что является ключевым элементом устройства камеры шоковой заморозки?

А) Мощный компрессор и вентиляторы.

Б) Нагревательные элементы.

В) Вакуумный насос.

6. Правило безопасной эксплуатации: что необходимо обеспечить при размещении оборудования?

- А) Попадание прямых солнечных лучей.
 Б) Место, позволяющее работать должным образом и обеспечивающее слив конденсата.
 В) Размещение вплотную к стене.
7. Как подготовить продукт к шоковой заморозке?
 А) Поместить в плотную пластиковую упаковку.
 Б) Разместить на специальных гридах или лотках для равномерного охлаждения.
 В) Замораживать только в замотанном виде.
8. Какое правило безопасности важно соблюдать при работе с камерой?
 А) Открывать дверь во время работы для проверки.
 Б) Использовать термоперчатки при выгрузке, чтобы избежать обморожения.
 В) Не выключать вентилятор.
9. Что такое "бласт чиллер" (blast chiller)?
 А) Аппарат для шоковой заморозки.
 Б) Аппарат для шокового охлаждения.
 В) Обычный холодильник.
10. Почему нельзя перегружать камеру шоковой заморозки?
 А) Это приведет к порче компрессора.
 Б) Это нарушит циркуляцию воздуха и процесс заморозки будет неравномерным.
 В) Это увеличит вес продуктов.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	Б	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»)
 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 98. Шкафы морозильные: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

Устный опрос

- Для чего предназначены морозильные шкафы?
- Из каких частей состоят морозильные шкафы?
- Каковы правила эксплуатации морозильных шкафов?
- Какую санитарную обработку производят у морозильных шкафов?

Тестовое задание

- Каково основное назначение морозильных шкафов?
 А) Кратковременное хранение продуктов при температуре -18°C
 Б) Замораживание и длительное хранение замороженных продуктов и полуфабрикатов.
 В) Охлаждение готовых блюд.
- Какой температурный режим °C характерен для низкотемпературных (морозильных) шкафов?

- А) От -5 до -15.
 Б) От -35 до -50.
 В) От -18 до -24
3. Что входит в состав холодильного агрегата морозильного шкафа?
 А) Компрессор, конденсатор, испаритель, терморегулятор (ТРВ).
 Б) Вентилятор, ТЭН, термостат.
 В) Испаритель, лампа освещения, термостат.
4. Каков принцип действия компрессионного морозильного шкафа?
 А) Холод вырабатывается химической реакцией.
 Б) Компрессор сжимает хладагент, который, испаряясь, забирает тепло из камеры.
 В) Хладагент нагревает камеру, испаряя влагу.
5. Как часто необходимо проводить санитарную обработку морозильного шкафа?
 А) Раз в год.
 Б) Только при поломке.
 В) Регулярно, по мере загрязнения и образования "снеговой шубы".
6. Что КАТЕГОРИЧЕСКИ запрещено делать при эксплуатации морозильного шкафа?
 А) Открывать дверь на короткое время.
 Б) Убирать иней с испарителя ножом, скребком или другими острыми предметами.
 В) Загружать продукты без упаковки.
7. Какова основная цель циркуляции воздуха внутри камеры?
 А) Равномерное распределение холода по всему объему.
 Б) Увеличение влажности.
 В) Удаление запахов.
8. Правило эксплуатации: Что нужно сделать перед началом санитарной обработки морозильника?
 А) Включить режим суперзаморозки.
 Б) Отключить прибор от электрической сети.
 В) Загрузить продукты обратно.
9. К обслуживанию холодильных установок допускаются лица:
 А) Любой желающий.
 Б) Прошедшие специальный инструктаж.
 В) Только технические директора.
10. Почему нельзя оставлять морозильник плотно закрытым при разморозке?
 А) Может треснуть корпус.
 Б) Появится плесень и неприятный запах.
 В) Сгорит компрессор.

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

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

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 100. Льдогенератор: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

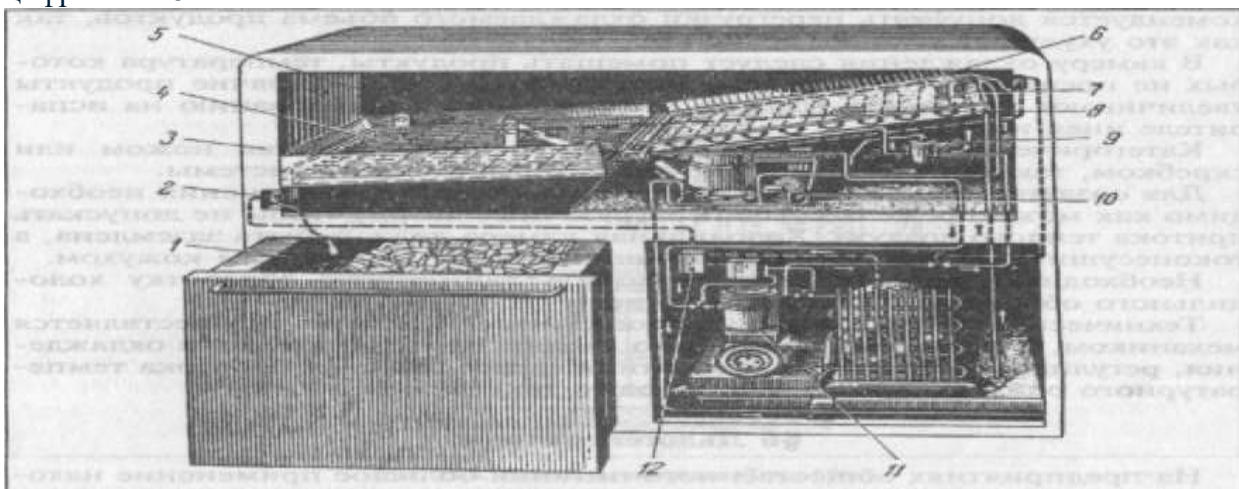
Устный опрос

1. Каково назначение льдогенератора?
2. Каково устройство льдогенератора?
3. Каков принцип действия льдогенератора?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации льдогенератора?
5. Какую санитарную обработку производят по окончании работы?

Карточки-задания

Карточка 1

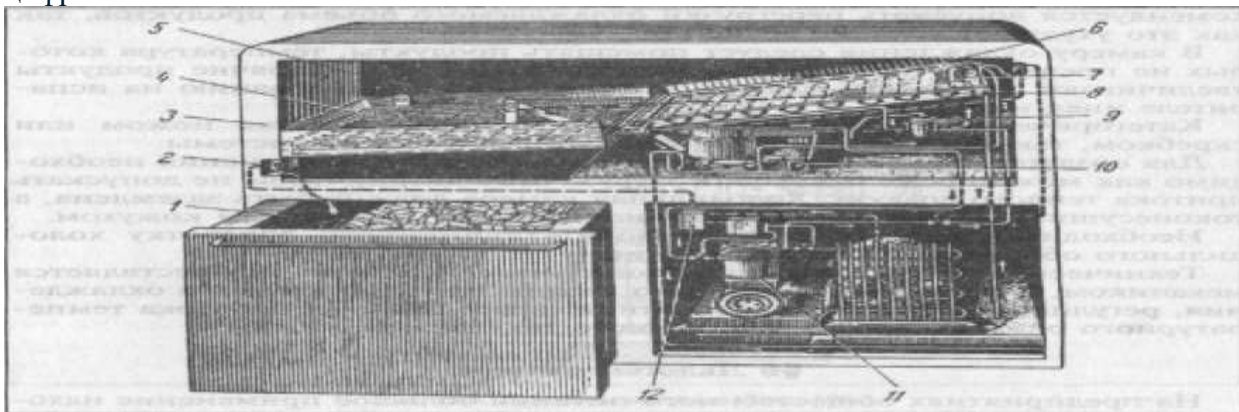
1. Назовите машину, изображённую на рисунке и назовите части, указанные на рисунке цифрами 1- 6 и их назначение



2. Каковы правила эксплуатации изображённой на рисунке машины?

Карточка 2

1. Назовите машину, изображённую на рисунке и назовите части, указанные на рисунке цифрами 7-12 и их назначение



2. Каковы правила эксплуатации изображённой на рисунке машины?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение льдогенератора?
 - А) Замораживание продуктов питания.
 - Б) Автоматическое производство пищевого льда (кубики, чешуя, гранулы).
 - В) Охлаждение напитков в бутылках.
2. На каком принципе основана работа льдогенератора?
 - А) Быстрое вращение воды.
 - Б) Подача воды на испаритель, где она замерзает, с последующим отделением льда.

- В) Постоянное перемешивание воды с сухим льдом.
3. Что является основным рабочим элементом для образования льда?
- А) Конденсатор.
Б) Испаритель.
В) Термостат.
4. Как происходит отделение готового льда в большинстве кубиковых льдогенераторов?
- А) Механическим скребком.
Б) Горячим паром (или горячим газом), оттаивающим лед от испарителя.
В) Ультразвуком.
5. Что необходимо для безопасной эксплуатации льдогенератора с воздушным охлаждением?
- А) Установка вплотную к стене.
Б) Обеспечение зазоров для циркуляции воздуха.
В) Постоянный полив корпуса холодной водой.
6. Какие требования предъявляются к подключению льдогенератора к воде?
- А) Обязательная установка фильтров и умягчителей воды.
Б) Использование только горячей воды.
В) Подключение напрямую к канализации без сифона.
7. Как часто необходимо проводить санитарную обработку (дезинфекцию) льдогенератора?
- А) Один раз в год.
Б) По мере загрязнения, регулярно (согласно инструкции, обычно раз в 1-3 месяца).
В) Только при поломке.
8. Какое правило безопасной эксплуатации нарушено, если лед из бункера берут руками?
- А) Правила электробезопасности.
Б) Правила гигиены (использовать только лопатку/совку).
В) Правила пожарной безопасности.
9. Что нужно сделать, если льдогенератор не используется длительное время?
- А) Открыть кран уровня.
Б) Выключить, очистить, промыть и просушить.
В) Залить антифризом.
10. В чем разница между подключением льдогенераторов с водяным и воздушным охлаждением?
- А) Водяные требуют подключения к канализации для отвода тепла и воды.
Б) Воздушные требуют обязательной установки специалистом.
В) Разницы нет.

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	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»)

Урок 102 . Холодильные столы и салатетты

Устный опрос

1. Каково назначение холодильных столов?
2. Каково устройство холодильных столов?
3. Каков принцип действия холодильных столов?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации холодильных столов?
6. Каково назначение салатетты?
7. Каково устройство салатетты?
8. Каков принцип действия салатетты?
9. Каковы правила безопасной эксплуатации салатетты?
10. Какую санитарную обработку производят по окончании работы?

Тестовое задание

1. Каково основное назначение холодильного стола?
 - а) Длительное замораживание продуктов.
 - б) Краткосрочное хранение продуктов и подготовка блюд на рабочей поверхности.
 - в) Только демонстрация готовых блюд.
 - г) Хранение оформленных холодных блюд
2. Чем салатетта отличается от обычного холодильного стола?
 - а) Наличием охлаждаемой горки или отсека для gastronemkостей с ингредиентами (салатами, пиццей).
 - б) Более низкой температурой хранения.
 - в) Отсутствием столешницы.
3. Какой среднетемпературный °C диапазон чаще всего поддерживают холодильные столы?
 - а) от 0 до 5
 - б) от -2 до 10
 - в) 5 до 15
 - г) от 2 до 6
4. Что из перечисленного запрещено при эксплуатации холодильного оборудования?
 - а) Использование нержавеющей стали.
 - б) Удаление инея с испарителя ножом или скребком.
 - в) Размещение очень близко к стене.
5. Для чего используется контроллер в холодильном столе?
 - а) Для взвешивания продуктов.
 - б) Для автоматического управления температурой и работой компрессора.
 - в) Для освещения рабочей зоны.
6. Что такое "салат-бар" (шведский стол)?
 - а) Тип оборудования для продажи пиццы.
 - б) Оборудование для кратковременного хранения и демонстрации холодных блюд.
 - в) Охлаждаемый шкаф для напитков.
7. Какой материал считается стандартом для столешниц холодильных столов?
 - а) Дерево.
 - б) Пластик.
 - в) Нержавеющая сталь.
8. При какой максимальной температуре воздуха °C в помещении способны работать салатетты:
 - а) 35-40
 - б) 40-45
 - в) 25-35

г) 20-25

9. В салат-барах охлаждаемый стол имеет особенность:

- а) охлаждается только поверхность стола с углублением для размещения ингредиентов салата, а внутренний объем не охлаждается
- б) охлаждается поверхность стола с углублением для размещения ингредиентов салата и внутренний объем
- в) охлаждается только внутренний объем стола для охлаждения тарелок

Эталоны ответов

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

Урок 103. Холодильные прилавки и витрины

Письменный опрос

Вариант 1

1. Для чего используют холодильные прилавки и витрины на предприятиях общественного питания?
2. Как устроен прилавок-витрина «Пингвин-В»?

Вариант 2

1. Что представляет собой прилавок-витрина?
2. Как устроен прилавок-витрина ПВ-Ш?

Вариант 3

1. Каковы правила безопасной эксплуатации прилавков и витрин?
2. Как устроен прилавок-витрина «Таир-106»?

Тестовое задание

1. Какова основная функция холодильной витрины?
 - А) Замораживание продуктов до -6°C
 - Б) Краткосрочное хранение и демонстрация охлажденных продуктов (мясо, сыр, рыба).
 - В) Транспортировка замороженных полуфабрикатов.
2. Какой температурный диапазон °С характерен для среднетемпературных (гастрономических) витрин?
 - А) От 0 до 4
 - Б) От -5 до -10
 - В) От -4 до -6
3. В чем отличие холодильного прилавка от витрины?
 - А) Прилавок не охлаждается.
 - Б) Прилавок имеет закрытую рабочую поверхность и используется для обслуживания, а витрина — для демонстрации.
 - В) Витрины бывают только вертикальными.

4. Какой тип холодильного оборудования лучше всего подходит для продажи замороженной рыбы?
- А) Кондитерская витрина.
 Б) Холодильная горка (регал).
 В) Морозильная бонета (горизонтальная «ванна» (часто панорамная), обеспечивающая легкий доступ покупателей к товару)
5. Что запрещено при эксплуатации холодильного оборудования?
- А) Регулярная санитарная обработка.
 Б) Проверка контроллеров.
 В) Удаление инея с испарителя ножом или скребком.
6. Для чего используют холодильные горки (регалы)?
- А) Для демонстрации продуктов в закрытом режиме.
 Б) Для самообслуживания в супермаркетах (молочная продукция, напитки).
 В) Для хранения замороженных туш.
 Г) Для приготовления кулинарии.
7. Какой параметр обеспечивает безопасность продуктов в витрине?
- А) Температура от -4 до -6 °С или ниже.
 Б) Температура 0°С или выше.
 В) Наличие подсветки.
 Г) Количество полок.
8. Какое техническое средство используется для контроля температуры?
- А) Манометрический коллектор.
 Б) Контроллер.
 В) Вакуумметр.
 Г) Герметичный компрессор.
9. Что необходимо регулярно делать для предотвращения поломок?
- А) Выключать витрину на ночь.
 Б) Повышать температуру.
 В) Производить санитарную обработку и осмотр.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	В	3
5	В	3
6	Б	4
7	А	4
8	Б	4
9	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 104 . Оборудование для вакуумной упаковки обработанных продуктов

Карточки- задания

Карточка 1

1. Перечислите вакуумные машины, используемые на предприятиях общественного питания.

2. Каков принцип работы вакуумных машин камерного типа, используемых на небольших предприятиях общественного питания.

Карточка 2

1. Охарактеризуйте особенности трейсилеров.

2. Почему продукты в вакуумной упаковке дольше сохраняются?

Карточка 3

1. Охарактеризуйте особенности термоформовщиков, или термоформеров.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации вакуумных машин камерного типа, используемых на небольших предприятиях общественного питания?

Тестовое занятие

1. Какова основная цель использования вакуумного упаковщика для пищевых продуктов?

А) Замораживание продуктов.

Б) Удаление воздуха для продления срока хранения.

В) Разогрев пищи.

2. Какой тип вакууматора лучше подходит для влажных или мягких продуктов (например, маринованное мясо, супы)?

А) Бескамерный упаковщик с узкой лентой.

Б) Камерный вакуумный упаковщик.

В) Ручной запайщик.

3. Что используется в качестве расходного материала для большинства вакууматоров?

А) Обычная пищевая пленка.

Б) Специальные рифленые пакеты или пакеты для вакуумирования.

В) Бумажные пакеты.

4. Какое преимущество дает создание вакуумной среды?

А) Продукты становятся горячими.

Б) Сдерживание развития плесени и бактерий.

В) Увеличение объема продукта.

5. На что следует обратить внимание при выборе вакууматора?

А) На цвет устройства.

Б) Мощность, длина запечатывающей планки, режимы для влажных/мягких продуктов.

В) Вес устройства.

6. Можно ли использовать обычные полиэтиленовые пакеты в недорогих моделях упаковщиков?

А) Да, они подходят идеально.

Б) Нет, нужны только специальные.

В) Разницы нет

7. Как правильно ухаживать за вакууматором?

А) Регулярно протирать влажной салфеткой и оставлять сушиться, не закрывая плотно крышку.

Б) Мыть под проточной водой.

В) Регулярно проверять работу насоса

8. Какая техническая характеристика определяет плотность вакуума?

А) Длина запечатывающей планки

Б) Наличие функции «су-вид»

В) Мощность насоса (всасывание)

9. Для чего в вакуумной упаковке используется режим «Moist food» (влажные продукты)?

а) Для предотвращения попадания влаги в насос при упаковке сочных продуктов

б) Для заморозки продукта

в) Для откачки воздуха из сухих продуктов

10. Преимущества использования камерных машин:

а) Низкая стоимость, компактность

- б) Возможность упаковки жидких и мягких продуктов, высокая надежность шва
в) Работа только с сухими продуктами

Эталоны ответов

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

Урок 106. Технологическое оборудование для раздачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Устный опрос

1. Какое оборудование для раздачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок используют на предприятиях общественного питания?
2. Охарактеризуйте линии самообслуживания на предприятиях общественного питания.
3. Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования?

Тестовое задание

1. Какое оборудование предназначено для демонстрации и раздачи холодных закусок в зале самообслуживания?
 - а) Мармит II блюд
 - б) Холодильная витрина/прилавок (салат-бар)
 - в) Пароконвектомат
 - г) Слайсер
2. Назовите оптимальный температурный режим °С для хранения холодных блюд на раздаче:
 - а) 10-12
 - б) 0-2
 - в) 2-6
 - г) 12-15
3. Что используется для порционной нарезки холодных закусок (колбас, сыров) перед раздачей?
 - а) Слайсер
 - б) Блендер
 - в) Куттер
4. Какой элемент оборудования обеспечивает охлаждение продуктов в охлаждаемом столе?
 - а) ТЭН
 - б) Испаритель холодильного агрегата
 - в) Лампа инфракрасного излучения
 - г) Конденсатор

5. Для поддержания свежести салатов в салат-баре используется:
 - а) Охлаждаемая ванна (емкость для льда или гастроемкостей)
 - б) Тепловая ванна
 - в) Пароконвектомат
6. Какая посуда чаще всего используется для раздачи холодных закусок?
 - а) Чугунные сковороды
 - б) Фарфоровые салатники, менажницы, блюда
 - в) Керамические горшочки
7. Какое требование предъявляется к зоне раздачи холодных закусок?
 - а) Температура воздуха не выше 18°C
 - б) Наличие освещения и защиты от посетителей (экраны)
 - в) Все перечисленное
8. Салат-бар — это вид оборудования, который:
 - а) Работает только на тепло
 - б) Сочетает охлаждаемую поверхность и элементы самообслуживания
 - в) Предназначен для приготовления соусов
9. Какая температура °C должна быть в холодильной витрине «Пингвин-В»?
 - а) от -4 до -6
 - б) от 0 до 2
 - в) от 2 до 6
 - г) 12-15

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	а	3
10		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 107 . Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского» стола.

Устный опрос

1. Что представляет собой «шведский стол» для реализации готовых холодных блюд и закусок?
2. Охарактеризуйте оборудование, которое можно для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
3. Охарактеризуйте посуду, которую можно для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
4. Охарактеризуйте инвентарь, который можно для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура °С подачи холодных блюд на шведском столе?
 - а) 4-8
 - б) 10- 14
 - в) 15-20
2. Какое оборудование лучше всего подходит для демонстрации и хранения холодных закусок?
 - а) Мармиты
 - б) Охлаждаемые прилавки-витрины
 - в) СВЧ-печи
3. В течение какого времени рекомендуется реализовывать холодные блюда, находящиеся на шведском столе?
 - а) Не более 1 часа
 - б) Не более 3 часов
 - в) В течение всего дня
4. Какую посуду не следует использовать для подачи холодных закусок?
 - а) Фарфоровые салатники
 - б) Стеклянные вазы
 - в) Суповые тарелки
5. Что используется для порционирования салатов гостями самостоятельно?
 - а) Поварская вилка
 - б) Сервировочные щипцы или ложки
 - в) Нож
6. Для чего предназначена менажница?
 - а) Для подачи напитков
 - б) Для красивой подачи нескольких видов закусок в одной посуде
 - в) Для разогрева блюд
7. Где рекомендуется размещать блюда в высоких вазах?
 - а) По краю стола
 - б) В центре стола
 - в) Под столом
8. Какое требование предъявляется к посуде для холодных закусок?
 - а) Наличие трещин для декора
 - б) Отсутствие трещин и сколов
 - в) Обязательно металлическая
9. Что из перечисленного является инвентарем для шведского стола?
 - а) Лопатки для тортов, щипцы для льда, ложки для соусов
 - б) Сковороды, весёлки
 - в) Миксеры, шумовки
10. В чем подают маринованные овощи?
 - а) В соусниках
 - б) В икорницах
 - в) В салатниках или специальной посуде для солений

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	33
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3

8	б	3
9	а	3
10	в	

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 109 . Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос

Устный опрос

1.Какую документацию используют для ведения расчётов с потребителем при отпуске продукции на вынос?

2.Кто и когда производит расчёт с потребителем при отпуске продукции на вынос?

3.Перечислите правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.

Тестовое задание

1. Какой документ обязан выдать продавец при расчете наличными или картой?

А) Товарную накладную

Б) Фискальный чек

В) Приходный кассовый ордер

Г) Товарный чек (по требованию)

2. Какое санитарное правило обязательно при отпуске нефасованной продукции (кулинарии)?

А) Использование весов с поверкой

Б) Использование щипцов, лопаток, совков или одноразовых перчаток

В) Упаковка в вакуумную

Г) Ручная фасовка

3. Что не допускается при реализации готовых блюд на вынос?

А) Использование пластиковых контейнеров

Б) Реализация продукции на следующий день

В) Округление суммы в пользу покупателя

Г) Продажа напитков в стаканах

4. При отпуске продукции на вынос:

А) Продукция отпускается с прилавка,

Б) Быдача сопровождается маркировкой, указывающей время изготовления и срок реализации.

В) Производится взвешивание товара на весах;

5. Что должен сделать продавец перед взвешиванием товара на электронных весах?

А) Назвать цену

Б) Протереть чашу весов

В) Убедиться, что весы установлены на «0»

Г) Включить калькулятор

6. При отпуске продукции на вынос, что подтверждает факт покупки?

А) Запись в журнале

Б) Чек ККТ

В) Устная договоренность

Г) Товарная накладная

7. Какая оплата может производиться при отпуске продукции на вынос?

А) Наличные деньги

Б) Банковские карты

В) Возможна предварительная оплата

8. Если покупатель утверждает, что продукция не соответствует весу, действия продавца:

А) Отказать в перевзвешивании

Б) Перевесить товар на контрольных весах при покупателе

В) Вернуть деньги без проверки

Г) Игнорировать жалобу

Эталоны ответов

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

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»)

2.3.Задания для текущего контроля по МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тематика практических занятий и лабораторных работ

№ урока в МДК.03.02	Тема практических занятий	Кол-во часов
14	Практическое занятие 56. Составление технологических схем приготовления холодных соусов и салатных заправок	1
23	Практическое занятие 57. Составление технологических схем приготовления салатов из свежих овощей	1
24	Практическое занятие 58. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата «Греческий», салата «Цезарь».	1
25	Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты.	1
26	Практическое занятие 60. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салата-коктейль с ветчиной и сыром, салата из яблок с сельдереем	1
27	Практическое занятие 61. Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: фруктового салата, салата «Весна»	1
29	Практическое занятие 62. Составление технологических схем приготовления салатов из варёных овощей	1
30	Практическое занятие 63. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей: салат мясного, салата картофельного с сельдью	1
31	Практическое занятие 64. Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей, салат из вареных овощей с йогуртом, салата рыбного	1
33	Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления винегретов	1
39, 40, 41, 42	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
43, 44, 45, 46	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
51	Практическое занятие 66. Расчет количества сырья, выхода бутербродов открытых, закрытых	1
53	Практическое занятие 67. Расчет количества сырья, выхода бутербродов канапе	1
54	Практическое занятие 68. Составление технологических карт приготовления бутербродов	1

56	Практическое занятие 69. Составление технологических карт приготовления роллов	1
60	Практическое занятие 70. Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из овощей	1
63	Практическое занятие 71. Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы, мяса.	1
71. 72. 73, 74	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
75, 76, 77, 78	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
86	Практическое занятие 72. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы	1
87	Практическое занятие 73. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы	1
91	Практическое занятие 74. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из мяса	1
92	Практическое занятие 75. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса: паштета из печени, мяса заливного	1
93	Практическое занятие 76. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса :студня, рулета	1
96	Практическое занятие 77. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из птицы	1
99, 100, 101, 102	Практическое занятие 78 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
104, 105, 106, 107, 108, 109	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
110, 111, 112, 113, 114, 115	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
116, 117, 118, 119, 120, 121	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Итого	60

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК. МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента 121ч.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок 14ч.

Урок 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок

Устный опрос

1. Какова пищевая ценность холодных соусов и заправок?
2. Какова классификация холодных соусов и заправок?
3. Каков ассортимент соусов без муки?
4. Каков ассортимент холодных соусов на сливочном масле?
5. Каков ассортимент холодных соусов на растительном масле?
6. Каков ассортимент холодных соусов на уксусе?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
 - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус
2. Какие соусы относятся к холодным:
 - а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Что является основой соусов без муки:
 - а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
4. Какие соусы не относят к холодным?
 - а) заправки;
 - б) соус хрен;
 - в) соус-майонез;
 - г) красный основной соус
5. В каком виде подают соусы без муки:
 - а) горячем;
 - б) холодном;
 - в) замороженном.
6. К какой группе по консистенции относятся большинство холодных соусов (например, майонез)?
 - а) Жидкие
 - б) Средней густоты
 - в) Густые
 - г) Эмульсионные
7. Какова основная роль холодных соусов в питании?
 - а) Увеличение выхода блюда
 - б) Снижение калорийности

- в) Возбуждение аппетита и улучшение вкуса блюд
- г) Консервация продуктов
- 8. Чем заправки отличаются от соусов?
 - а) Более густой консистенцией
 - б) Подаются только к горячим блюдам
 - в) Обычно жидкие, используются для смешивания с компонентами салата

Эталоны ответов

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

1. К какой группе по консистенции относятся большинство холодных соусов (например, майонез)?

- А) Жидкие
- Б) Средней густоты
- В) Густые
- Г) Эмульсионные

2. Укажите холодный соус, который подается преимущественно к холодным рыбным блюдам, студню и отварному мясу:

- А) Соус «Тартар»
- Б) Хрен с уксусом
- В) Майонез с зеленью
- Г) Заправка горчиная

3. Какова основная роль холодных соусов в питании?

- А) Увеличение выхода блюда
- Б) Снижение калорийности
- В) Возбуждение аппетита и улучшение вкуса блюд
- Г) Консервация продуктов

4. Какие ингредиенты чаще всего составляют основу для салатных заправок?

- А) Жир и уксус/лимонный сок
- Б) Сметана и майонез
- В) Мука и бульон
- Г) Яйца и сыр

5. Какую пищевую ценность имеют заправки на основе растительного масла?

- А) Высокое содержание белков
- Б) Высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот
- В) Высокое содержание углеводов
- Г) Высокое содержание витамина С

6. Чем заправки отличаются от соусов?
- Более густой консистенцией
 - Подаются только к горячим блюдам
 - Обычно жидкие, используются для смешивания с компонентами салата
 - Всегда готовятся на основе сметаны
7. В качестве заправки для винегретов чаще всего используют:
- Майонез
 - Сметану
 - Смесь растительного масла, уксуса, соли и сахара
8. Почему холодные соусы на основе сметаны имеют ограниченный срок реализации?
- Быстро густеют
 - Высокий риск микробиологического загрязнения
 - Теряют цвет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	В	4
4	А	4
5	Б	4
6	В	4
7	В	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 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

Устный опрос

- Каков ассортимент концентратов холодных соусов и заправок?
- Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок?
- Каков ассортимент готовых соусов и заправок промышленного производства?
- Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства?

Тестовое задание

- Что относится к ассортименту промышленных холодных соусов?
 - Майонез, соус "Тартар", заправка горчиная, соус "Цезарь".
 - Соус белый основной, соус красный основной.
 - Соус голландский, соус бешамель.
- Каковы основные требования к качеству промышленных заправок?
 - Запах хлеба, жидкая консистенция.
 - Однородная консистенция, выраженный вкус, отсутствие расслоения, соответствующий цвет.
 - Наличие поверхностной пленки, твердая консистенция.

3. Укажите оптимальные условия хранения холодных соусов промышленного производства после вскрытия упаковки:
- А) В горячем цехе при температуре 80°C.
 - Б) При температуре от 0°C до 6°C
 - В) При комнатной температуре не более 24 часов.
4. Кулинарное назначение заправки "Винегретная" (уксус, масло, горчица):
- А) Для заправки салатов из сырых и вареных овощей, сельди.
 - Б) Для подачи к горячим рыбным блюдам.
 - В) Для смазывания кондитерских изделий.
5. Срок годности охлажденной продукции (соусов) при температуре 2-6°C по СанПиН составляет:
- А) Не более 12 часов.
 - Б) Не более 48 часов.
 - В) Не более 7 суток.
6. Какой дефект недопустим для майонеза промышленного производства?
- А) Густая консистенция.
 - Б) Расслоение эмульсии (отделение масла).
 - В) Светло-желтый цвет.
7. В чем заключается преимущество использования концентратов соусов?
- А) Требуют долгого приготовления.
 - Б) Ускоряют процесс приготовления, обеспечивают стабильность вкуса и качества.
 - В) Не требуют соблюдения сроков хранения.
8. Какое кулинарное назначение у соуса "Тартар"?
- А) Подача к холодным рыбным блюдам, морепродуктам, закускам.
 - Б) Заправка для фруктовых салатов.
 - В) Приготовление горячих супов.
9. Что необходимо проверить перед использованием промышленного соуса?
- А) Целостность упаковки, дату изготовления, условия хранения.
 - Б) Цвет продукта.
 - В) Цену.
10. Почему холодные соусы хранят в закрытой таре?
- А) Чтобы они замерзли.
 - Б) Для предотвращения высыхания, обветривания и окисления.
 - В) Это не имеет значения.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	Б	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 Ббаллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

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

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

Урок 3 . Самостоятельная работа 6. Составление конспекта на тему «Соусы промышленного изготовления»

Соусы промышленного изготовления

Широкий ассортимент готовых соусов выпускает промышленность. В их число прежде всего входит соус майонез, завоевавший большую популярность у населения. Этот соус широко используется ко многим холодным блюдам.

Но, кроме майонеза, имеется еще ряд соусов не менее ценных в пищевом и вкусовом отношениях. Это томатные, фруктовые и деликатесные соусы.

Выпускаемые промышленностью соусы очень разнообразны по своему составу. Для приготовления многих соусов используются сезонные продукты, которых в течение остального времени года нет.

Богатство рецептуры, точность ее соблюдения, тщательное выполнение предписаний технологии, санитарных требований обеспечивают каждому соусу особый прекрасный тонкий вкус и красивый внешний вид.

Соусы промышленного приготовления пригодны для непосредственного использования к блюдам или же их можно добавлять в приготавливаемые блюда для улучшения вкуса. Выпускаются они в мелкой или крупной расфасовке.

Хранение промышленных соусов довольно устойчивое. Вскрытая баночка, бутылка может храниться несколько дней, если ее снова закрыть крышкой, пробкой и поставить в темное прохладное место.

2.Ассортимент, технология приготовления производных соусов промышленного производства

Соуса промышленного изготовления

Соус майонез

В состав основного соуса майонез входят рафинированное высококачественное подсолнечное масло (68%), свежие яичные желтки (10%), готовая горчица (6,7%), сахар (2,3%), уксус (11%) и специи (2%).

Майонез применяется для салатов, винегретов и многих других холодных блюд.

Томатный соус острый

Этот соус применяется при изготовлении многих мясных, рыбных и овощных блюд. Его можно использовать также для заправки красного соуса и добавлять в овощной маринадный соус.

В состав соуса входят свежие помидоры или томат-пюре, сахар, лук, чеснок и пряности. Вкус соуса кисло-сладкий.

Кубанский соус

Этот соус также томатный, но по составу и способу приготовления существенно отличается от томатного острого соуса. Готовится он из отборных свежих помидоров, которые очищают от кожицы. Вкус его нежный, кисло-сладкий.

Кубанский соус хорош к отварному мясу, отварной рыбе и блюдам из картофеля, некоторых овощей.

Соус «Любительский острый»

В состав этого деликатесного соуса входит слива, алыча, яблочное пюре, гранатный сок, томат-паста, сахар-песок, соль, перец, гвоздика, корица, имбирь, а также мускатный орех. Используют его к жареному холодному и горячему мясу, рыбе; добавляют в разные красные горячие соусы.

Соус «Южный»

Этот соус содержит ферментативный соевый соус, яблочное пюре, томат-пасту, сахар, печень соленую, масло растительное, чеснок, лук, изюм, перец, имбирь, гвоздику, корицу, вино мадеру, мускатный орех, кардамон. Соус «Южный» отличается острым вкусом, пряным ароматом.

Применяют его к холодному и горячему жареному мясу, рыбе, добавляют в салатные заправки, в красные горячие соусы для придания им остроты, пикантного вкуса.

Соус «Восток»

Основу этого соуса составляет ферментативный соевый соус. Кроме того, он содержит яблочное пюре, томат-пасту, сахар-песок, печень соленую, масло растительное, чеснок, лук, чернослив, сушеную грушу, перец, имбирь, мускатный орех, гвоздику, кардамон, лук, корицу.

Используют его к тем же блюдам, что и соус «Южный».

Соус «Московский»

В состав этого соуса входит ферментативный соевый соус, томат-паста, сахар, масло растительное, чеснок, лук, перец, кориандр.

Используют его так же, как и соус «Южный».

Соус «Индийский фруктовый»

Этот соус содержит пюре яблочное, сливовое, алычевое, курагу, изюм, томат-пасту, сахар, перец, гвоздику, корицу, имбирь, мускатный орех, вино мадеру. Рекомендуются применять его к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам и закускам, а также для сдабривания красных горячих соусов.

Фруктовые соусы

Вырабатывают соусы яблочный, сливовый, абрикосовый и др. Для их приготовления используют зрелые отборные плоды, которые очищают от кожи и семян, и слегка уваривают с добавлением сахара.

Фруктовые соусы имеют разнообразное применение; они используются к крупяным (кашам, котлетам, запеканкам), мучным блюдам (блинчикам, оладьям), а также используются для заправки салатов, добавляют в майонез.

Нашараби

Нашараби — уваренный сок плодов граната. Для приготовления соуса гранаты очищают от кожицы, удаляют внутренние перегородки, зерна кладут в чистую ткань и прессуют. Отжатый сок сливают в луженую кастрюлю или котел, доводят до кипения, уваривают до одной трети первоначального объема, охлаждают и разливают в стеклянную посуду. Этот соус придает блюду кисло-сладкий вкус.

Соус Ткемали

Ткемали — это плоды одного из видов слив, растущих в лесах Закавказья. Этот соус служит приправой к национальным блюдам — отварному и жареному мясу. Готовят его следующим образом: сливы промывают, припускают, затем откидывают и протирают. Полученное пюре разводят оставшимся отваром, добавляют пряности — кинзу, базилик, чеснок, красный перец, дают вскипеть, затем охлаждают. Подают его к блюдам отдельно на розетке.

Технология производства соусов

Разумеется, не все соусы можно и нужно производить в промышленных масштабах. Одни соусы слишком специфичны и используются исключительно в национальных кухнях отдельных стран, у других очень сложная рецептура и недоступные или слишком дорогие для конкретного региона ингредиенты, третьи просто не подлежат консервации и длительному хранению, так как теряют свои вкусовые и полезные свойства.

Для России и стран Ближнего Зарубежья наиболее распространенным является производство майонеза, кетчупа и соусов на томатной и яичной основе — они традиционны в нашем регионе, пользуются неизменным спросом, имеют относительно несложную рецептуру и недорогие способы приготовления. Их можно в небольших объемах производить в домашних условиях: основные ингредиенты увариваются и перетираются до пастообразной консистенции нужной вязкости и смешиваются со специями. После этого соусы можно хранить в холодильнике до 30 дней, добавляя в основные блюда.

Как делают соусы на заводах?

Технология производства соусов практически та же: для основы используется ингредиентное пюре (свежее или консервированное), в которое добавляются необходимые по рецептуре продукты, после чего готовый соус разливается в потребительскую или промышленную тару. Для работы необходимо качественное пищевое оборудование, которое подбирается с учетом специфики выпускаемой продукции и требуемых объемов производства.

Оборудование и технология

Линия производства соусов может быть строго специализированной (например, только для выпуска майонеза) или универсальной – сегодня выпускается оборудование для приготовления пюреобразных соусов на основе томатов, яиц, горчицы.

Для коммерческого производства соусов необходимы:

- линия по обработке свежего сырья или установка по извлечению консервированного пюре из транспортировочной тары (бочек);
- смесиватели специй (миксеры);
- резервуары для варки с нагнетающим насосом и диспергатором (мешалка);
- деаэраторы и гомогенизаторы;
- фасовальная машина и машина наклейки этикеток;
- вертикальные автоклавы или горизонтальные стерилизаторы;

Приготовление соуса представляет собой несколько этапов:

- Обработка сырья (свежие ингредиенты или консервированное пюре);
- Смесивание специй (вручную или миксером);
- Варка ингредиентов с добавлением специй при постоянном перемешивании;
- Деаэрация готового продукта (лучшее загустение за счет удаления излишков воздуха);
- Гомогенизация (создание однородной эмульсии);
- Горячий розлив в простерилизованную стеклянную, жестяную или пластиковую тару;
- Стерилизация закрытых банок, мойка, охлаждение;
- Маркировка банок, наклейка этикеток и отправка на склад хранения.

На небольшом производстве часть операций выполняется вручную. Большой завод максимально автоматизирует рабочие процессы – вплоть до упаковки банок с соусами в тару и паллетирование их на транспортировочные поддоны.

Производство кетчупа

Заводское производство кетчупа и томатного соуса имеет некоторые технологические особенности. Здесь также можно использовать свежие томаты (для их обработки понадобится машина очистки и перетирания в пюре), консервированное томатное пюре или смесь свежих помидоров с консервантом. В приготовленную пасту добавляются сахар, соль, уксус и специи в строгих дозировках.

Главная особенность рецептуры в том, что уксус добавляется после того, как соус будет смешан со специями и пройдет первую диспергацию (варку с перемешиванием). После добавления уксуса необходима вторая диспергация. При укупорке томатной пасты или кетчупа добавляются стабилизаторы, улучшающие вкусовые свойства и сроки хранения продукта.

Производство майонеза

Классический майонез – это эмульсия яичных желтков, оливкового масла и специй. Современное производство майонеза предполагает смешивание яичного порошка, растительного масла, сухого молока, сахара, соли, специй и эмульгаторов с добавлением уксуса.

Компоненты смешиваются отдельно в эмульсаторах: готовится уксусно-солевой раствор, в теплой воде растворяется яичный порошок и разбавляется молоко, после чего компоненты заливаются в реакторы-смесители: сначала смешиваются молоко, растительное масло и яичная смесь до получения первичной эмульсии, затем в нее добавляется уксус с солью, после чего проводится гомогенизация с постоянным

перемешиванием смеси. Если в майонез по рецептуре необходимо добавить специи, их добавляют в смеситель до заливки уксуса.

Урок 4. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства.
Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров, используемые для приготовления холодных соусов и заправок

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие основные продукты используют для приготовления холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения моркови?

Карточка 2

1. Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения белых корнегов?

Карточка 3

1. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хрена?

Карточка 4

1. Перечислите овощи и фрукты, используемые для приготовления холодных соусов, заправок.
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения семечковых плодов?

Тестовые задание

Тестовое задание 1

1. Какой вид масла является предпочтительным для классического майонеза промышленного производства?
А) Нерафинированное оливковое
Б) Рафинированное дезодорированное подсолнечное или соевое
В) Кукурузное нерафинированное
Г) Маргарин
2. Какое требование является критическим к яичным продуктам (желткам) для холодных соусов?
А) Использование только свежих яиц с фермы
Б) Использование пастеризованных яичных продуктов (желток, меланж) для безопасности
В) Температура хранения +15°C
Г) Высокое содержание холестерина
3. Какова основная функция горчицы в холодных соусах типа майонез?
А) Только вкусовая добавка
Б) Эмульгатор и стабилизатор эмульсии
В) Повышение калорийности
Г) Изменение цвета
4. Выберите требования к качеству уксуса, используемого в заправках:

- А) Мутный, с осадком
 Б) Прозрачный, без осадка, с характерным запахом, концентрация 3-9%
 В) Только винный уксус
 Г) Любой уксус
5. Что из перечисленного НЕ является обязательным требованием к хранению дополнительных ингредиентов (зелень, специи) для соусов?
 А) Чистота и отсутствие признаков порчи
 Б) Использование только замороженных продуктов
 В) Соответствие органолептическим показателям
 Г) Наличие маркировки
6. При выборе промышленного соусного полуфабриката (основы) следует обратить внимание на:
 А) Самую низкую цену
 Б) Срок годности, целостность упаковки, физико-химические показатели (жирность, кислотность)
 В) На бренд производителя
 Г) Упаковку
7. Как влияет качество воды на приготовление холодных соусов на основе сухих смесей?
 А) Не влияет
 Б) Влияет только на цвет
 В) Влияет на консистенцию и микробиологическую безопасность (должна быть питьевой)
 Г) Используется только кипяченая вода
8. В соответствии с технологическими требованиями, закладка ингредиентов производится:
 А) С произвольным увеличением количества специй
 Б) В строгом соответствии с рецептурой (технологической картой)

Эталоны ответов

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

1. В соответствии с технологическими требованиями, закладка ингредиентов при приготовлении холодных соусов и заправок производится:

- а) На глаз
 б) В строгом соответствии с рецептурой (технологической картой)
 в) С произвольным увеличением количества специй
 г) Только в начале смены

2. Оптимальная температура °С эмульгирования (приготовления) холодных соусов:
- а) 15-20
 - б) 2-10
 - в) 10-14
 - г) -1...-2
3. Укажите признак некачественного (испорченного) майонеза:
- а) Густая консистенция
 - б) Белый цвет
 - в) Расслоение эмульсии, запах окисленного жира
 - г) Наличие пряностей
4. Какую зелень (пряно-ароматические овощи) чаще всего применяют для приготовления заправки для зеленого салата?
- а) Укроп, петрушка, базилик
 - б) Хрен и редька
 - в) Чеснок и сельдерей
 - г) Лук-порей
5. Для получения пикантного вкуса и аромата в соусы типа «Винегрет» добавляют:
- а) Сушеный картофель
 - б) Маринованные корнишоны, каперсы
 - в) Жареный лук
 - г) Вареную свеклу
6. Какой товароведный показатель качества зелени петрушки является главным при закупке?
- а) Размер листа
 - б) Длина стебля
 - в) Свежесть, зеленый цвет, отсутствие желтизны
 - г) Влажность
7. Какие овощи подвергаются бланшированию перед использованием в холодных соусах?
- а) Томаты
 - б) Зеленый лук
 - в) Огурцы
 - г) Томаты для удаления кожицы, иногда перец
8. Лимонный сок, используемый в заправках, выполняет функцию:
- а) Загустителя
 - б) Консерванта и кислотного агента

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	а	4
5	б	4
6	в	4
7	Г	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. Какой вид масла является предпочтительным для классического майонеза промышленного производства?
 - а) Нерафинированное оливковое
 - б) Рафинированное дезодорированное подсолнечное или соевое
 - в) Кукурузное нерафинированное
 - г) Маргарин
2. Какое основное требование предъявляется к томатам для холодных соусов?
 - а) Зеленые, незрелые
 - б) Мягкие, перезрелые
 - в) Спелые, плотные, с выраженным ароматом
 - г) Крупные, без вкуса
3. Для чего в состав заправок вводят измельченный чеснок?
 - а) Для загущения
 - б) Для придания острого вкуса и аромата
 - в) Для изменения цвета
 - г) Для осветления
4. Какой товароведный показатель качества зелени петрушки является главным при закупке?
 - а) Размер листа
 - б) Длина стебля
 - в) Свежесть, зеленый цвет, отсутствие желтизны
 - г) Влажность
5. Какие овощи подвергаются бланшированию перед использованием в холодных соусах?
 - а) Томаты
 - б) Зеленый лук
 - в) Огурцы
 - г) Томаты для удаления кожицы, иногда перец
6. Лимонный сок, используемый в заправках, выполняет функцию:
 - а) Загустителя
 - б) Консерванта и кислотного агента
 - в) Красителя
 - г) Эмульгатора
7. К пряным овощам, придающим острый вкус холодным соусам, относят:
 - а) Капусту
 - б) Хрен, чеснок, лук
 - в) Тыкву
 - г) Кабачки
8. Укажите признак некачественного (испорченного) майонеза:
 - а) Густая консистенция
 - б) Расслоение эмульсии, запах окисленного жира

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	в	4
5	г	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 5. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров, яичных товаров, используемых для приготовления холодных соусов и заправок**Устный опрос**

- 1.Как подразделяются пищевые жиры в зависимости от происхождения?
- 2.Каков ассортимент растительных масел?
- 3.Какова пищевая ценность растительных масел?
- 4.Как производят растительные масла?
- 5.Перечислите ассортимент подсолнечного масла.
- 6.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения подсолнечного масла?
- 7.Каков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения оливкового масла?
- 8.Как производят масло сливочное?
- 9.Каков ассортимент масла сливочного?
- 10.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения сливочного масла?
- 11.Какие яйца используют в предприятиях общественного питания?
12. Каково строение яйца?
13. Каков химический состав яиц?
14. Каково классификация яиц в зависимости от срока хранения?
- 15.На какие категории в зависимости от массы подразделяют яйца?
- 16.Каковы требования к качеству диетических яиц?
17. Каковы требования к качеству столовых яиц?
- 18.Какие дефекты яиц не соответствуют требованиям стандарта?
- 19.Как упаковывают яйца?
- 20.Как хранят яйца?

Тестовые задания**Тестовое задание 1**

1. Какое растительное масло предпочтительнее использовать для приготовления майонеза, чтобы обеспечить стабильную эмульсию и нейтральный вкус?
А) Нерафинированное подсолнечное
Б) Рафинированное дезодорированное
В) Оливковое первого отжима (Extra Virgin)
Г) Льняное
2. Какую роль выполняют яичные желтки в технологии приготовления холодных соусов (майонеза)?
А) Придают острый вкус
Б) Выступают в роли консерванта
В) Являются природным эмульгатором
Г) Увеличивают объем
3. При какой температуре °С рекомендуется проводить процесс эмульгирования (смешивания масла и желтков) для приготовления майонеза?
А) 10-14
Б) 15-20
В) 2-4
Г) Выше 25
4. Какой ингредиент в холодных соусах, помимо яичного желтка, способствует стабилизации эмульсии и придает пикантный вкус?

- А) Горчица
 Б) Сахар
 В) Соль
 Г) Вода
5. Какие показатели качества яичного порошка (используемого вместо свежих желтков) являются критичными для соусов?
 А) Низкая растворимость
 Б) Хорошая растворимость, отсутствие запаха осаливания
 В) Высокая влажность
 Г) Темный цвет
6. Для обеспечения эластичной и густой консистенции холодного соуса, масло следует вводить:
 А) Все сразу
 Б) Быстро, в три приема
 В) Постепенно, тонкой струей при постоянном перемешивании
 Г) Подогретым
7. Какой вид уксуса предпочтительнее для классического майонеза?
 А) Столовый 9%
 Б) Винный или лимонный сок
 В) Яблочный
 Г) Уксусная эссенция
8. Товароведная характеристика яиц, используемых для майонеза, требует:
 А) Максимальной свежести (диетические)
 Б) Использования замороженного меланжа

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 2

1. Товароведная характеристика яиц, используемых для майонеза, требует:
 А) Максимальной свежести (диетические)
 Б) Использование белка
 В) Использования замороженного меланжа
 Г) Использования желтков от вареных яиц
2. Что происходит при нарушении температурного режима или слишком быстром введении масла?
 А) Соус становится гуще
 Б) Эмульсия разрушается (соус «отсекается»)
 В) Улучшается вкус
 Г) Увеличивается срок хранения
3. В составе заправок для салатов (не майонезных) основными компонентами являются:
 А) Масло, уксус/кислота, специи
 Б) Сметана, мука
 В) Майонез, сливки

Г) Масло, крахмал

4. Какой ингредиент в холодных соусах, помимо яичного желтка, способствует стабилизации эмульсии и придает пикантный вкус?

А) Горчица

Б) Сахар

В) Соль

Г) Вода

5. Какие показатели качества яичного порошка (используемого вместо свежих желтков) являются критичными для соусов?

А) Низкая растворимость

Б) Хорошая растворимость, отсутствие запаха осаливания

В) Высокая влажность

Г) Темный цвет

6. Для обеспечения эластичной и густой консистенции холодного соуса, масло следует вводить:

А) Все сразу

Б) Быстро, в три приема

В) Постепенно, тонкой струей при постоянном перемешивании

Г) Подогретым

7. Какой вид уксуса предпочтительнее для классического майонеза?

А) Столовый 9%

Б) Винный или лимонный сок

В) Яблочный

Г) Уксусная эссенция

8. Товароведная характеристика яиц, используемых для майонеза, требует:

А) Максимальной свежести (диетические)

Б) Использования замороженного меланжа

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А, В	4
2	Б	4
3	А	4
4	А	4
5	Б	4
6	В	4
7	Б	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 6. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых продуктов (пищевых кислот, пряностей, приправ, поваренной соли), используемых для приготовления холодных соусов и заправок

Карточки-задания

Карточка 1

1.Какие кислоты чаще всего используют на предприятиях общественного питания?

2.Как получают столовый уксус?

3.Как получают лимонную кислоту?

4. Охарактеризуйте перец.

Карточка 2

1. В каком виде поступает уксусная кислота?
2. Что представляет собой уксусная эссенция и уксус по внешнему виду?
3. Каковы сорта лимонной кислоты?
4. Охарактеризуйте пряность горчицу.

Карточка 3

1. Какова классификация уксусной эссенции?
2. Как упаковывают уксусную эссенцию и уксус?
3. Каковы требования к качеству лимонной кислоты?
4. Каково значение в питании пряностей?

Карточка 4

1. Какова классификация уксуса столового?
2. Как хранят уксусную эссенцию и уксус?
3. В каком виде поступает на предприятия общественного питания лимонная кислота?
4. Дайте характеристику каперсов.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой продукт является основным эмульгатором в составе большинства классических холодных соусов (майонез)?
 - А) Поваренная соль
 - Б) Горчица
 - В) Уксус
 - Г) Перец
2. К группе вкусовых продуктов «приправы» относится:
 - А) Лавровый лист
 - Б) Гвоздика
 - В) Соус «Ворчестер»
 - Г) Уксусная кислота
3. Основное технологическое значение уксуса в заправках для салатов:
 - А) Увеличение вязкости
 - Б) Придание острого вкуса и консервация
 - В) Изменение цвета овощей
 - Г) Эмульгирование жира
4. Какой вид перца чаще всего используется в составе соуса «Винегрет»?
 - А) Душистый перец
 - Б) Черный молотый перец
 - В) Красный кайенский перец
 - Г) Белый перец
5. Поваренная соль по качеству делится на сорта. Какой сорт имеет самую высокую чистоту (содержание NaCl не менее 99.7%)?
 - А) Первый
 - Б) Второй
 - В) Экстра
 - Г) Высший
6. Для длительного сохранения аромата пряности необходимо хранить:
 - А) В открытой таре при высокой влажности
 - Б) В герметичной таре, в сухом и темном месте
 - В) В холодильнике без упаковки
 - Г) Рядом с плитой
7. Какую пищевую кислоту чаще всего используют в соусах к рыбе?
 - А) Уксусная

- Б) Лимонная
- В) Молочная
- Г) Яблочная

8. В чем заключается роль соли в технологии приготовления соусов?

- А) Повышает вязкость
- Б) Усиливает вкус и регулирует осмотическое давление

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б	4
5	В	4
6	Б	4
7	Б	4
8	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. Какая приправа придает холодному соусу специфический жгучий вкус и аромат, а также помогает эмульгированию?

- А) Лавровый лист
- Б) Горчица
- В) Корица
- Г) Гвоздика

2. Уксус 9% — это:

- А) Уксусная эссенция
- Б) Столовый уксус
- В) Винный уксус
- Г) Яблочный уксус

3. Основное технологическое значение уксуса в заправках для салатов:

- А) Увеличение вязкости
- Б) Придание острого вкуса и консервация
- В) Изменение цвета овощей
- Г) Эмульгирование жира

4. Какой вид перца чаще всего используется в составе соуса «Винегрет»?

- А) Душистый перец
- Б) Черный молотый перец
- В) Красный кайенский перец
- Г) Белый перец

5. Поваренная соль по качеству делится на сорта. Какой сорт имеет самую высокую чистоту (содержание NaCl не менее 99.7%)?

- А) Первый
- Б) Второй
- В) Экстра
- Г) Высший

6. Для длительного сохранения аромата пряности необходимо хранить:

- А) В открытой таре при высокой влажности

- Б) В герметичной таре, в сухом и темном месте
 В) В холодильнике без упаковки
 Г) Рядом с плитой
7. Какую пищевую кислоту чаще всего используют в соусах к рыбе?
 А) Уксусная
 Б) Лимонная
 В) Молочная
 Г) Яблочная
8. В чем заключается роль соли в технологии приготовления соусов?
 А) Повышает вязкость
 Б) Усиливает вкус и регулирует осмотическое давление

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	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 7. Товароведно-технологическая характеристика кисломолочных продуктов, крахмала, сахара, используемых для приготовления холодных соусов и заправок

Устный опрос

1. Каков ассортимент кисломолочных продуктов?
2. Как произошло название «сметана»?
3. Каков химический состав сметаны?
4. Каков ассортимент сметаны?
5. Каковы требования к качеству сметаны?
6. Какую сметану не допускают к применению на предприятиях общественного питания?
7. Как упаковывают сметану?
8. Как хранят сметану?
9. Дайте краткую характеристику крахмала.
10. Дайте краткую характеристику сахара.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какова пищевая ценность и значение в питании крахмала?
2. Дайте характеристику сметаны.

Карточка 2

1. Как получают картофельный крахмал?
2. Дайте характеристику сахара.

Карточка 3

1. Каковы сорта и требования к качеству картофельного крахмала?
2. Каковы требования к качеству сахара-песка?

Карточка 4

1. Каковы сорта и требования к качеству кукурузного крахмала?

2. Как хранят сахар-песок?

Карточка 5

1. Как хранят крахмал?

2. Охарактеризуйте сметану.

Карточка 6

1. Как хранят крахмал?

2. Как производят сахар-песок?

Карточка 7

1. Какова пищевая ценность и значение в питании сахара?

2. Охарактеризуйте ваниль.

Карточка 8

1. Как хранят сахар-песок?

2. Охарактеризуйте крахмал кукурузный.

Тестовое задание

1. Какой кисломолочный продукт чаще всего используется как основа для холодных соусов с высокой жирностью и густой консистенцией?

А) Кефир

Б) Сметана

В) Сыворотка

Г) Ацидофилин

2. Какую роль играет крахмал при приготовлении некоторых видов холодных соусов (например, десертных или специфических заправок)?

А) Загуститель

Б) Эмульгатор

В) Консервант

Г) Усилитель вкуса

3. Какой крахмал предпочтительнее использовать для холодных заправок, требующих прозрачности и нежности?

А) Картофельный

Б) Кукурузный

В) Рисовый

Г) Пшеничный

4. Для чего сахар добавляют в холодные соусы?

А) Для загущения

Б) Для баланса вкуса, смягчения кислоты

В) Для изменения цвета

Г) Для увеличения жирности

5. Что происходит со сметаной при нагревании во время приготовления соуса?

А) Она становится гуще

Б) Сворачивается (расслаивается)

В) Не меняет структуру

Г) Карамелизуется

6. Основное свойство йогурта, используемое в холодных соусах?

А) Высокая температура плавления

Б) Низкая жирность и кисловатый вкус

В) Высокая сладость

Г) Способность образовывать прозрачный гель

7. Какую функцию выполняет крахмал в холодных соусах, требующих термической обработки перед подачей?

А) Загущение при охлаждении

Б) Загущение при нагревании (клеистеризация)

- В) Эмульгирование жиров
 Г) Уменьшение вязкости
 8. Сахар в заправках для салатов чаще всего используется в виде:
 А) Сахарной пудры
 б) Сиропа или мелкого песка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	А	4
4	Б	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 8. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д

Устный опрос

1. Какие ароматизированные масла используют в предприятиях общественного питания?
2. Как приготавливают ароматизированные масла?
3. Какие эмульсии используют в предприятиях общественного питания?
4. Как приготавливают эмульсии?
5. Какие смеси пряностей и приправ используют в предприятиях общественного питания ?
6. Как приготавливают смеси пряностей и приправ?
7. Какие овощные и фруктовые пюре приготавливают на предприятиях общественного питания?
8. Как приготовить овощные пюре?
9. Как приготовить фруктовые пюре?
10. Как приготовить кисломолочные продукты

Тестовое задание

1. Что такое ароматизированное масло (например, «Мэ The Green»)?
 А) Смесь сливочного масла с мукой.
 Б) Сливочное масло, смешанное с зеленью, пряностями или соками.
 В) Растительное масло, прожаренное с овощами.
2. Каков основной метод приготовления масляных смесей (зеленое масло, селедочное)?
 А) Проваривание ингредиентов.
 Б) Растирание размягченного сливочного масла с добавками.
 В) Замораживание.
3. Какой метод используется для получения однородной эмульсии при приготовлении майонеза?
 А) Быстрое смешивание всех ингредиентов.
 Б) Постепенное введение масла в яично-уксусную смесь при постоянном взбивании.
 В) Нагревание смеси до 20°C
4. Какая цель предварительного приготовления овощных и фруктовых пюре для соусов?
 А) Увеличение времени приготовления.

- Б) Обеспечение гладкой консистенции и концентрированного вкуса.
 В) Насыщение соуса витаминами
5. Какие молочнокислые продукты чаще всего используются для приготовления холодных соусов?
 А) Сметана, йогурт, кефир.
 Б) Молоко, сливки.
 В) Творог.
6. Как подготавливают сухие смеси пряностей для соусов?
 А) Размалывают и просеивают.
 Б) Замачивают в воде.
 В) Обжаривают без жира.
7. Технология приготовления «Майонеза» включает эмульгирование. Что служит эмульгатором?
 А) Растительное масло.
 Б) Горчица и яичный желток.
 В) Уксус.
8. Как приготовить «Зеленое масло»?
 А) Смешать масло с мелко рубленой зеленью и лимонным соком, охладить.
 Б) Растопить масло и добавить зелень.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	А	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 9. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения масляных смесей и яично-масляных соусов.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Что представляют собой масляные смеси?
- 2.Как приготовить пасту из брынзы?
- 3.Как приготовить соус польский с белым соусом?

Карточка 2

- 1.Перечислите ассортимент масляных смесей.
- 2.Как приготовить анчоусное масло?
- 3.Как приготовить соус сухарный?

Карточка 3

- 1.Как приготовить масло зелёное?
- 2.Как приготовить масло с авокадо?
- 3.Как приготовить соус голландский?

Карточка 4

1. Как приготовить масло селёдочное?
2. Каковы требования к качеству масляных смесей?
3. Как приготовить соус голландский без пассеровки?

Карточка 5

1. Как приготовить масло с горчицей?
2. Каковы условия и сроки хранения масляных смесей?
3. Как приготовить соус польский?

Карточка 6

1. Как приготовить масло сырное?
2. Перечислите ассортимент соусов яично-масляных.
3. Каковы требования к качеству соусов яично-масляных?

Карточка 7

1. Как приготовить масло розовое?
2. Как приготовить соус польский?
3. Каковы условия и сроки хранения соусов яично-масляных?

Карточка 8

1. Как приготовить пасту желтковую?
2. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение?
3. Как приготовить соус сухарный?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
 - а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
2. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
3. Что собой представляют масляные смеси:
 - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
4. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
 - а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
5. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
 - а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C?
6. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
 - а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

7. Какое кулинарное назначение у «Зеленого масла» (Метр-д'отель)?

а) Для заправки салатов

б) Для подачи к жареным блюдам из мяса/рыбы (на горячий стейк)

в) Для тушения овощей

г) Для приготовления бутербродов

4. Назовите технологический прием при приготовлении яично-масляных соусов (например, Голландского):

а) Кипячение

б) Взбивание на водяной бане

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	а	4
3	б	4
4	г	4
5	а	4
6	в	4
7	б, г	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. Что является основой для приготовления масляных смесей?

а) Растопленное сливочное масло

б) Размягченное сливочное масло

в) Замороженное сливочное масло

г) Растительное масло

2. Какое кулинарное назначение у «Зеленого масла» (Метр-д'отель)?

а) Для заправки салатов

б) Для подачи к жареным блюдам из мяса/рыбы (на горячий стейк)

в) Для тушения овощей

3. Укажите компонент, входящий в состав селедочного масла:

а) Филе сельди, сливочное масло

б) Сельдь, майонез, лук

в) Филе сельди, растительное масло, уксус

4. Назовите технологический прием при приготовлении яично-масляных соусов (например, Голландского):

а) Кипячение

б) Взбивание на водяной бане

в) Пассерование

5. При какой температуре и как долго хранят масляные смеси?

а) В тепле, 24 часа

б) В холодильнике (2-6°C) до 3 суток

в) В морозилке 1 месяц

6. Куда добавляют густые яично-масляные соусы?

а) К жареной рыбе и овощам

б) В супы

- в) К холодным закускам
7. Какое масло используют для приготовления соуса «Польский»?
- а) Зеленое масло
- б) Растопленное сливочное масло с яйцами и зеленью
- в) Растительное масло
8. Яично-масляные соусы (голландский) относятся к группе:
- а) Холодных соусов
- б) Горячих соусов
- в) Заправок
9. В чем заключается подготовка зелени для зеленого масла?
- а) Мелко рубят свежей
- б) Бланшируют
- в) Мелко рубят, промывают и сушат
10. Укажите верный срок хранения яично-масляных соусов на производстве:
- а) Не более 1 часа (на водяной бане)
- б) До 24 часов
- в) До 5 часов

Эталоны ответов

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

1. Какой ингредиент НЕ входит в состав зеленого масла?

- а) Сливочное масло
- б) Зелень петрушки
- в) Лимонный сок
- г) Горчица

2. Масло «зеленое» (maitre d'hotel) традиционно подают к:

- а) Холодным закускам
- б) Отварной рыбе и стейкам
- в) Запеканкам
- г) Десертам

3. Какой из перечисленных соусов относится к яично-масляным?

- а) Майонез
- б) Голландский
- в) Хрен
- г) Красный основной

4. В чем заключается технология приготовления масляных смесей?
- а) Кипячение масла с добавками
 - б) Смешивание растопленного масла
 - в) Растирание размягченного масла с вкусовыми компонентами
 - г) Замораживание
5. До какой максимальной температуры °С можно нагревать яично-масляные соусы (например, голландский), чтобы избежать свертывания желтка?
- а) 50-55
 - б) 65-70
 - в) 85-90
 - г) 100
6. Для чего в яично-масляные соусы добавляют лимонный сок или кислоту?
- а) Для осветления
 - б) Для эмульгирования
 - в) Для вкуса и стабилизации эмульсии
 - г) Для консервации
7. Каковы условия и сроки хранения масляных смесей (в виде батончиков)?
- а) 0-6°C, , до 3 суток
 - б) -18°C, 1 месяц
 - в) Комнатная температура, 12 часов
 - г) 10°C, 5 суток
8. Соус «Польский» подают к:
- а) Жареному мясу
 - б) Отварной рыбе и овощам

Эталоны ответов

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

1. Соус «Польский» подают к:

- а) Жареному мясу
- б) Отварной рыбе и овощам
- в) Блинам
- г) Салатам

2. Масло с сыром (Roquefort) лучше всего подходит к:

- а) Отварному картофелю
- б) Рыбе

- в) Жареному мясу/стейкам
г) Пасте
3. При какой температуре °С хранят готовые яично-масляные соусы?
а) В горячем виде (мармит) при 65-75
б) В холодильнике при -2°С
в) В морозильной камере
г) При комнатной температуре
4. В чем заключается технология приготовления масляных смесей?
а) Кипячение масла с добавками
б) Смешивание растопленного масла
в) Растирание размягченного масла с вкусовыми компонентами
г) Замораживание
5. До какой максимальной температуры °С можно нагревать яично-масляные соусы (например, голландский), чтобы избежать свертывания желтка?
а) 50-55
б) 65-70
в) 85-90
г) 100
6. Для чего в яично-масляные соусы добавляют лимонный сок или кислоту?
а) Для осветления
б) Для эмульгирования
в) Для вкуса и стабилизации эмульсии
г) Для консервации
7. Каковы условия и сроки хранения масляных смесей (в виде батончиков)?
а) 0-6°С, , до 3 суток
б) -18°С, 1 месяц
в) Комнатная температура, 12 часов
г) 10°С, 5 суток
8. В каком яично-масляном соусе сливочное масло нагревают до полного выпаривания воды и образования коричневого осадка:
а) сухарный
б) «Голландский»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	в	4
5	б	4
6	в	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»)

Урок 10. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных заправок.

Устный опрос

1. Каково значение в питании салатных заправок?
2. Как приготовить заправку для салатов?
3. Как приготовить заправку горчичную?
4. Как приготовить заправку горчичную с желтками?
5. Как приготовить заправку сметанную?
6. Как приготовить заправку сметанную с зеленью?
7. Как приготовить заправку из томатного сока с чесноком?
8. Каковы требования к качеству салатных заправок?
9. Каковы условия и сроки хранения салатных заправок?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
2. К каким закускам подают горчичную заправку:
 - а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам
3. Для заправки горчичной с желтками желтки варёных яиц:
 - а) мелко нарезают;
 - б) нарезают кружочками;
 - в) протирают через сито;
 - г) рубят
4. В заправку сметанную не входит:
 - а) сметана;
 - б) желтки варёных яиц;
 - в) соль;
 - г) уксус
5. Для приготовления заправки из томатного сока с чесноком соотношение оливкового масла и томатного сока:
 - а) 4:1 ;
 - б) 3:1;
 - в) 1:4;
 - г) 2:1
6. Какую зелень используют для приготовления заправки сметанной с зеленью:
 - а) петрушку ;
 - б) эстрагон;
 - в) укроп;
 - г) зелёный лук
7. Какова основная цель эмульгирования при приготовлении заправок?
 - а) Увеличение объема
 - б) Создание однородной консистенции из масла и кислоты
 - в) Изменение цвета
 - г) Снижение калорийности
8. В течение какого времени рекомендуется использовать заправки (например, заправка горчичная) после приготовления?

а) 1–3 часа

б) 12 часов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б	4
2	б	4
3	в	4
4	г	4
5	а	4
6	а,б,г	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. Что является основой для большинства холодных заправок (типа заправки горчичной)?

а) Сметана

б) Растительное масло, уксус/кислота, соль, сахар, горчица

в) Майонез

г) Соевый соус

2. Какова основная цель эмульгирования при приготовлении заправок?

а) Увеличение объема

б) Создание однородной консистенции из масла и кислоты

в) Изменение цвета

г) Снижение калорийности

3. Какое кулинарное назначение у заправки «Винегретная»?

а) Для заправки десертов

б) Для заправки винегретов, салатов из квашеной капусты и сырых овощей

в) Для заправки горячих блюд

г) Для маринования рыбы

4. В течение какого времени рекомендуется использовать заправки (например, заправка горчичная) после приготовления?

а) 1–3 часа

б) 12 часов

в) 24 часа

г) 1 неделя

5. При какой температуре °С необходимо хранить заправки?

а) 2-4

б) 5-8

в) 10-15

г) 20-25

6. Основной ассортимент холодных заправок включает:

а) Горчичная, винегретная, сметанная

б) Бешамель, Велюте

в) Томатная, Луковая

г) Майонез, Тартар

7. Технология приготовления горчичной заправки включает:

- а) Кипячение всех ингредиентов
- б) Растирание горчицы с солью, сахаром, разведение уксусом и вливание масла при взбивании
- в) Замораживание ингредиентов
- г) Смешивание ингредиентов без взбивания
- 8. Какое из перечисленных требований нарушает правила хранения холодных блюд?
- а) Хранение заправленных салатов более 1 часа
- б) Хранение в холодильнике

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	в	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 11. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соуса-майонез и его производных.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1. Каково значение в питании и кулинарное использование соуса майонез?
- 2. Как приготовить соус майонез?
- 3. Каковы условия и сроки хранения соуса майонез?

Карточка 2

- 1. Какое растительное масло входит в состав соуса майонез?
- 2. Как приготовить соус майонез со сметаной?
- 3. Как приготовить соус майонез с желе?

Карточка 3

- 1. Какие продукты входят в состав соуса майонез?
- 2. Как приготовить соус майонез с корнишонами?
- 3. Как приготовить соус майонез со сметаной?

Карточка 4

- 1. Перечислите производные от соуса майонез
- 2. Каковы требования к качеству соуса майонез?
- 3. Как приготовить соус майонез с хреном?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- 1. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
- 2. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
3. Для приготовления соуса майонез растительное масло:
- а) нагревают на водяной бане;
 - б) охлаждают;
 - в) нагревают
4. С чем растирают желтки для приготовления соуса майонез:
- а) горчицей, солью, сахаром;
 - б) лимонной кислотой, солью, сахаром;
 - в) сливочным маслом, горчицей, солью;
 - г) сахаром, солью, уксусом
5. Для осветления майонеза добавляют:
- а) белки;
 - б) уксус;
 - в) сахар;
 - г) соль
6. Отмасливание – это процесс:
- а) взбивания соуса майонез;
 - б) добавление растительного масла в соус майонез;
 - в)выступление на поверхности соуса майонез шариков растительного масла;
 - г)добавление в соус майонез сливочного масла
7. Производные соуса майонез можно приготовить с:
- а) сметаной;
 - б) горчицей;
 - в) каперсами;
 - г) хреном
8. Соус «Кетчуп» добавляют при приготовлении производных соуса майонез:
- а) соус майонез с желе;
 - б) соус майонез с корнионами;
 - в)соус майонез с хреном

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	в	4
3	б	3
4	а	4
5	б	4
6	в	4
7	а, г	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. К какому типу соусов относится майонез?

- а) Горячий красный

- б) Холодный соус-эмульсия
 в) Заправка для горячих блюд
 г) Паровой соус
2. Какова физическая основа приготовления майонеза?
 а) Растворение жира в уксусе
 б) Эмульгирование масла в водной фазе (желток+уксус)
 в) Заваривание крахмала
 г) Выпаривание бульона
3. Что является основным эмульгатором в классическом майонезе?
 а) Горчица
 б) Растительное масло
 в) Яичный желток (лецитин)
 г) Уксусная кислота
4. Какой ингредиент не входит в состав классического майонеза?
 а) Растительное масло
 б) Сметана
 в) Горчица
 г) Уксус
5. Что произойдет, если масло вводить слишком быстро при приготовлении майонеза?
 а) Майонез станет гуще
 б) Эмульсия разрушится (майонез "отсечется")
 в) Цвет станет белее
 г) Ничего не изменится
6. Какая температура ингредиентов считается оптимальной для приготовления майонеза?
 а) Ингредиенты должны быть горячими
 б) 0°C
 в) Комнатная или слегка охлажденная (10-15°C)
 г) Температура не имеет значения
7. Как называется производный соус майонез, в состав которого входят мелкорубленные корнишоны, каперсы, лук и зелень?
 а) Майонез с хреном
 б) Тартар
 в) Майонез со сметаной
 г) Соус "Южный"
8. Какова жирность классического майонеза (по ГОСТ)?
 а) 15-20%
 б) Не менее 50-70%

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	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»)

Урок 12. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения маринадов и соуса хрен

Устный опрос

1. Каково значение в питании маринадов?
2. Какие продукты входят в состав маринадов?
3. Как приготовить маринад овощной с томатом?
4. Каково кулинарное использование маринада овощного с томатом?
5. Какие маринады можно ещё приготовить?
6. Каковы требования к качеству маринадов?
7. Каковы условия и сроки хранения маринадов?
8. Каково значение в питании холодных соусов на уксусе и растительном масле?
9. Каков ассортимент холодных соусов на уксусе и растительном масле?
10. Как приготовить соус хрен?
11. К каким блюдам можно использовать соус хрен?
12. Как приготовить соус хрен со сметаной?
13. Как приготовить кетчуп?
14. Как приготовить горчицу столовую?
15. Каковы требования к качеству соуса хрен и его производных?
16. Каковы условия и сроки хранения кетчупа и горчицы столовой?

Тестовое задание

1. К какой группе соусов относятся маринады (овощной, с томатом)?
 - а) Горячие основные
 - б) Холодные без наполнителей
 - в) Холодные с наполнителями (овощные)
2. Основной компонент, обеспечивающий консервирующее действие в маринадах?
 - а) Сахар
 - б) Уксусная кислота
 - в) Растительное масло
3. Технология приготовления соуса хрен включает:
 - а) Варку хрена в сметане
 - б) Натирание хрена, смешивание с уксусом, солью, сахаром и сметаной (или квасом)
 - в) Пассерование хрена с мукой
4. Какое кулинарное назначение у соуса хрен?
 - а) К холодным сладким блюдам
 - б) К холодным и горячим мясным и рыбным блюдам (студень, буженина)
 - в) для заправки салатов
5. Каковы условия и сроки хранения соуса хрен (сметанного)?
 - а) В охлаждённом виде, 3 суток
 - б) В морозильной камере, 1 месяц
 - в) В холодильнике при 6°C, не более 24 часов
6. При приготовлении маринада овощного:
 - а) Овощи варят до полного размягчения
 - б) Овощи пассеруют, добавляют томат-пюре, уксус, бульон и варят 15-20 мин
 - в) Ингредиенты не подвергают тепловой обработке
7. Срок реализации овощных маринадов на производстве:
 - а) 6 часов
 - б) 24-48 часов
 - в) 72 часа
8. Чем заправляют холодный маринад для рыбы?

- а) Лимонным соком
- б) Уксусом
- в) Кефиром

9. Какую роль играет сахар в маринадах?

- а) Создает густую консистенцию
- б) Нейтрализует излишнюю кислоту уксуса
- в) Усиливает остроту

10. Если маринад овощной с томатом слишком густой, в него при проваривании можно добавить:

- а) Бульон рыбный
- б) Сметану
- в) Растительное масло

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	а	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 2

1. К какому типу соусов относится соус хрен?

- а) Горячий красный
- б) Холодный
- в) Горячий белый

2. Какая главная особенность подготовки хрена для соуса?

- а) Отваривание в уксусе
- б) Измельчение на терке или блендере
- в) Замораживание перед использованием

3. Что добавляют в классический соус хрен для смягчения вкуса?

- а) Сметанный соус или сметану
- б) Соевый соус
- в) Белое вино

4. Чем заправляют холодный маринад для рыбы?

- а) Лимонным соком
- б) Уксусом
- в) Кефиром
- г) Сметаной

5. Для приготовления маринада овощного овощи можно нарезать:

- а) Брусочками
- б) Соломкой

- в)Звёздочками
- г)Гребешками
- 6. При приготовлении маринада овощи чаще всего:
 - а) Обжаривают до румяной корочки
 - б) Пассеруют или припускают
 - в) Используют в сыром виде
 - г)Брезируют
- 7. Какую роль играет сахар в маринадах?
 - а) Создает густую консистенцию
 - б) Нейтрализует излишнюю кислоту уксуса
 - в) Усиливает остроту
- 8. Соус хрен подают к:
 - а) Холодному отварному мясу, языку, студню
 - б) Мясным горячим блюдам
 - в)Запеканкам из каш и макароннику
- 9.Для приготовления соуса –хрен корень хрена в начале приготовления:
 - а) Выдерживают в холодной воде 1,5-2 ч
 - б) Бланшируют
 - в)Запекают

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	б, в, г	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	а	3
9	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.Какие овощи обычно входят в состав классического овощного маринада?
 - а) Картофель, капуста.
 - б) Морковь, лук, белые корни (сельдерей/петрушка).
 - в) Свекла, кабачки.
- 2.Что добавляют в овощной маринад для придания кислого вкуса и консервации?
 - а) Лимонную кислоту.
 - б) Уксус.
 - в) Кефир.
- 3.При приготовлении овощного маринада, что делают с овощами перед тушением в уксусе?
 - а) Пассеруют.
 - б) Отваривают.
 - в) Запекают.
- 4.Какая мучная пассеровка чаще всего используется для загущения маринада?
 - а) Сухая.

- б) Красная.
 в) Белая (или без нее, для прозрачности).
5. Для какого блюда наиболее характерна подача с овощным маринадом?
 а) Рыба жареная.
 б) Блинчики.
 в) Стейк.
6. Что является основой соуса хрен (горячего)?
 а) Майонез.
 б) Бульон и мучная пассеровка.
 в) Сливки.
7. На каком этапе добавляют тертый хрен в соус?
 а) В самом начале варки.
 б) В конце, перед подачей.
 в) За 30 минут до готовности.
8. Как правильно подготовить хрен для соуса?
 а) Нарезать кубиками.
 б) Натереть на мелкой терке.
 в) Измельчить в блендере вместе с уксусом.
9. Чем заправляют соус хрен для смягчения остроты?
 а) Уксусом.
 б) Сметаной или сливочным маслом.
 в) Горчицей.
10. Какова рекомендуемая температура подачи холодных соусов?
 а) 20-30°C.
 б) 10-14°C.
 в) 0-5°C.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	а	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»)

Урок 13. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных сладких соусов.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каково значение в питании сладких соусов?
 2. Как приготовить соус абрикосовый?

3.Каковы требования к качеству сладких соусов?

Вариант 2

1.Из каких продуктов приготавливают сладкие соусы?

2.Как приготовить соус яблочный?

3.Каковы условия и сроки хранения сладких соусов?

Вариант 3

1.Что служит загустителем для сладких соусов?

2.Как приготовить соус сладкий из сухофруктов?

3.К каким блюдам подают сладкие соусы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Выберите продукты, из которых можно приготовить сладкие соусы:

а) сироп;

б) ягоды;

в) овощи;

г) молоко.

2.Какие загустители используют для приготовления сладких соусов:

а) картофельный крахмал;

б) сироп

в) мука;

г) сухофрукты.

3.При добавлении в соус красный кисло сладкий сахара и сливочного масла получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

4.Для приготовления соуса яблочного яблоки подвергают тепловой обработке:

а) варят;

б) припускают;

в) тушат;

г) бланшируют

5.Соус яблочный подают к :

а) мясным котлетам;

б) запеканкам из овощей;

в) крупяным пудингам;

г) гренкам с фруктами.

6.Соус абрикосовый можно приготовить из:

а) свежих абрикосов;

б) ренклодов;

в) кураги;

г) цукатов.

7. Какой метод технологии приготовления наиболее характерен для ягодных соусов (например, клубничного)?

а) Пассерование

б) Запекание

в) Протирание ягод, смешивание с сахарным сиропом и охлаждение

г) Обжаривание

8. Срок реализации холодных соусов на основе свежих ягод/фруктов в холодильнике:

а) Не более 6 часов

б) 1-2 суток

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

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

Тестовое задание 2

1. К какому виду блюд относятся холодные сладкие соусы?

- а) Гарниры
- б) Холодные закуски
- в) Сладкие блюда/соусы
- г) Горячие соусы

2. Назовите основное кулинарное назначение холодных сладких соусов:

- а) Подача к рыбным закускам
- б) Поливка пудингов, запеканок, мороженого
- в) Приготовление маринадов
- г) Подача к первым блюдам

3. Что используют в качестве основы для приготовления соуса «Сабайон» (холодный вариант)?

- а) Сметана
- б) Молоко
- в) Яичные желтки, сахар и вино
- г) Вода

4. Какой метод технологии приготовления наиболее характерен для ягодных соусов (например, клубничного)?

- а) Пассерование
- б) Запекание
- в) Протирание ягод, смешивание с сахарным сиропом и охлаждение
- г) Обжаривание

5. При какой температуре °С рекомендуется хранить холодные сладкие соусы?

- а) 15-20
- б) 10-15
- в) 2-6
- г) -1...0

6. Срок реализации холодных соусов на основе свежих ягод/фруктов в холодильнике:

- а) Не более 6 часов
- б) 1-2 суток
- в) 1 неделя
- г) 1 час

7. Какой ингредиент придает соусу «Сметанный с ванилью» характерный вкус?

- а) Уксус
- б) Сметана, сахар, ванилин
- в) Соевый соус
- г) Горчица

8. Как улучшить консистенцию фруктового соуса без использования крахмала?
- Добавить желатин
 - Протереть фрукты и смешать с густым сиропом
 - Добавить муку
 - Добавить воду
9. Что относится к ассортименту холодных сладких соусов?
- Соус майонез
 - Соус сметанный, ягодный протертый, соус из кураги
 - Соус «Голландский»
 - Зеленое масло
10. В чем заключается технология приготовления соуса из кураги?
- Тушение, протираание, добавление сахара
 - Запекание
 - Жарение
 - Бланширование

Ответы:

1-в, 2-б, 3-в, 4-в, 5-в, 6-б, 7-б, 8-б, 9-б, 10-а.

Эталоны ответов

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

1. Как улучшить консистенцию фруктового соуса без использования крахмала?
- Добавить желатин
 - Протереть фрукты и смешать с густым сиропом
 - Добавить муку
 - Добавить воду
2. Что относится к ассортименту холодных сладких соусов?
- Соус майонез
 - Соус сметанный, ягодный протертый, соус из кураги
 - Соус «Голландский»
 - Зеленое масло
3. В чем заключается технология приготовления соуса из кураги?
- Тушение, протираание, добавление сахара
 - Запекание
 - Жарение
 - Бланширование
4. Для приготовления соуса яблочного яблоки подвергают тепловой обработке:
- варят;

- б) припускают;
 в) тушат;
 г) бланшируют
5. Соус яблочный подают к :
 а) мясным котлетам;
 б) запеканкам из овощей;
 в) крупяным пудингам;
 г) гренкам с фруктами.
6. Соус абрикосовый можно приготовить из:
 а) свежих абрикосов;
 б) ренклодов;
 в) кураги;
 г) цукатов.
7. Какой метод технологии приготовления наиболее характерен для ягодных соусов (например, клубничного)?
 а) Пассерование
 б) Запекание
 в) Протирание ягод, смешивание с сахарным сиропом и охлаждение
 г) Обжаривание
8. Срок реализации холодных соусов на основе свежих ягод/фруктов в холодильнике:
 а) Не более 6 часов
 б) 1-2 суток

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	а	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»)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента 32ч.

Урок 15. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.

Устный опрос

1. Каково значение в питании салатов?
2. Какова классификация салатов?
3. Каков ассортимент салатов?
4. Какие санитарно-гигиенические требования к приготовлению салатов?

Тестовое задание

1. Как классифицируют салаты по температуре подачи?
 а) Горячие и холодные

- б) Холодные и теплые
в) Только холодные
2. К какой группе относятся салаты из сырой капусты, моркови, огурцов?
а) Салаты из вареных овощей
б) Салаты из сырых овощей
в) Комбинированные салаты
3. Укажите основное назначение салатов в питании:
а) Основной источник жиров
б) Повышение аппетита и обеспечение организма витаминами
в) Источник углеводов
4. Каков максимальный срок реализации салатов из сырых овощей, заправленных соусом?
а) 1 час
б) 12 часов
в) 24 часа
5. Что из перечисленного НЕ входит в классический винегрет?
а) Свекла, картофель, морковь
б) Квашеная капуста, огурцы
в) Свежие яблоки и груши
6. Какой заправкой лучше заправлять салаты из свежих овощей для сохранения витаминов?
а) Майонез
б) Растительное масло с лимонным соком
в) Сметана
7. Как правильно подготовить продукты для мясного салата (Оливье)?
а) Нарезать крупными кусками
б) Нарезать кубиками, охладить перед смешиванием
в) Смешать горячими
8. Салаты из морской капусты относятся к группе:
а) Овощные
б) Рыбные (или салаты с морепродуктами)
в) Комбинированные
9. Зачем салаты из свежих огурцов и помидоров рекомендуется солить перед подачей?
а) Чтобы они не пустили сок и не потеряли вид
б) Для вкуса
в) Они не требуют соли
10. В каком документе прописаны сроки хранения салатов?
а) В технологической карте
б) В СанПиН (Роспотребнадзор)
в) В меню

Эталоны ответов

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

10	6	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 16 . Актуальные направления в приготовлении салатов.

Устный опрос

1. Каково значение в питании салатов?

2. Какова классификация салатов?

3. Каков ассортимент салатов?

4. Какие актуальные направления в приготовлении салатов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является главным трендом в современных заправках для салатов?

а) Использование исключительно майонеза.

б) Использование функциональных заправок: соусы на основе йогурта, оливкового масла, цитрусовых, ореховых паст.

в) Отказ от заправок.

2. Какие ингредиенты добавляют для создания контраста текстур («хруста»)?

а) Мягкий сыр.

б) Вареные овощи.

в) Семечки, орехи, сухарики, свежие овощи.

3. Что подразумевает «функциональность» в современных салатах?

а) Высокая калорийность блюда.

б) Использование ингредиентов, приносящих пользу организму (суперфуды, зелень, белок).

в) Сложность приготовления.

4. Какой из перечисленных салатов считается трендовым по составу?

а) Салат из квашеной капусты.

б) Салат с киноа, авокадо и креветками гриль.

в) Салат с вареной колбасой и майонезом.

5. Какие способы подачи салатов популярны сейчас?

а) На больших общих тарелках.

б) В порционных бокалах, баночках, съедобной посуде.

в) Только в глубоких салатниках.

6. Основной принцип использования зелени в современных салатах?

а) Смешивание различных видов салатных листьев (Романо, Фризе, Саланова).

б) Использование только одного вида (салат айсберг).

в) Зелень используется только для украшения.

7. Как изменилось отношение к овощам в салатах?

а) Используются только сырые овощи.

б) Использование овощей гриль, запеченных или маринованных, а не только сырых.

в) Использование только вареных овощей.

8. Какая температура °С подачи салатов считается стандартной?

а) 2-4

б) 10-12

в) 20-25

9. Какое направление в подаче салатов считается креативным и экологичным?

а) В съедобной посуде или яблоках

б) В металлической посуде

- в) На плоской большой тарелке
10. Какая температура подачи характерна для современных «теплых салатов»?
- а) Замороженная (-18°C)
- б) Ингредиенты обжариваются или запекаются непосредственно перед подачей
- в) Температура свежего продукта (10-12°C)

Эталоны ответов

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

1. Что является главным трендом в современных заправках для салатов?
- а) Майонез с высоким процентом жирности
- б) Сметана с горчицей
- в) Оливковое/льняное масло с лимонным соком или бальзамиком
- г) Сливочный соус
2. Какое направление в подаче салатов считается креативным и экологичным?
- а) В металлической посуде
- б) В съедобной посуде или яблоках
- в) На плоской большой тарелке
- г) В пластиковом контейнере
3. Что такое «функциональный салат»?
- а) Салат, который подается только как гарнир
- б) Салат с большим количеством майонеза
- в) Салат, включающий суперфуды (киноа, семена чиа, кейл) для здоровья
- г) Любой салат, приготовленный быстро
4. Какая температура подачи характерна для современных «теплых салатов»?
- а) Замороженная (-18°C)
- б) Комнатная (20-22°C)
- в) Температура свежего продукта (10-12°C)
- г) Ингредиенты обжариваются или запекаются непосредственно перед подачей
5. Что приветствуется в составе современных салатов для повышения питательной ценности?
- а) Использование только отварных овощей
- б) Добавление белковых продуктов (авокадо, орехи, рыба, киноа)
- в) Использование сахара
- г) Исключение зелени
6. Основной принцип обработки продуктов в современных тенденциях?
- а) Длительная варка

- б) Максимальное сохранение свежести, минимальная термическая обработка
- в) Обжаривание во фритюре
- г) Консервирование
- 7. Основной принцип использования зелени в современных салатах?
 - а) Смешивание различных видов салатных листьев (Романо, Фризе, Саланова).
 - б) Использование только одного вида (салат айсберг).
 - в) Зелень используется только для украшения.
 - г) Зелень измельчают в блендере
- 8. Какие ингредиенты добавляют для создания контраста текстур («хруста»)?
 - а) Мягкий сыр.
 - б) Семечки, орехи, сухарики, свежие овощи.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	г	4
5	б	4
6	б	4
7	а	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 17. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров, рыбы, морепродуктов, используемых для приготовления салатов.

Устный опрос

- 1.Какие продукты можно использовать для приготовления салатов?
- 2.Какие сырые овощи можно использовать для приготовления салатов?
- 3.Какие варёные овощи используют для приготовления салатов?
- 4.Какие пряности и приправы используют для приготовления салатов?
- 5.Каковы требования к качеству свежих овощей?
- 6.Каковы требования к качеству пряностей и приправ?
- 7.Какую рыбу можно использовать для приготовления салатов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- 1. Какими документами регламентируется качество продовольственного сырья?
 - а) Поваренной книгой.
 - б) ГОСТами и ТУ (Техническими условиями).
 - в) Личным опытом повара.
 - г) Названием поставщика.
- 2. Каков главный критерий выбора овощей при приеме на склад?
 - а) Низкая цена.
 - б) Отсутствие признаков порчи, увядания и соответствие размеру.
 - в) Большой объем.

- г) Яркий цвет.
3. Что необходимо проверить в первую очередь при получении упакованных продуктов?
- а) Срок годности и целостность упаковки.
- б) Красоту упаковки.
- в) Вес брутто.
- г) Страну производителя.
4. Что означает выбор продуктов по «органолептическим показателям»?
- а) Проверка документов.
- б) Оценка с помощью органов чувств: внешний вид, запах, вкус, консистенция.
- в) Проверка на химический состав в лаборатории.
- г) Измерение веса.
5. При выборе мяса для варки бульона, к какому типу качества оно должно относиться?
- а) Любого типа
- б) С большим количеством жира.
- в) Свежее, с характерным запахом, без посторонних запахов и признаков порчи.
- г) Замороженное
6. Как подбирается количество ингредиентов (брутто) для блюда?
- а) На глаз.
- б) В соответствии с технологической картой (рецептурой).
- в) Исходя из размера кастрюли.
- г) По желанию клиента.
7. Почему нельзя использовать остатки пищи от предыдущего дня?
- а) Это невкусно.
- б) Это нарушение санитарных правил и угроза безопасности (риск микробиологического заражения).
- в) Это дорого.
- г) Это некрасиво
8. Какие овощи относятся к группе корнеплодов, используемых для салатов и винегретов?
- а) Картофель, топинамбур
- б) Морковь, свекла, редис, редька

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	а	4
4	б	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. Какие овощи относятся к группе корнеплодов, используемых для салатов и винегретов?
- а) Картофель, топинамбур
- б) Морковь, свекла, редис, редька
- в) Томаты, огурцы
- г) Капуста, салат

2. К какой группе овощей относятся огурцы, томаты и перец сладкий?
- а) Клубнеплоды
 - б) Плодовые овощи
 - в) Корнеплоды
 - г) Капустные
3. Требования к качеству свежих овощей (огурцы, баклажаны) для салатов включают:
- а) Наличие видимых признаков прорастания
 - б) Плотная мякоть, мелкие недоразвитые семена, отсутствие пустот
 - в) Вялая кожица для лучшей нарезки
 - г) Наличие одревесневших частиц
4. Каков максимальный срок реализации заправленных салатов из вареных овощей при температуре 2-8°C?
- а) 1 час
 - б) 18 часов
 - в) 24 часа
 - г) 6 часов
5. Какие показатели качества плодоовощной продукции являются основными при приемке?
- а) Внешний вид, запах, вкус, консистенция, свежесть
 - б) Вес и сорт
 - в) Наличие земли на корнеплодах
 - г) Страна-производитель
6. Для салатов наиболее пригодны сорта картофеля с:
- а) Высоким содержанием крахмала (рассыпчатые)
 - б) Низким содержанием крахмала (слаборазваривающиеся)
 - в) Белой мякотью
 - г) Любые сорта
7. Какую зелень относят к пряным овощам, добавляемым в салаты?
- а) Салат листовой
 - б) Петрушка, укроп, сельдерей, кинза
 - в) Лук репчатый
 - г) Капуста белокочанная
8. В отличие от корнеплодов, плодовые овощи (огурцы, томаты) характеризуются:
- а) Более высоким содержанием крахмала
 - б) Более высоким содержанием воды и меньшим содержанием углеводов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	а	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 3

1. В отличие от корнеплодов, плодовые овощи (огурцы, томаты) характеризуются:
 - а) Более высоким содержанием крахмала
 - б) Более высоким содержанием воды и меньшим содержанием углеводов
 - в) Длительным сроком хранения
 - г) Плотной волокнистой структурой
2. Что не допускается при использовании овощей для приготовления салатов?
 - а) Механические повреждения
 - б) Признаки закисания, посторонние запахи, признаки порчи
 - в) Наличие плодоножки
 - г) Яркий цвет
3. В чем заключается технологическая характеристика "бобовых" (спаржевая фасоль, горох), используемых в салатах?
 - а) Используются только зрелые семена
 - б) Используются молодые, невызревшие плоды (лопатки)
 - в) Требуют длительного (более 2 часов) варки
 - г) Не требуют предварительной тепловой обработки
4. Какие виды рыб чаще всего используют для приготовления салатов из-за плотной консистенции мяса?
 - а) Сельдь, килька
 - б) Лосось, тунец, треска
 - в) Карась, лещ
 - г) Налим, минтай
5. Каков признак свежести рыбы при органолептической оценке?
 - а) Глаза впалые, мутные
 - б) Чешуя легко отделяется, слизь густая
 - в) Мясо плотное, при нажатии ямка быстро исчезает
 - г) Запах аммиака
6. К какой группе морепродуктов относятся креветки, крабы и омары?
 - а) Моллюски
 - б) Водоросли
 - в) Ракообразные
 - г) Иголокожие
7. Сколько времени рекомендуется варить кальмары для салатов, чтобы они не стали «резиновыми»?
 - а) 10-15 минут
 - б) 2-3 минуты (до 5 мин)
 - в) 30-40 минут
 - г) 1 час
8. Как правильно подготовить рыбу для салата (например, салат с тунцом)?
 - а) Зажарить до хрустящей корочки
 - б) Припустить или отварить

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	в	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 4

1. Как правильно приготовить рыбу для салата (например, салат с тунцом)?

а) Зажарить до хрустящей корочки

б) Припустить или отварить

в) Заморозить

г) Закоптить

2. Какая температура °С считается оптимальной для щадящей варки рыбы и морепродуктов (припускания)?

а) 85-90

б) 95-100

в) 60-70

г) 70-80

3. Основная пищевая ценность морепродуктов заключается в высоком содержании:

а) Углеводов

б) Легкоусвояемых белков, йода, ненасыщенных жирных кислот

в) Клетчатки

г) Крахмала

4. Какова максимальная продолжительность хранения отварной рыбы на мармите (для последующего использования в салатах)?

а) 10-12 часов

б) 3-4 часа

в) 0.5-1 час

г) 24 часа

5. Что относится к первичной обработке кальмаров?

а) Сушка

б) Удаление мантии, кожицы, хорды и промывание

в) Засолка

г) Копчение

6. Для улучшения вкуса при варке морепродуктов (например, гребешка) на 1 л воды добавляют:

а) 50 г соли

б) 10-15 г соли

в) 100 г сахара

г) Уксус

7. Сколько времени рекомендуется варить кальмары для салатов, чтобы они не стали «резиновыми»?

а) 10-15 минут

б) 2-3 минуты (до 5 мин)

в) 30-40 минут

г) 1 час

8. Как правильно приготовить рыбу для салата (например, салат с тунцом)?

а) Зажарить до хрустящей корочки

б) Припустить или отварить

Эталоны ответов

№	Ответы	Кол-во баллов
---	--------	---------------

вопроса		
1	б	4
2	а	4
3	б	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 18. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясопродуктов, мяса птицы и яичных товаров, используемых для приготовления салатов.

Устный опрос

1. Какие яйца используют в предприятиях общественного питания?
2. Каково строение яйца?
3. Каков химический состав яиц?
4. Каково классификация яиц в зависимости от срока хранения?
5. На какие категории в зависимости от массы подразделяют яйца?
6. Каковы требования к качеству диетических яиц?
7. Каковы требования к качеству столовых яиц?
8. Какие дефекты яиц не соответствуют требованиям стандарта?
9. Как упаковывают и хранят яйца?
10. Каковы требования к качеству свежего мяса?
11. Каковы требования к качеству мороженого мяса?
12. Каковы требования к качеству птицы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какие яйца используются для салатов в общественном питании?
 - А) Только диетические.
 - Б) Столовые (не старше 25 суток).
 - В) Любые, если скорлупа целая.
2. Как классифицируют яйца по срокам хранения?
 - А) Диетические (до 7 суток), Столовые (до 25 суток).
 - Б) Свежие (до 10 суток), Хранящиеся (до 30 суток).
 - В) Диетические (до 5 суток), Столовые (до 30 суток).
3. Подготовка яиц к варке для салата включает:
 - А) Промывание холодной водой.
 - Б) Овоскопирование и мытье (или протирание с солью).
 - В) варку не менее 5 минут.
4. В течение какого времени необходимо варить яйца для салатов для обеспечения безопасности?
 - А) 3-5 минут.
 - Б) 7-9 минут.
 - В) Не менее 10 минут с момента закипания.
5. Что такое меланж?
 - А) Смесь белка и желтка, замороженная в таре.

- Б) Сухой яичный порошок.
 В) Очищенные вареные яйца.
 6. Признак доброкачественного яйца при овоскопировании:
 А) Большой воздушный пузырь.
 Б) Желток находится в центре, пуга (воздушная камера) небольшая.
 В) Желток присох к скорлупе.
 7. Какой яйцепродукт наиболее удобен для приготовления салатов в промышленных масштабах?
 А) Меланж.
 Б) Сырые яйца в скорлупе.
 В) Яичный порошок.
 8. Условия хранения яиц в магазинах/на складах:
 А) Температура от 0°C до +20°C (оптимально +12...+16°C).
 Б) Только заморозка.
 В) При комнатной температуре без ограничений.
 9. К техническому браку (не для питания) относятся:
 А) Бой.
 Б) Миражные яйца (из инкубатора), тумак (бактериальное поражение).
 В) Грязные яйца.
 10. Почему не рекомендуется использовать сырые яйца в салатах?
 А) Плохой вкус.
 Б) Риск сальмонеллеза.
 В) Салат будет слишком жидким.

Эталоны ответов

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

1. Какой вид мяса птицы наиболее предпочтителен для диетических салатов из-за низкого содержания жира и соединительной ткани?

- а) Утиная ножка
 б) Куриная грудка (филе)
 в) Мясо гуся
 г) Куриные крылышки

2. Какое состояние мяса (по термической обработке) считается оптимальным для использования в салатах сразу после варки?

- а) Парное
 б) Остывшее

- в) Охлажденное
г) Замороженное
3. При первичной обработке мяса перед варкой для салата, что такое «жиловка»?
- а) Разделка туши на части
б) Удаление сухожилий, пленок и хрящей
в) Размораживание мяса
г) Замораживание
4. Какие части говядины лучше всего подходят для варки (для салатов)?
- а) Грудинка
б) Шея
в) Огузок, кострец (постные части)
г) Ребра
5. Что из перечисленного НЕ допускается при приемке мяса птицы для приготовления салатов?
- а) Запах свежего мяса
б) Сухая кожа
в) Наличие перьев, остатков корма, кровоподтеков
г) Естественный цвет мышечной ткани
6. До какой температуры в толще мышц охлаждают мясо, чтобы оно считалось «охлажденным»?
- а) От 0 до 4 °С
б) От -1 до -2 °С
в) От 5 до 10 °С
г) Ниже -6 °С
7. Как лучше всего приготовить мясо для салата, чтобы оно сохранило сочность и пищевую ценность?
- а) Варить в небольшом количестве воды
б) Запечь в фольге
в) Опустить в кипящую воду и варить при слабом кипении
г) Жарить до готовности
8. Мясо птицы, используемое в общественном питании, классифицируют по упитанности. Какой категории тушки обязаны использоваться?
- а) Только 1-й категории
б) 1-й и 2-й категорий

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	в	4
5	в	4
6	а	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»)

Тестовое задание 3

1. Мясо птицы, используемое в общественном питании, классифицируют по упитанности. Какой категории тушки обязаны использоваться?
 - А) Только 1-й категории
 - Б) 1-й и 2-й категорий
 - В) Любой категории
 - Г) Только тощие
2. Какое основное требование к нарезке мяса для большинства классических салатов (например, «Оливье»)?
 - А) Нарезка тонкими слайсами
 - Б) Нарезка мелкими кубиками или соломкой
 - В) Мясо разбирается на волокна
 - Г) Мясо перемалывается в фарш
3. Почему не рекомендуется использовать парное мясо для приготовления салатов?
 - А) Оно слишком жесткое
 - Б) Оно имеет неприятный запах
 - В) Оно слишком жирное
 - Г) Оно быстро портится
4. В течение какого времени необходимо варить яйца для салатов для обеспечения безопасности?
 - А) 3-5 минут.
 - Б) 7-9 минут.
 - В) Не менее 10 минут с момента закипания.
5. Что такое меланж?
 - А) Смесь белка и желтка, замороженная в таре.
 - Б) Сухой яичный порошок.
 - В) Очищенные вареные яйца.
6. Признак доброкачественного яйца при овоскопировании:
 - А) Большой воздушный пузырь.
 - Б) Желток находится в центре, пуга (воздушная камера) небольшая.
 - В) Желток присох к скорлупе.
7. Какой яйцепродукт наиболее удобен для приготовления салатов в промышленных масштабах?
 - А) Меланж.
 - Б) Сырые яйца в скорлупе.
 - В) Яичный порошок.
8. Условия хранения яиц в магазинах/на складах:
 - А) Температура от 0°C до +20°C (оптимально +12...+16°C).
 - Б) Только заморозка.
 - В) При комнатной температуре без ограничений.
9. К техническому браку (не для питания) относятся:
 - А) Бой.
 - Б) Миражные яйца (из инкубатора), тумак (бактериальное поражение).
 - В) Грязные яйца.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	4
4	В	3
5	А	3

6	Б	3
7	А	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 19. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Какие продукты можно использовать для приготовления салатов?
- 2.Какова механическая кулинарная обработка капустных овощей для приготовления салатов?
3. Какова механическая кулинарная обработка консервированных овощей для приготовления салатов?

Карточка 2

- 1.Какова механическая кулинарная обработка корнеплодов для приготовления салатов?
- 2.Какова механическая кулинарная обработка томатных овощей для приготовления салатов?
- 3.Как варят овощи для приготовления салатов и винегретов?

Карточка 3

- 1.Какова механическая кулинарная обработка корнеплодов для приготовления салатов
- 2.Какова механическая кулинарная обработка тыквенных овощей для приготовления салатов?
- 3.Как подготовить пряности к приготовлению салатов?

Карточка 4

- 1.Какова механическая кулинарная обработка салатных овощей для приготовления салатов?
- 2.Какова механическая кулинарная обработка луковых овощей для приготовления салатов?
- 3.Какие овощи варят для приготовления салатов?

Карточка 5

- 1.Какие приправы используют для приготовления салатов?
- 2.Какие заправки приготавливают для салатов?
- 3.Каковы санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке свежих овощей?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура °С хранения заправленных салатов?
 - а) 2-6
 - б) 10-12
 - в) 15-20
2. Сколько времени можно хранить заправленный салат из свежих овощей?
 - а) 1 час
 - б) 12 часов
 - в) 24 часа
3. Что необходимо сделать с зеленью перед добавлением в салат?
 - а) Промыть и просушить
 - б) Замочить в горячей воде
 - в) Нарезать

4. В течение какого времени допускается хранение незаправленных салатов из вареных овощей?
- 12 часа
 - 18 часов
 - 48 часов
5. Когда следует заправлять салаты соусом?
- За 5 часов до подачи
 - Сразу после нарезки
 - Непосредственно перед подачей
6. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовятся:
- За сутки до реализации
 - По мере спроса
 - За 12 часов
7. Основное требование к ингредиентам для салатов:
- Использование только замороженных продуктов
 - Тщательная очистка и мытье
 - Нарезка только кубиками
8. Максимальный срок хранения салатов с добавлением мяса или копченостей:
- 18 часов
 - 6 часов
 - 36 часов
9. Какова рекомендуемая температура подачи салатов?
- 10-12
 - 2-6
 - 15-20
10. Можно ли хранить заправленный салат на солнце?
- Да, если ненадолго
 - Нет, только в холодильнике
 - Можно, если салат с майонезом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а	3
4	б	3
5	в	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»)

Урок 20 . Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок

Устный опрос

1. Какие свежие овощи гармонично сочетаются для салатов?

2. Какие свежие овощи и салатные заправки гармонично сочетаются для салатов?
3. Какие варёные овощи гармонично сочетаются для салатов?
4. Какие варёные овощи и салатные заправки гармонично сочетаются для салатов?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как правильно подобрать заправку для приготовления салата?
2. К каким салатам лучше подать сметанную заправку?
3. Как приготовить заправку из томатного сока с чесноком?

Карточка 2

1. Каково значение в питании салатных заправок?
2. К каким салатам подходит заправка сметанная с зеленью?
3. К каким салатам лучше подать заправку из томатного сока с чесноком?

Карточка 3

1. Как приготовить заправку для салатов?
2. Как приготовить заправку сметанную?
3. К каким салатам используют заправку горчичную?

Карточка 4

1. Как приготовить заправку для салатов?
2. Как приготовить заправку сметанную?
3. К каким салатам используют заправку горчичную?

Карточка 5

1. Каковы требования к качеству салатных заправок?
2. Как приготовить заправку сметанную?
3. К каким салатам используют заправку горчичную с желтками?

Тестовое задание

1. Какое сочетание ингредиентов считается наиболее классическим и гармоничным для легкого салата?
 - А) Тунец, яблоко, майонез
 - Б) Свежие огурцы, помидоры, фета, оливковое масло
 - В) Вареная свекла, маринованные грибы, сметана
2. Какая заправка лучше всего подчеркнет вкус свежей зелени и молодых овощей?
 - А) Майонез с чесноком
 - Б) Оливковое масло с лимонным соком (винегретная заправка)
 - В) Сметана с горчицей
3. Что из перечисленного является правилом подбора заправки к салату?
 - А) Жирные заправки (майонез) лучше подходят к легким салатам из зелени.
 - Б) Легкие заправки (масло, лимон) подходят к тяжелым мясным салатам.
 - В) Тяжелые ингредиенты (мясо, картофель) требуют более густых заправок (сметана, майонез).
4. В какой момент следует заправлять салаты из свежих овощей?
 - А) За 2 часа до подачи, чтобы они пустили сок.
 - Б) Непосредственно перед подачей на стол.
 - В) За 30 минут до подачи.
5. Какая пара ингредиентов считается примером сочетания «текстурный контраст»?
 - А) Вареный картофель и вареная морковь.
 - Б) Свежая зелень и хрустящие сухарики (гренки).
 - В) Сметана и майонез.
6. Какой компонент в заправке придает салату пикантную кислинку и свежесть?
 - А) Растительное масло.
 - Б) Лимонный сок или бальзамический уксус.
 - В) Соевый соус.

7. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени на предприятиях общественного питания готовятся:

А) Заблаговременно на весь день.

Б) По мере спроса.

В) Только утром.

8. В качестве заправки для диетических салатов в образовательных учреждениях используется:

А) Майонез.

Б) Растительное масло.

В) Сметана.

9. Почему не рекомендуется смешивать в салатах капусту с бобовыми:

А) Усиливается газообразование в организме.

Б) Из-за разной среды усвоения.

В) Клетчатка отрицательно влияет на организм

10. Почему не рекомендуется смешивать в салатах картофель с помидорами:

А) Большое количество крахмала.

Б) разрушается витамин С.

В) крахмал и кислота дольше перевариваются

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	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»)

Урок 21 . Самостоятельная работа 7. Составление конспекта на тему «Принципы подбора соусов и заправок для приготовления салатов из овощей»

Принципы подбора соусов и заправок для приготовления салатов из овощей

Заправка - это добавляемый в салаты компонент, создающий непосредственный вкус блюда. Заправками могут быть уксус, квас, растительное масло, тертый сыр, молочные и кисломолочные продукты, а также различные по вкусу соусы. Количество заправки для каждой порции салата определяется индивидуальным вкусом. В тоже время заправка - это состав, сдабривающий пищу, улучшающий ее вкус и подходящий только к определенным продуктам. Эти заправки имеют точную рецептуру и употребляются с конкретными салатами. К примеру, зеленый салат лучше готовить с заправкой из подсолнечного масла с уксусом и солью. К салатам из сельди с луком и картофелем больше подойдет горчичная - с подсолнечным маслом и уксусом и т. д.

Салаты подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами, могут быть основным блюдом. Салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным образом средством возбуждения аппетита и

источником витаминов и минеральных солей. В рецептуру входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Для заправки используют острые, пряные, кисло-сладкие соусы, майонез, сметану с добавлением острых соевых соусов и ароматических продуктов. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность. Витамины хорошо сохраняются, так как не проходят тепловую обработку.

Салатные заправки бывают и сложными, содержащими множество компонентов (в зависимости от состава салата и его вкуса). Потому-то в рецептах заправок обычно только перечислены необходимые компоненты, а их соотношение и количество хозяйка или повар определяют самостоятельно. К примеру, заправка для мясоовощного салата должна состоять из уксуса, подсолнечного масла, тертого корня хрена, соли, сахара, перца, чеснока, сельдерея, томатной пасты, лимонной цедры. Но если в этот салат добавить еще бобовые, то корень хрена следует заменить порошком мяты, чабреца или жареным луком. От правильно подобранной, аппетитной, приятно острой и пикантной салатной заправки во многом зависят вкус и качество приготовленных салатов. Следует знать некоторые тонкости использования наиболее популярных салатных заправок:

- майонезом, смешанным с готовой столовой горчицей, заправляют салаты из сельдерея, а также салаты по-русски и картофельные салаты, в которые добавлен эстрагон;
- соусы из сметаны и уксуса лучше всего подходят для заправки зеленых салатов;
- соусом из растительного масла и уксуса можно заправить листья шпината, зеленого салата или цикория и лука, картофельные салаты, салаты из огурцов, белой и красной капусты, сладкого перца, белой и стручковой фасоли.

Урок 22. Салаты из свежих сырых овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения (в т. ч. диетические)

Устный опрос

1. Какие овощи относятся к свежим для приготовления салатов?
 2. Как правильно подготовить листовой салат перед нарезкой?
 3. Почему нельзя долго хранить очищенные и нарезанные овощи?
 4. Как предотвратить потемнение яблок в салатах (например, в «Витаминном»)? (Ответ: сбрызнуть лимонным соком, использовать подкисленную воду).
 5. Какие виды нарезки овощей используются для салатов (соломка, кубики, ломтики)?
 6. В какой последовательности лучше соединять ингредиенты?
 7. Почему салаты из свежих овощей рекомендуется заправлять перед подачей?
 8. В чем разница между заправкой и соусом? Назовите примеры заправок для свежих салатов.
 9. Почему салат из свежих огурцов и помидоров не рекомендуется солить заранее? (Ответ: выделяется много сока, ухудшается внешний вид и консистенция).
 10. Какова максимальная температура хранения готовых салатов? (Ответ: 10-12°C)
 11. Назовите сроки реализации салатов из свежих овощей (обычно готовят по мере спроса, не подлежат долгому хранению).
 12. Как обеспечить безопасность блюда, содержащего сырые овощи? (Тщательное мытье, использование разделочных досок с маркировкой «ОС» — овощи сырые).
 13. Какими органолептическими свойствами должен обладать свежеприготовленный салат?
 14. Что недопустимо при подаче салатов? (Признаки закисания, заветривание, изменение цвета).
 15. Ситуационные вопросы (блиц)
- Ситуация:* В салате из капусты много сока. Почему? (Нарушена технология/время хранения).

Ситуация: Как придать пикантность салату из свежих овощей? (Добавить зелень, пряности, использовать кисло-сладкую заправку)

Карточки-задания

Карточка 1

Составьте таблицу салатов из свежих овощей по образцу.

№ п/п	Салат	Овощи, входящие в салат	Форма нарезки овощей	Заправка для салатов
1	Зеленый	Салат или китайская капуста, яйцо вареное	Листья разрывают на несколько кусочков, утолщенную часть шинкуют	Сметана или салатная заправка

Карточка 2

Ответьте на вопросы.

1. В чем заключается основное назначение закусок и салатов из свежих овощей?
2. Почему при приготовлении салатов нельзя смешивать охлажденные и теплые продукты (должны иметь одинаковую температуру 8... 10°C)?
3. Какими способами готовят салат из белокочанной капусты?
4. Какой из способов позволяет больше сохранить витамин С?

Карточка 3

1. Перечислите продукты, входящие в салат из белокочанной капусты.
2. Для какого салата он является основой?
3. Чем отличаются по технологии приготовления салаты из белокочанной и краснокочанной капусты?

Карточка 4

Укажите, какие из перечисленных продуктов входят в состав салатов: капуста белокочанная, соль, клюква, лук зеленый, морковь, уксус 3%-ный, сахар, масло растительное, сметана, сок лимона, яблоки свежие, виноград, сливы маринованные. Укажите в таблице форму нарезки овощей для приведенных блюд.

№ п/п	Салат из белокочанной капусты		Салат «Витаминный»	
	Продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

Карточка 5

Укажите, какие из приводимых продуктов входят в состав салатов: салат, редис, огурцы свежие, лук зеленый, картофель молодой отварной, помидоры, свежие, зеленый горошек, соль, перец, сметана, яйца вареные.

Укажите в таблице форму нарезки овощей для приведенных блюд.

№ п/п	Салат «Весна»		Салат «Летний»	
	Продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Карточка 6

1.Допишите схему приготовления салата «Летний» с указанием форм нарезки овощей, входящих в салат.

↔	Молодой	Свежие	Консервированный	Зеленый	Соль,	Свежие	Варенное
	Зелень						
	картофель	огурцы	зеленый горошек	лук	перец	помидоры	яйцо
	сметана						
	Варят,			Нарезают	Очищают		
	охлаждают						
	Нарезают						
	Часть						
	кружочками						

2.Как хранят наборы свежих овощей для салатов?

3.Перечислите соусы и заправки, используемые для салатов из свежих овощей.

Карточка 7

1.Какая форма нарезки используется для салатов из свежих огурцов и помидоров?

2.Как нарезают редис для салата?

3.Чем заправляют салаты из свежих овощей?

4.Какими соусами заправляют салаты из свежих овощей?

5.Какова норма отпуска салатов из свежих овощей?

Карточка 8

1.Как приготовить и отпустить салат из свежих огурцов?

2. Как приготовить и отпустить салат витаминный?

Закова норма отпуска салатов из свежих овощей?

Карточка 9

1.Как приготовить и отпустить салат из свежих огурцов и помидоров?

2. Как приготовить и отпустить салат из краснокочанной капусты?

3.Каковы требования к качеству салатов из свежих овощей?

Карточка 10

1.Как приготовить и отпустить салат из редиса?

2. Как приготовить и отпустить салат из «Летний»?

3.Каковы условия и сроки хранения салатов из свежих овощей?

Тестовое задание

1.Когда рекомендуется заправлять салаты из свежих овощей?

А) За 2 часа до подачи

Б) Непосредственно перед подачей

- В) Сразу после нарезки, до хранения
- 2.Как правильно обрабатывать овощи для сырого салата?
- А) Сначала нарезать, потом мыть
- Б) Тщательно мыть, очищать и нарезать перед использованием
- В) Замачивать в горячей воде
- 3.Какой из перечисленных салатов готовится исключительно из сырых овощей?
- А) Винегрет
- Б) Салат «Витаминный» (капуста, морковь)
- В) Оливье
- 4.Какое основное назначение холодных закусок (салатов) перед едой?
- А) Утолить голод перед основным блюдом
- Б) Способствовать отделению пищеварительных соков
- В) Охладить организм
- 5.Как лучше хранить нарезку для салатов из свежих овощей, если подача не сразу?
- А) В теплом месте
- Б) В холодильнике, не заправляя
- В) В воде
- 6.Какую заправку чаще всего используют для сохранения натурального вкуса овощей?
- А) Сметана или растительное масло
- Б) Майонез
- В) Горячий соус
- 7.Что повышает питательную ценность свежих овощных салатов?
- А) Добавление сухариков
- Б) Добавление зелени и правильных жиров (масла)
- В) Длительное хранение
- 8.Салат из моркови готовят с добавлением:
- А) Сахара
- Б) Майонеза
- В) Соли
- 9.Салат «Витаминный» с сырой капустой и морковью заправляют:
- А) Сок лимона, сироп от консервированного компота, сахар, вино , сметана
- Б) Сок лимона, сахар, сметана
- В) майонез
- 10)Краснокочанную капусту для салат:
- А) Нарезают, прогревают
- Б) Нарезают, припускают
- В) Нарезают, ошпаривают, перетирают с солью

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	Б	3
8	А	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 28 . Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения(в т. ч. диетические)

Устный опрос

- 1.Как правильно варить овощи для салатов (в кожуре или очищенными), чтобы сохранить максимум витаминов и форму?
- 2.Почему овощи для винегрета лучше варить отдельно?
- 3.Какова цель «обсушивания» отварных овощей перед нарезкой?
- 4.В каком виде следует нарезать овощи: горячими или холодными?
- 5.В какой последовательности лучше заправлять салаты, чтобы ингредиенты не потеряли форму?
- 6.Что такое «припускание» и можно ли применять его для подготовки овощей?
- 7.Каковы сроки хранения заправленных салатов из варёных овощей?
- 8.При какой температуре рекомендуется подавать холодные овощные салаты?
- 9.Какие признаки указывают на порчу салата из варёных овощей?
- 10.Что такое «технология сохранения цвета» (например, при использовании свеклы в винегрете)?
- 11.Почему нельзя смешивать горячие ингредиенты с холодными при приготовлении салата?
- 12.Ситуационные вопросы:
Почему овощи для салата рекомендуется нарезать одинаковой формы (кубики, ломтики)?
Как можно разнообразить вкус салата из варёной моркови?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Перечислите салаты из вареных овощей.
- 2.Какая форма нарезки используется для вареных овощей?
- 3.Какие продукты используются при оформлении салатов?
- 4.Какова норма отпуска салатов из вареных овощей?
- 5.Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?

Карточка 2

- 1.Укажите соответствие салата входящим в него продуктам с учетом продуктов для оформления.

№	Салат	Продукты, входящие в салат
---	-------	----------------------------

1	Мясной	а) Вареная грудка кур, вареный картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, кусочки салата, майонез. Для оформления: креветки или крабы, вареные яйца, свежие огурцы, помидоры, зелень; б) вареный картофель и морковь, соленые или свежие огурцы нарезают мелкими кубиками, зеленый горошек, кусочки консервированных крабов, соль, майонез. Для оформления: листья салата, зеленый горошек, помидоры; поливают салатной заправкой; в) картофель отварной, соленые огурцы, зеленый горошек, соль, перец, майонез, рыба отварная или консервированная, листья салата, помидоры, морепродукты, маслины, оливки; г) мясо говядины или нежирной свинины, картофель отварной, соленые огурцы, майонез, соус «Южный», кусочки крабов, вареные яйца. Для оформления:
2	Рыбный	
3	С крабами	
4	«Столичный»	

Эталон ответа:

Мясной – г

Рыбный - в

С крабами – б

Столичный - а

Карточка 3

1. Укажите, какие из приводимых продуктов входят в состав салатов: картофель, огурцы соленые, яйцо, мясо отварное, курица отварная, рыба отварная, зеленый горошек, крабы, креветки, салат зеленый, зелень, помидоры свежие, майонез, соус «Южный».

2. Укажите в таблице форму нарезки овощей для приведенных салатов.

Салат «Столичный»		Салат «Рыбный»	
Продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки

3. Какие продукты используют только для оформления салатов?

Карточка 4

1. Назовите температуру подачи салатов.
2. Какие салаты являются более калорийными: из свежих или из вареных овощей?
3. Назовите салаты, в состав которых входит зеленый горошек.
4. Назовите салаты, для которых овощи можно нарезать мелкими кубиками.
5. Назовите норму отпуска салатов из свежих и вареных овощей.

Карточка 5

1. Как приготовить и отпустить салат картофельный?
2. Как приготовить и отпустить салат столичный?
3. Назовите норму отпуска салатов из свежих и вареных овощей.

Карточка 6

1. Как приготовить и отпустить салат мясной?
2. Как приготовить и отпустить салат рыбный?
3. Каковы условия и сроки хранения салатов из варёных овощей?

Карточка 7

1. Как приготовить и отпустить салат картофельный с кальмарами?
2. Как приготовить и отпустить салат с крабами?
3. Каковы требования к качеству салатов из варёных овощей?

Карточка 8

1. Как приготовить и отпустить салат картофельный с грибами?
2. Как приготовить и отпустить салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами?
3. Назовите норму отпуска салатов из свежих и вареных овощей.

Карточка 9

1. Как приготовить и отпустить салат из осетрины с каперсами?
2. Как приготовить и отпустить салат крабовый?
3. Назовите норму отпуска салатов из свежих и вареных овощей.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой срок хранения салатов из вареных овощей без заправки?
 - а) 6 часов
 - б) 12 часов
 - в) 18 часов
 - г) 24 часа
2. Как правильно варить овощи для винегрета?
 - а) Очистить и варить в воде
 - б) Варить в кожице (в мундире)
 - в) Запекать очищенными
 - г) Тушить
3. Что произойдет, если заправить салат из вареных овощей заранее (за 5-6 часов до подачи)?
 - а) Вкус станет насыщеннее
 - б) Салат потеряет форму и станет «кашей»
 - в) Увеличится срок хранения
 - г) Варёные овощи пропитаются заправкой
4. Какова температура °С подачи холодных салатов из варёных овощей?
 - а) 10-12
 - б) 2-6
 - в) 15-20
 - г) 1-4
5. Сколько времени хранятся салаты из варёных овощей *после* заправки?
 - а) 6 часов.

б) 12 часов.

в) 24 часа.

г) 18 часов

6. Можно ли использовать для салатов овощи, сваренные накануне и хранившиеся очищенными в холодильнике?

а) Да, если они красивые.

б) Нет, овощи нужно варить и нарезать в день подачи.

в) Можно, если овощи сохранили свой качество

7. Какое требование предъявляется к внешнему виду готового салата?

а) Овощи должны быть разварены до состояния пюре.

б) Овощи должны сохранять форму, цвет и быть аккуратно нарезаны.

в) Салат должен быть залит большим количеством майонеза.

8. Салата «Столичный» заправляют:

а) растительным маслом.

б) салатной заправкой.

в) майонезом с добавлением соуса «Южный».

г) горчицей заправкой

Эталоны ответов

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

Критерии оценок:

Менее 21 балла – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

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

24-26 балла – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 балла – оценка 5 («Отлично»)

Урок 32 . Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения. (в т. ч. диетические)

Устный опрос

1. Какие овощи входят в состав классического винегрета?

Ответ: Отварные свекла, картофель, морковь, соленые огурцы или квашеная капуста, репчатый или зеленый лук.

2. В какой последовательности варят овощи?

Ответ: Сначала варится картофель (25-35 мин), затем морковь (35-40 мин). Свекла варится дольше всего (1,5-2 часа) и отдельно, чтобы не окрасить другие овощи.

3. Почему нарезанную свеклу сначала смешивают с растительным маслом?

Ответ: Чтобы свекла не окрасила остальные компоненты салата в малиновый цвет.

4. Какова форма нарезки овощей для винегрета?

Ответ: Овощи нарезают мелкими кубиками.

5. Как проверить готовность винегрета?

Ответ: Цвет должен быть слегка розовым, вкус — приятным, кисло-сладким.

6. Каковы сроки хранения винегрета?

Ответ: Незаправленный винегрет хранится до 6 часов, а заправленный — не более 12 часов.

7.Какую заправку обычно используют?

Ответ: Растительное масло, часто с добавлением уксуса, горчицы.

8.Какие компоненты, помимо овощей, можно добавить?

Ответ: Фасоль, консервированный горошек, иногда сельдь или грибы.

9.*Ситуационный вопрос:* В винегрете «все овощи малиновые». Почему? (Свеклу не заправили маслом отдельно перед смешиванием).

Карточка —задания

Карточка 1

1. По приведенному далее набору продуктов (рецептуре) установите название блюда.

Картофель	- 210 г	Это блюдо можно приготовить с добавлением зеленого горошка, мяса, рыбы, соленой сельди, грибов, кальмаров и других продуктов
Свекла	- 150 г	
Морковь	- 100 г	
Лук зеленый или репчатый	- 150 г	
Капуста квашенная	- 150 г	
Огурцы соленые	- 150 г	
Заправка для салатов или масло растительное	- 100 мл	
Выход	1000 г	

2. Ответьте на вопросы.

1). Какова особенность подготовки свеклы для салатов из вареных овощей?

2). Какова норма отпуска салатов на 1 порцию?

3). Как хранят подготовленные отварные очищенные овощи для салатов?

Карточка 2

1.Перечислите продукты, входящие в состав винегрета.

2.Почему свеклу для винегрета перед соединением с другими продуктами заправляют растительным маслом?

3.Перечислите продукты, с которыми можно отпускать винегрет.

Карточка 3

1.Как приготовить и отпустить винегрет овощной?

3.Каковы требования к качеству винегретов?

Карточка 4

1Как приготовить и отпустить винегрет с сельдью?

Как приготовить и отпустить винегрет с грибами?

3Каковы условия и сроки хранения винегретов?

Карточка 5

1Как приготовить и отпустить винегрет с рыбой горячего копчения

2.Как приготовить и отпустить винегрет рыбный?

3Каковы условия и сроки хранения винегретов?

Карточка 6

1Как приготовить и отпустить винегрет с кальмарами или морской капустой?

2.Как приготовить и отпустить винегрет мясной?

3.Каковы условия и сроки хранения винегретов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. От какого французского слова произошло название «винегрет»?
А) Vainqueur (победитель)
Б) Vinaigre (уксус)
В) Vin (вино)
2. Что изначально означало слово «винегрет» во Франции?
А) Салат из свеклы
Б) Маринованные овощи
В) Масляно-уксусный соус
3. Какой ингредиент является обязательным для современного классического винегрета?
А) Свекла
Б) Майонез
В) Свежий огурец
4. Что нужно сделать, чтобы свекла в винегрете не окрасила остальные овощи в красный цвет?
А) Долго варить
Б) Заправить свеклу маслом отдельно перед смешиванием
В) Положить меньше свеклы
5. Какой овощ НЕ входит в традиционный состав винегрета?
А) Картофель
Б) Морковь
В) Болгарский перец
6. Как часто винегрет называют за рубежом?
А) Салат «Александр»
Б) Русский салат
В) Холодный винегрет
- Restoran.ru
7. Как правильно пишется название блюда?
А) Венигрет
Б) Виннигрет
В) Винегрет
8. Какая заправка считается классической для винегрета?
А) Сметана
Б) Подсолнечное масло и уксус (или сок квашеной капусты)
В) Майонез
9. Что из перечисленного можно добавить в винегрет, кроме овощей?
А) Рыбу
Б) Фасоль или грибы
В) Сыр
10. В чем секрет правильной нарезки винегрета?
А) Все ингредиенты режутся мелкими кубиками
Б) Все ингредиенты режутся крупными дольками
В) Ингредиенты натираются на терке

Эталоны ответов

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

7	В	3
8	Б	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. Что из перечисленного НЕ входит в классический винегрет?

- А) Свекла
- Б) Картофель
- В) Квашеная капуста
- Г) Свежие огурцы

2. В какой последовательности лучше всего заправлять винегрет, чтобы свекла не окрасила остальные овощи?

В какой последовательности лучше заправлять винегрет?

- А) Сначала добавить масло, затем соль, затем уксус.
- Б) Смешать овощи, добавить соль и заправку, перемешать, в конце добавить свеклу, чтобы она не окрасила все овощи сразу.
- В) Свеклу перемешать с маслом отдельно, затем добавить остальные овощи.

3. Какая нарезка считается классической для винегрета?

- А) Соломка
- Б) Кубики мелкие, ломтики
- В) Дольки
- Г) Кружочки

4.Какова температура °С подачи холодных салатов из варёных овощей?

- А) 10-12
- Б) 2-4
- В)6-8
- Г)15-20 (комнатная).

5.Сколько времени хранятся салаты из варёных овощей *после* заправки?

- А) 6 часов.
- Б) 12 часов.
- В) 24 часа.

6.Какой овощ добавляют в винегрет в последнюю очередь, чтобы сохранить цветовую гамму остальных компонентов?

- А) Огурцы.
- Б) Свеклу.
- В) Картофель.

7.Можно ли использовать для салатов овощи, сваренные накануне и хранившиеся очищенными в холодильнике?

- А) Да.
- Б) Нет, овощи нужно варить и нарезать в день подачи.

8.Какое требование предъявляется к внешнему виду готового салата?

- А) Овощи должны быть разварены до состояния пюре.
- Б) Овощи должны сохранять форму, цвет и быть аккуратно нарезаны.
- В) Салат должен быть залит большим количеством майонеза.

9.Какие продукты можно добавить в винегрет:

- А) Рыба

- Б) Мясо.
В) Авокадо

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Г	4
2	Б	3
3	Б	4
4	А	4
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
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»)

Урок 34 . Салаты из рыбы и морепродуктов, мяса, птицы: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения(в т. ч. диетические)

Устный опрос

- 1.Каков ассортимент салатов из рыбы и морепродуктов?
- 2.Каковы правила приготовления салатов из рыбы и морепродуктов?
- 3.Каковы особенности заправки салатов из рыбы и морепродуктов?
- 4.Как приготавливают и отпускают салат рыбный?
- 5.Как приготавливают и отпускают салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами?
6. Как приготавливают и отпускают салат рыбный с морской капустой?
7. Как приготавливают и отпускают салат рыбный деликатесный?
8. Как приготавливают и отпускают салат «Любительский»?
9. Как приготавливают и отпускают салат из креветок с рисом?
10. Как приготавливают и отпускают салат из кальмаров с яблоками?
- 11.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения салатов?
- 12.Каков ассортимент салатов из мяса, птицы?
- 13.Каковы правила приготовления салатов из мяса, птицы?
- 3.Каковы особенности заправки салатов из мяса, птицы?
- 4.Как приготавливают и отпускают салат мясной?
- 5.Как приготавливают и отпускают салат «Столичный»?
6. Как приготавливают и отпускают салат «Журавинка»?
7. Как приготавливают и отпускают салат «Цезарь»?
8. Как приготавливают и отпускают салат по-татарски?
9. Как приготавливают и отпускают салат из птицы с орехами?
10. Как приготавливают и отпускают салат «Пикантный»?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как приготавливают и отпускают салат «Журавинка»?
2. Как приготавливают и отпускают салат «Цезарь»?

Карточка 2

1. Как приготавливают и отпускают салат «Цезарь с окороком»?

2. Как приготавливают и отпускают салат «Пикантный»?

Карточка 3

1. Каков ассортимент салатов из мяса и птицы?

2. Как приготавливают и отпускают салат «Столичный»?

Карточка 4

1. Каковы особенности приготовления салатов из мяса и птицы?

2. Как приготавливают и отпускают салат мясной?

Карточка 5

1. Как приготавливают и отпускают салат из птицы с орехами?

2. Как приготавливают и отпускают салат по-татарски?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой продукт обычно отваривают для салата «Оливье»?

А) Свежую рыбу

Б) Мясо или вареную колбасу

В) Кальмары

Г) Креветки

2. Какую обработку проходят морепродукты (кальмары, креветки) перед добавлением в салат?

А) Замачивание в уксусе

Б) Кратковременная варка (2-3 минуты)

В) Обжаривание во фритюре

Г) Копчение

3. Чем лучше всего заправлять салат из свежих овощей с морепродуктами?

А) Майонез

Б) Оливковое масло с лимонным соком

В) Сметана

Г) Горчичный соус

4. Какой ингредиент НЕ сочетается с большинством мясных салатов?

А) Соленые огурцы

Б) Вареный картофель

В) Клубника

Г) Яйца

5. При какой температуре рекомендуется подавать салаты из рыбы и морепродуктов?

А) 10-12 °С

Б) 2-4 °С

В) 6-8 °С

Г) 15-20 °С

6. Какой сорт рыбы чаще всего используют в салатах типа «Мимоза»?

А) Лосось свежий

Б) Консервированная горбуша или сайра

В) Жареный минтай

Г) Сельдь слабосоленая

7. Как подготовить мясо птицы (курицу) для салата, чтобы оно было сочным?

А) Долго варить на сильном огне

Б) Сварить в небольшом количестве воды и остудить в бульоне

В) Запечь без специй

Г) Обжарить до твердой корочки

8. Какой салат включает в себя вареное мясо, картофель, огурцы, яйца и майонез?

А) Салат «Цезарь»

Б) Салат «Столичный»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	В	4
5	А	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. Какой салат включает в себя вареное мясо, картофель, огурцы, яйца и майонез?

А) Салат «Цезарь»

Б) Салат «Столичный»

В) Салат «Нисуаз»

Г) Салат из кальмаров

2. Можно ли смешивать теплые ингредиенты с холодными при приготовлении салатов?

А) Да, всегда

Б) Нет, ингредиенты должны быть одинаковой температуры

В) Только если это салат с морепродуктами

Г) Только если это салат с мясом

3. Что делает вкус салатов из морепродуктов более пикантным?

А) Добавление большого количества картофеля

Б) Использование соевого соуса, лимона и имбиря

В) Заправка майонезом с чесноком

Г) Добавление вареной свеклы

4. Какой продукт обычно отваривают для салата «Оливье»?

А) Свежую рыбу

Б) Мясо или вареную колбасу

В) Кальмары

Г) Креветки

5. Какую обработку проходят морепродукты (кальмары, креветки) перед добавлением в салат?

А) Замачивание в уксусе

Б) Кратковременная варка (2-3 минуты)

В) Обжаривание во фритюре

Г) Копчение

6. Чем лучше всего заправлять салат из свежих овощей с морепродуктами?

А) Майонез

Б) Оливковое масло с лимонным соком

В) Сметана

Г) Горчичный соус

7. Какой ингредиент НЕ сочетается с большинством мясных салатов?

А) Соленые огурцы

Б) Вареный картофель

В) Клубника

Г) Яйца

8. При какой температуре рекомендуется подавать салаты из рыбы и морепродуктов?

А) 10-12 °С

Б) 2-4 °С

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	Б	4
6	Б	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»)

Урок 35 . Салаты –коктейли: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1. Дайте определение салата-коктейля.

2. Как подают фужер с салатом-коктейлем?

3. Как едят салаты-коктейли?

4. Перечислите продукты, входящие в состав салата «Витаминный» (возможно два варианта). Какой из вариантов салата «Витаминный» можно подать и оформить как салат-коктейль?

5. Как приготовить и подать салат-коктейль с ветчиной и сыром?

6. Как приготовить и отпустить салат-коктейль с курицей и фруктами?

7. Как приготовить и отпустить салат-коктейль овощной?

8. Как приготовить и отпустить салат-коктейль рыбный?

9. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения салатов-коктейлей закусочных?

10. Перечислите продукты, входящие в состав десертных салатов-коктейлей.

11. Каков ассортимент десертных салатов-коктейлей?

12. Из каких продуктов можно приготовить салаты-коктейли с учётом актуальных направлений в приготовлении салатов?

13. Как приготовить и отпустить салат-коктейль с курицей и фруктами?

14. Каковы условия и сроки хранения, требования к качеству салатов-коктейлей десертных?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. В каком виде используют рыбу для приготовления салата-коктейля?

А) филе с кожей и костями

Б) филе с кожей

В) чистое филе

Г) филе без кожи с костями

Д) филе без кожи и костей

2. По способу приготовления салат-коктейль выкладывается?

- А)смешиваются с частью соуса
 Б)смешивают со всей заправкой
 В)выкладывают слоями
3. При выкладывании слоев салата-коктейля учитывается?
 А)сезонность
 Б)посуда для подачи
 В)цветовая гамма
- 4.Почему при приготовлении салатов следует строго соблюдать санитарные нормы?
 А)компоненты не выдержаны в соли
 Б)компоненты не проходят тепловую обработку
 В)компоненты смешиваются отдельно
- 5.Сырые овощи, входящие в состав салатов выдерживают в растворе:
 А)10-% й раствор соли
 Б)3-% й раствор лимонной кислоты
 В)6-% й раствор уксусной кислоты
 Г)1-%й раствор аскорбиновой кислоты
- 6.Варят овощи для салатов:
 А)в кожуре
 Б)без кожуры
 В)не подвергают термической обработке
7. Репчатый лук для приготовления салатов:
 А)маринуют
 Б)бланшируют
 В)посыпают сахаром
 Г)жарят во фритюре
- 8.Помидоры, огурцы используемые для приготовления салатов не солят так как:
 А)ухудшают внешний вид
 Б)изменяют консистенцию
 В)изменяют форму нарезки
 Г)снижают пищевую ценность

Эталоны ответов

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

1. Репчатый лук для приготовления салатов:

- А)маринуют
 Б)бланшируют
 В)посыпают сахаром
 Г)жарят во фритюре

2.Помидоры, огурцы используемые для приготовления салатов не солят так как:

- А)ухудшают внешний вид
- Б)изменяют консистенцию
- В)изменяют форму нарезки
- Г)снижают пищевую ценность

3.Салаты подаются при температуре

- А)8 - 12°C
- Б)5 - 6°C
- В)13 - 14°C

4.Салаты-коктейли бывают

- А)холодные
- Б)закусочные
- В)десертные
- Г)теплые

5.Для салатов коктейлей используют

- А)горшочки
- Б)кружки
- В)креманки
- Г)фужеры
- Д)стаканы
- Е)салатницы

6.Для чего при подаче салата-коктейля на тарелке лежит салфетка:

- А)Чтобы посуда с салатом не скользила
- Б)чтобы вытирать пальцы
- В)чтобы вытирать приборы

7.Какой морепродукт добавляют в салат-коктейль "Морская прохлада"

- А)креветки
- Б)кальмары
- В)мясо краба
- Г)мидии

8.Салат-коктейль яичный заправляют:

- А)сметаной
- Б)майонезом с добавлением горчицы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	А, Г	4
3	А	3
4	Б, В	4
5	В,Г,Д	6
6	А	3
7	А,Б,Г	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 36 . Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуски салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

Устный опрос

- 1.Какую посуду используют для отпуски салатов?
- 2.Какую посуду используют для отпуски винегретов?
- 3.Каковы правила сервировки стола для отпуски салатов и винегретов?
- 4.Каковы способы подачи салатов и винегретов в ресторанах?
- 5.Каковы способы подачи салатов и винегретов в кафе?
6. Каковы способы подачи салатов и винегретов при выездном обслуживании (кейтеринг)?
- 7.Каковы способы подачи салатов при подаче фуршет?

Тестовое задание

1. Какая посуда используется для индивидуальной подачи салатов?
 - а) Столовая глубокая тарелка
 - б) Закусочная тарелка (200 мм) или салатник
 - в) Десертная тарелка
2. Какими приборами сервируют стол для холодных закусок (салатов)?
 - а) Столовый нож и вилка
 - б) Закусочный нож и вилка
 - в) Рыбный нож и вилка
3. Где располагают закусочные приборы при сервировке?
 - а) Справа от тарелки
 - б) Слева от тарелки
 - в) Закусочная вилка слева, закусочный нож справа
4. В чем заключается особенность подачи салата «в обнос»?
 - а) Салат подается сразу в тарелке гостя
 - б) Официант предлагает салат из многопорционной посуды (салатник/ваза) и перекладывает его
 - в) Гость сам берет салат с общего стола
5. Какая посуда используется для подачи салатов в обнос?
 - а) Фарфоровые салатники
 - б) Вазы, салатники (металлические, стеклянные)
 - в) Мелкие столовые тарелки
6. Какая температура должна быть у салатов и винегретов при подаче?
 - а) 5–8°C
 - б) 10–14°C
 - в) 18–20°C
7. Какую посуду ставят под салатник при индивидуальной подаче (если он не на закусочной тарелке)?
 - а) Пирожковую тарелку
 - б) Подстановочную тарелку, часто застеленную салфеткой
 - в) Ничего не ставят
8. Какое правило оформления салатов является верным?
 - а) Использовать украшения, не входящие в состав салата
 - б) Оформлять только продуктами, входящими в состав
 - в) Оформлять блюдо густо, закрывая все края посуды
9. Где располагают приборы для перекладывания в многопорционном салатнике?
 - а) На столе
 - б) Рядом с салатником
 - в) На самом блюде/салатнике (ложка на вилке, ручки наружу)
10. В чем особенность подачи салатов в ресторанах высокого класса?

- а) Подача в обнос
- б) Использование пластиковой посуды
- в) Салат подается в общей большой тарелке

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	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»)

Урок 37 . Самостоятельная работа 8.Составление конспекта на тему: «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов» .

Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов

Правила подачи холодных блюд и закусок.



Холодные блюда и закуски должны иметь хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид. Правильно приготовленное и оформленное блюдо с использованием овощей и фруктов (зелени петрушки, листьев салата, консервированных и свежих фруктов) разнообразит и витаминизирует рацион, содействует возбуждению аппетита.

Холодные блюда и закуски подают в следующей последовательности: рыбная гастрономия (икра, малосольная рыба, шпроты, сардины), рыбные блюда собственного производства (рыба отварная, заливная, под маринадом и др.); Натуральные овощи, мясная гастрономия, мясные блюда собственного производства, овощные, яичные и молочные. После холодных блюд и закусок подают горячие. Холодные блюда и закуски подают при температуре 10-14 ° С, горячие закуски - 75-90 °

Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать количеству порций, форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта.



С.

Холодные закуски могут быть поданы в одно-и многопорционной посуде .

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (блюдах, вазах, салатниках) на подносе, ставят на сервант или подсобный стол. В каждое из принесенных блюд кладут приборы для раскладки, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые можно взять руками из общей вазы. Для раскладывания холодных блюд с гарниром в ресторанах применяют специальный прибор, однако можно использовать для этой цели столовые вилку и ложку. Перекладывают в тарелки гостей холодные закуски (семгу, лососину) без гарнира вилкой.

Прибор для раскладывания кладут в вазу с фирменным салатом, в фарфоровое блюдо: вилку зубцами вниз, а на нее – столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к посетителю и немного выступать за борт посуды. Ручка ложки должна быть сдвинута вправо по отношению к ручке вилки с тем, чтобы посетитель мог взять ложку для раскладки в правую, а вилку – в левую руку.

Икорницы, салатники, соусники, кокотницы, порционные сковородки при подаче рекомендуется ставить на подставное тарелку (пирожковую, закусочную или мелкую столовую) в соответствии с диаметром посуды. При подаче блюд применяют лопатки для разложения рыбы, икры, паштета, наборы для салатов, щипцы, столовые (десертные) ложки и вилки. Наборы для разложения закусок размещают таким образом: опирают на край посуды или кладут на блюдо сбоку так, чтобы ручки наборов выступали за край посуды.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций ручкой влево. Впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей – специальную лопатку или чайную ложку для раскладывания. Если салат подается в фарфоровой вазе, то салатную или столовую ложку кладут на салат углублением вниз.



Следует отметить некоторые особенности подачи закусок. Нельзя ставить салатник (или лоток) перед посетителем, это место на столе предназначено для тарелки. В которую перекладывают закуску из общего блюда. Не разрешается также подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостям. Если за столом 4-6 человек, то закуски, с которых начинают прием пищи, желательно поставить ближе к заказчику, чтобы он сам мог предложить их сидящим за столом. Закуски в высокой посуде (вазах) ставят по центру стола.

Если гости сделали большой заказ и на столе

Салаты (рыбные, мясные, овощные), маринованные фрукты и овощи приносят в салатниках, поставленных на тарелки (пирожковые или закусочные), на которые для раскладывания кладут салатный прибор. При групповом обслуживании салат отпускают в фарфоровых вазах, раскладывают ложкой столовой.

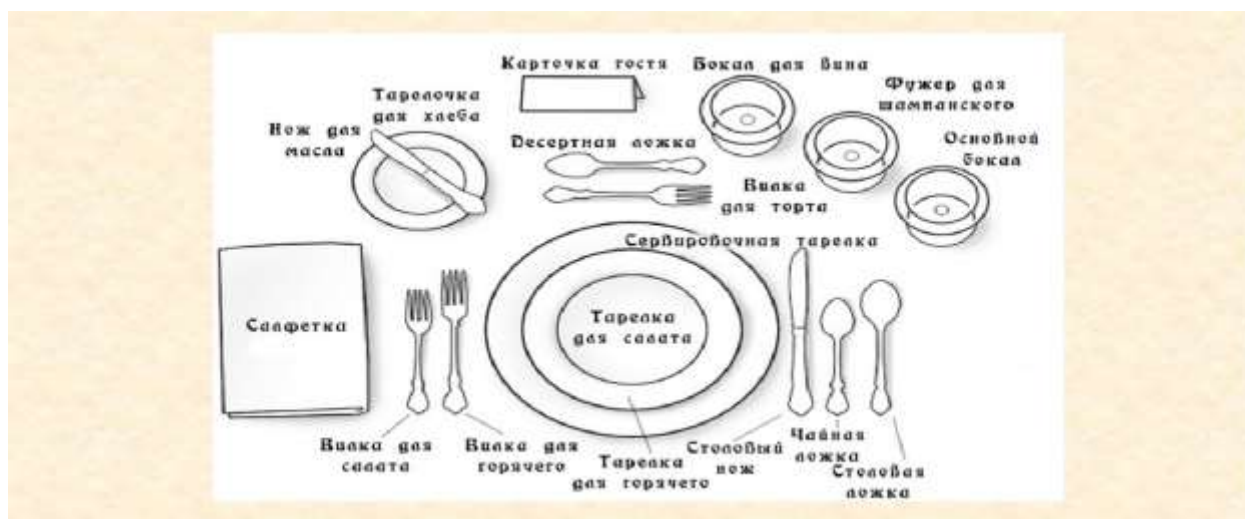


Перед подачей холодных закусок столы сервируют закусочными тарелками и наборами, а при подаче раков и других закусок – специальными столовыми наборами



При частичном обслуживании официантами холодные блюда и закуски размещают на столе преимущественно с левой стороны, а напитки - с правого. Если заказано несколько видов закусок и блюд, то при расстановке их на столе следует придерживаться определенного порядка: закуски в высоком посуде ставят ближе к центру стола, а по сторонам от них - закуски на лотках и блюда на блюдах. Закуски без гарнира при индивидуальном обслуживании ставят правее, а с гарниром - левее. Холодные блюда и закуски можно поставить на стол одновременно, горячие закуски - последовательно перед употреблением. Перед подачей мясных блюд и закусок забирают тарелки и наборы, использованные для рыбных блюд. Замена тарелок необходима и в случаях, когда на тарелке собрались кости и прочие остатки блюд, которые подавались ранее. По желанию потребителя официант обязан разложить закуски и блюда на тарелки.

Предварительная сервировка стола



ПРАВИЛА ПОДАЧА САЛАТОВ

Название холодных блюд и закусок	Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты	Посуда для подачи холодных блюд и закусок	Наборы для разложения
Маринованные овощи и грибы	Маринованные огурцы, помидоры, патиссоны и другие овощи в собственном соку. Подаются как гарнир или закуска к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам	Стеклянные, хрустальные или фарфоровые салатники, вазы	Для грибов, помидоров десертная или столовая ложка, для других - столовая

Салаты и винегреты	Готовят из различных овощей, зелени, грибов, мясных, рыбных продуктов, птицы в отварном, припущенные, жареные или консервированном виде. Продукты для салатов нарезают соломкой, ломтиками, кубиками, кружочками, смешивают и заправляют	Стеклянные, хрустальные или фарфоровые одно-или ба-гато-порцийни салатники, салатные вазы	или закусочная вилка Ложка на салатнике ручкой вправо
Салаты-коктейли	Готовят из разных продуктов - овощей, грибов, мясных, рыбных и морепродуктов, птицы. Имеют консистенцию густых коктейлей	Фужеры или низкие бокалы на подставной тарелке с бумажной салфеткой	Десертная ложка на подставной тарелке ручкой вправо

Урок 38 . Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Устный опрос

1. Какие продукты используют для приготовления салатов в восточной кухне?
2. Каковы особенности приготовления салатов в восточной кухне?
3. Перечислите салаты восточной кухни.
4. Какие пряности и приправы используют для приготовления салатов на Востоке?
5. Каковы особенности заправки салатов восточной кухни?
6. Как приготовить и отпустить салат «Салат из чукри» (салат из ревеня) – таджикский салат?
7. Как приготовить и отпустить салат «Цада» (салат мясной с фасолью и картофелем) – дагестанский салат?
8. Как приготовить и отпустить салат по-казахски?
9. Как приготовить и отпустить салат по-«Сиекра ун аболу салаты» (салат из сыра и яблок) – латвийский салат?
10. Как приготовить и отпустить салат «Фисинджан из лобия» (салат из фасоли) – азербайджанский салат?
11. Какие продукты используют для приготовления салатов в Северной Америке?
12. Какие продукты используют для приготовления салатов в Южной Америке?
13. Каковы особенности приготовления салатов в Северной Америке?
14. Каковы особенности приготовления салатов в Северной Америке?
15. Каковы особенности приготовления салатов донской казацкой кухни?
16. Как приготовить и отпустить салат по-домашнему с черносливом – татарский салат?
17. Как приготовить и отпустить салат мясной с черносливом – марийский салат?
18. Как приготовить и отпустить салат «Грибонос» (салат из яиц и субпродуктов птицы) – еврейский салат?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие продукты используют для приготовления салатов в Европе?
2. Как приготовить салат «Свайгу капусту, аболу ун селерию салаты» (салат из белокочанной капусты, яблок и сельдерея) – латвийский салат?

Карточка 2

1. Каковы особенности приготовления салатов в Европе?
2. Как приготовить и отпустить салат «Сакню расолс ар аболием» (салат овощной с яблоками) – латвийский салат?

Карточка 3

1. Какие пряности и приправы используют для приготовления салатов в Европе?

2. Как приготовить и отпустить салат «Сиекра ун аболу салаты» (салат из сыра и яблок) – латвийский салат?

Карточка 4

1. Каковы особенности заправки салатов в Европе?

2. Как приготовить и отпустить салат «Грибной с клюквой» – карельский салат?

Карточка 5

1. Приведите пример салатов,готавливаемых В Европе.

2. Как приготовить и отпустить салат «Сиекра ун аболу салаты» (салат из сыра и яблок) – латвийский салат?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой ингредиент является основой для классического греческого салата (хориатики)?

А) Майонез

Б) Фета и оливковое масло

В) Соевый соус

Г) Сметана

2. Для какой кухни характерно использование кунжутного масла, рисового уксуса и соевого соуса в салатах?

А) Итальянской

Б) Азиатской (Китай, Япония)

В) Французской

Г) Мексиканской

3. Салат «Цезарь» родом из США, какая особенность является его визитной карточкой?

А) Заправка на основе анчоусов и пармезана

Б) Использование вареной свеклы

В) Обязательное добавление квашеной капусты

Г) Использование только картофеля

4. Какая заправка наиболее типична для салатов французской кухни?

А) Сметана с укропом

Б) Винегретная заправка (оливковое масло + уксус/лимонный сок)

В) Майонез с чесноком

Г) Йогурт с мятой

5. Что из перечисленного является особенностью приготовления салатов в средиземноморской кухне?

А) Использование большого количества майонеза

Б) Минимум свежих овощей

В) Акцент на свежие овощи, зелень, сыр и оливковое масло

Г) Только горячие ингредиенты

6. Салат «Табуле» (ливанская кухня) готовится на основе зелени и какой крупы?

А) Рис

Б) Булгур

В) Гречка

Г) Перловка

7. Какую роль играет «салат-гарнир» в региональной кухне?

А) Подается как самостоятельное горячее блюдо

Б) Подается к основному блюду для сбалансирования вкуса

В) Подается на десерт

Г) Не содержит овощей

8. В мексиканской кухне в салаты часто добавляют:

А) Кукурузу, авокадо и острый перец

Б) Квашеную капусту

- В) Маринованные грибы
 Г) Только отварные овощи
 9. Какова основная цель добавления большого количества зелени в салаты?
 А) Увеличение веса
 Б) Повышение питательности и свежести
 В) Скрытие вкуса овощей
 Г) Изменение цвета
 10. Почему заправку в салаты рекомендуют добавлять перед подачей?
 А) Чтобы салат не стал слишком горячим
 Б) Чтобы ингредиенты не потеряли хрусткость и форму
 В) Чтобы салат стал мягче
 Г) Чтобы уменьшить количество калорий
 Ответы:
 Б (Фета и оливковое масло)
 Б (Азиатской)
 А (Заправка на основе анчоусов и пармезана)
 Б (Винегретная заправка)
 В (Акцент на свежие овощи, зелень, сыр и оливковое масло)
 Б (Булгур)
 Б (Подается к основному блюду для сбалансирования вкуса)
 А (Кукурузу, авокадо и острый перец)
 Б (Повышение питательности и свежести)
 Б (Чтобы ингредиенты не потеряли хрусткость и форму)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	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 2

1. В мексиканской кухне в салаты часто добавляют:
 А) Кукурузу, авокадо и острый перец
 Б) Квашеную капусту
 В) Маринованные грибы
 Г) Только отварные овощи
 2. Какова основная цель добавления большого количества зелени в салаты?
 А) Увеличение веса
 Б) Повышение питательности и свежести
 В) Скрытие вкуса овощей
 Г) Изменение цвета
 3. Почему заправку в салаты рекомендуют добавлять перед подачей?
 А) Чтобы салат не стал слишком горячим

- Б) Чтобы ингредиенты не потеряли хрусткость и форму
 В) Чтобы салат стал мягче
 Г) Чтобы уменьшить количество калорий
4. Какой ингредиент является основой для классического греческого салата (хориатики)?
 А) Майонез
 Б) Фета и оливковое масло
 В) Соевый соус
 Г) Сметана
5. Для какой кухни характерно использование кунжутного масла, рисового уксуса и соевого соуса в салатах?
 А) Итальянской
 Б) Азиатской (Китай, Япония)
 В) Французской
 Г) Мексиканской
6. Салат «Цезарь» родом из США, какая особенность является его визитной карточкой?
 А) Заправка на основе анчоусов и пармезана
 Б) Использование вареной свеклы
 В) Обязательное добавление квашеной капусты
 Г) Использование только картофеля
7. Какая заправка наиболее типична для салатов французской кухни?
 А) Сметана с укропом
 Б) Винегретная заправка (оливковое масло + уксус/лимонный сок)
 В) Майонез с чесноком
 Г) Йогурт с мятой
8. Что из перечисленного является особенностью приготовления салатов в средиземноморской кухне?
 А) Использование большого количества майонеза
 Б) Акцент на свежие овощи, зелень, сыр и оливковое масло

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	Б	4
6	А	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»)

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок 32ч.

Урок 47 . Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.

Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.

Устный опрос

1. Каково значение в питании бутербродов?

- 2.Как классифицируют бутерброды по способу приготовления и по температуре подачи?
- 3.Охарактеризуйте открытые бутерброды.
- 4.Каков ассортимент открытых бутербродов?
- 5.Охарактеризуйте закрытые бутерброды.
- 6.Каков ассортимент закрытых бутербродов?
- 7.Охарактеризуйте закусочные бутерброды.
- 8.Каков ассортимент закусочных бутербродов?
- 9.Каково значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы?
- 10.Какова классификация холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы?
- 11.Каков ассортимент холодных закусок из овощей и грибов?
- 12.Каков ассортимент холодных закусок из рыбы?
- 13.Каков ассортимент холодных закусок из мяса, птицы?

Тестовые задания

Тестовое задание №1

1.Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- А) канапе;
- Б) пита;
- В) бутерброд;
- Г) гренка.

2.Какие виды хлебобулочных изделий используют для приготовления бутербродов:

- А) пшеничный;
- Б) ржаной;
- В) с отрубями;
- Г)булочки городские;
- д)все ответы верны.

3.Открытые бутерброды бывают:

- А) простые;
- Б) сложные;
- В) канапе;
- Г) сэндвичи.

4. Что является основой для большинства бутербродов?

- А) Масло
- Б) Хлеб или булочка
- В) Сыр
- Г) Колбаса

5. Как называются бутерброды, состоящие из двух кусочков хлеба с начинкой между ними?

- А) Канапе
- Б) Открытые
- В) Закрытые (сэндвичи)
- Г) Сложные

6. К какому виду бутербродов относятся маленькие фигурные бутерброды на шпажках?

- А) Закусочные (канапе)
- Б) Сложные открытые
- В) Простые
- Г) Горячие

7. Бутерброд, состоящий только из хлеба, масла и одного вида продукта (например, сыра), называется:

- А) Сложный
- Б) Комбинированный

- В) Простой
- Г) Ассорти
- Д) Закусочный

Эталоны ответов

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

1. Что является основой для большинства бутербродов?

- А) Масло
- Б) Хлеб или булочка
- В) Сыр
- Г) Колбаса

2. Как называются бутерброды, состоящие из двух кусочков хлеба с начинкой между ними?

- А) Канапе
- Б) Открытые
- В) Закрытые (сэндвичи)
- Г) Сложные

3. К какому виду бутербродов относятся маленькие фигурные бутерброды на шпажках?

- А) Закусочные (канапе)
- Б) Сложные открытые
- В) Простые
- Г) Горячие

4. Бутерброд, состоящий только из хлеба, масла и одного вида продукта (например, сыра), называется:

- А) Сложный
- Б) Комбинированный
- В) Простой
- Г) Ассорти

5. Что из перечисленного относится к «сложным» открытым бутербродам?

- А) Хлеб + масло
- Б) Хлеб + колбаса
- В) Хлеб + масло + ветчина + яйцо + огурец
- Г) Хлеб + сыр

6. Какова стандартная толщина нарезки хлеба для открытых бутербродов?

- А) 0,5 см
- Б) 1–1,5 см
- В) 2,5 см
- Г) 3 см

7. Какой вид хлеба считается менее калорийным и полезным для бутербродов?

- А) Белый батон
 Б) Ржаной (черный)
 В) Сдобная булочка
 Г) Французский багет
8. Какова основная роль бутербродов в питании?

- А) Источник клетчатки
 Б) Быстрый перекус, источник энергии

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	А	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 3

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- А) паштет;
 Б) террин;
 В) бутерброд;
 Г) галантин.

2. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- А) 6-10°C;
 Б) 10-12°C;
 В) 15°C ;
 Г) 15-20°C.

3. Ассортимент холодных блюд и закусок на предприятиях общественного питания зависит от:

- А) сезона;
 б) типа предприятия;
 в) наличия сырья на складе;
 г) все ответы верны.

4. Основное значение холодных закусок:

- А) придание столу праздничного вида;
 Б) возбуждение аппетита;
 В) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 Г) все ответы верны.

5. Какова основная цель подачи холодных закусок в начале трапезы?

- А) Утолить голод перед горячим
 Б) Возбудить аппетит и способствовать лучшему усвоению пищи
 В) Заменить основное блюдо
 Г) Увеличить время ожидания горячего

6. Какая группа холодных закусок является основным источником витаминов С, группы В и каротина?
 А) Рыбные закуски
 Б) Мясные закуски
 В) Овощные закуски
 Г) Грибные закуски
7. Какое из перечисленных блюд относится к холодным закускам из рыбы?
 А) Бефстроганов
 Б) Рыба заливная
 В) Паштет печеночный
 Г) Винегрет
8. Какие продукты чаще всего используют для оформления холодных блюд?
 А) Свежие помидоры, редис, зелень, яйца
 Б) Сухарики

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Г	4
4	Г	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»)

Тестовое задание 4

1. Какие продукты чаще всего используют для оформления холодных блюд?
 А) Свежие помидоры, редис, зелень, яйца
 Б) Горячие соусы
 В) Сухарики
 Г) Соленые огурцы
2. Как классифицируются закуски по количеству используемых продуктов?
 А) Холодные и горячие
 Б) Простые (из одного продукта) и сложные (из нескольких)
 В) Овощные и мясные
 Г) Закуски и нарезки
3. Какую посуду используют для подачи холодных закусок?
 А) Суповая тарелка
 Б) Мелкая столовая тарелка
 В) Закусочная тарелка
 Г) Десертная тарелка
4. Какое значение в питании имеют мясные и рыбные закуски?
 А) Являются источником клетчатки
 Б) Обеспечивают организм белками и жирами
 В) Способствуют снижению веса
 Г) Не имеют питательной ценности
5. Что относится к ассортименту закусок из овощей?

- А) Студень
 Б) Икра овощная, фаршированные овощи
 В) Винегрет овощной
 Г) Рулет рыбный
6. В чем особенность приготовления холодных закусок?
 А) Продукты не подвергаются тепловой обработке перед подачей (или подвергаются минимальной)
 Б) Всегда готовятся горячими
 В) Не требуют оформления
 Г) Готовятся за сутки до подачи
7. Какой вид хлеба считается менее калорийным и полезным для бутербродов?
 А) Белый батон
 Б) Ржаной (черный)
 В) Сдобная булочка
 Г) Французский багет
8. Какова основная роль бутербродов в питании?
 А) Источник клетчатки
 Б) Быстрый перекус, источник энергии

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	Б	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	А	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 48. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.

Устный опрос

- 1.Какие гастрономические продукты используют для приготовления бутербродов?
- 2.Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления бутербродов?
- 3..Какие технологические требования предъявляют к приготовлению бутербродов?
- 4.Какие продукты для приготовления бутербродов сочетаются друг с другом?
- 5.Каковы нормы взаимозаменяемости масла сливочного?
6. Каковы нормы взаимозаменяемости маслин?
7. Каковы нормы взаимозаменяемости лука репчатого свежего?
8. Каковы нормы взаимозаменяемости огурцов солёных?
9. Каковы нормы взаимозаменяемости перца сладкого?
10. Каковы нормы взаимозаменяемости соусов томатного острого, Южного?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой толщины должен быть ломтик хлеба для большинства открытых бутербродов?

- а) 0,2–0,5 см
 - б) 1,0–1,5 см
 - в) 2,0–3,0 см
 - г) 0,8–1,0 см
2. Каково главное технологическое требование к размещению продуктов на хлебе?
- а) Продукты должны лежать только по центру.
 - б) Продукты должны полностью покрывать хлеб.
 - в) Продукты должны свисать с краев хлеба.
 - г) Продукты нарезаются толще, чем хлеб.
3. Что используется в качестве основы (намазки) для улучшения вкуса и предотвращения размокания хлеба?
- а) Майонез
 - б) Сливочное масло
 - в) Соус тар-тар
 - г) Все перечисленное
4. Выберите правильное сочетание продуктов (принцип совместимости):
- а) Ржаной хлеб, варенье, шоколадная паста.
 - б) Ржаной хлеб, сельдь, лук, масло.
 - в) Белый хлеб, красная икра, лимон, джем.
 - г) Белый хлеб, шпроты, вареная колбаса.
5. Чем можно заменить сливочное масло в бутерброде с вареной колбасой для повышения сочности?
- а) Твердым сыром
 - б) Майонезным соусом или мягким сыром
 - в) Хреном
 - г) Горчицей
6. За сколько времени до подачи рекомендуется готовить бутерброды?
- а) За 2 часа
 - б) За 20–40 минут
 - в) За 1 сутки
 - г) За 5 минут
7. Каковы правила хранения готовых бутербродов?
- а) При комнатной температуре не более 5 часов.
 - б) В холодильнике, желательно в закрытом контейнере, не более 3 часов.
 - в) На подоконнике.
 - г) В морозильной камере.
8. Какое сочетание компонентов является взаимозаменяемым при приготовлении канапе с рыбой?
- а) Лимон заменяется колбасой.
 - б) Сливочное масло заменяется творожным сыром.
 - в) Хлеб заменяется огурцом.
 - г) Рыба заменяется вареньем.
9. Продукты для бутербродов должны быть:
- а) Замороженными.
 - б) Свежими, с одинаковой формой нарезки.
 - в) Нарезаны накануне.
 - г) Только высокой ценовой категории.
10. Почему хлеб для канапе часто поджаривают (делают гренки)?
- а) Чтобы сэкономить масло.
 - б) Для хрустящей текстуры и предотвращения размокания от начинки.
 - в) Чтобы изменить цвет бутерброда.
 - г) Чтобы бутерброд стал больше.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	г	4
4	б	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»)

Тестовое задание 2

1. Какое сочетание компонентов является взаимозаменяемым при приготовлении канапе с рыбой?

- а) Лимон заменяется колбасой.
- б) Сливочное масло заменяется творожным сыром.
- в) Хлеб заменяется огурцом.
- г) Рыба заменяется колбасой.

2. Продукты для бутербродов должны быть:

- а) Замороженными.
- б) Свежими, с одинаковой формой нарезки.
- в) Нарезаны накануне.
- г) Только высокой ценовой категории.

3. Почему хлеб для канапе часто поджаривают (делают гренки)?

- а) Чтобы сэкономить масло.
- б) Для хрустящей текстуры и предотвращения размокания от начинки.
- в) Чтобы изменить цвет бутерброда.
- г) Чтобы бутерброд стал больше.

4. Какой толщины должен быть ломтик хлеба для большинства открытых бутербродов?

- а) 0,2–0,5 см
- б) 1,0–1,5 см
- в) 2,0–3,0 см
- г) 0,8–1,0 см

5. Каково главное технологическое требование к размещению продуктов на хлебе?

- а) Продукты должны лежать только по центру.
- б) Продукты должны полностью покрывать хлеб.
- в) Продукты должны свисать с краев хлеба.
- г) Продукты нарезаются толще, чем хлеб.

6. Что используется в качестве основы (намазки) для улучшения вкуса и предотвращения размокания хлеба?

- а) Майонез
- б) Сливочное масло
- в) Соус тар-тар
- г) Все перечисленное

7. Выберите правильное сочетание продуктов (принцип совместимости):

- а) Ржаной хлеб, варенье, шоколадная паста.
- б) Ржаной хлеб, сельдь, лук, масло.

- в) Белый хлеб, красная икра, лимон, джем.
 г) Белый хлеб, шпроты, вареная колбаса.
 8. Чем можно заменить сливочное масло в бутерброде с вареной колбасой для повышения сочности?
 а) Твердым сыром
 б) Майонезным соусом или мягким сыром

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	г	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 49. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых (простых, сложных): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. (в т. ч. диетические)

Письменный опрос

Вариант 1

- Классифицируйте бутерброды по следующим признакам:
 - по способу приготовления;
 - по температуре подачи.
- Как приготовить бутерброды с маслом?
- Какие бутерброды называют сложными?

Вариант 2

- Какие виды хлеба используют для бутербродов?
- Как приготовить бутерброд с икрой?
- Каковы правила сочетаемости продуктов для приготовления бутербродов?

Вариант 3

- Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
- Как приготовить бутерброды с колбасой?
- Как приготовить бутерброд с картофелем, сельдью и луком?

Вариант 4

- Каковы правила сочетаемости продуктов для приготовления сложных бутербродов?
- Как приготовить бутерброды с маслом?
- Как приготовить бутерброды с сосиской и яйцом?

Вариант 5

- Как подготовить продукты для бутербродов?
- Как приготовить бутерброды с мясными гастрономическими продуктами?
- Как приготовить бутерброды с ветчиной и зеленым салатом?

Вариант 6

- Какие виды хлеба используют для открытых бутербродов?
- Как приготовить бутерброд с паштетом и яйцом?

3. Как приготовить бутерброды с ветчиной, картофелем, салатом и яйцом?

Вариант 7

1. Как приготовить бутерброды с рыбными консервами?

2. Как приготовить бутерброды с икрой зернистой?

3. Каковы сроки хранения и температура отпуска бутербродов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова стандартная толщина хлеба для открытого бутерброда?

а) 0,5 см

б) 1–1,5 см

в) 2–3 см

г) Не имеет значения

2. Чем отличается сложный бутерброд от простого?

а) Используется только белый хлеб.

б) Состоит из более чем 3-х компонентов.

в) Всегда подается горячим.

г) На хлеб не намазывается масло.

3. В течение какого времени рекомендуется реализовывать бутерброды после приготовления?

а) 1 час

б) 30-40 минут

в) 3 часа

г) 5 часов

4. Какое из перечисленных блюд относится к сложным бутербродам?

а) Бутерброд с маслом и вареной колбасой.

б) Бутерброд с сыром.

в) Бутерброд с бужениной, маринованным огурцом и горчичным соусом.

г) Бутерброд с паштетом.

5. Укажите максимально допустимый срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 2-6°C:

а) 1 час

б) 3 часа

в) 6 часов

г) 12 часов

6. При оформлении бутербродов продукты должны:

а) Быть нарезаны крупными кусками.

б) Занимать всю площадь хлеба.

в) Занимать 1/2 площади хлеба.

г) Быть скрыты под соусом.

7. Что из перечисленного недопустимо при приготовлении бутербродов?

а) Использование зелени для декора.

б) Использование черствого хлеба.

в) Изменение цвета, закисание продуктов.

г) Использование сливочного масла.

8. Какой вид хлеба чаще всего используется для диетических бутербродов?

а) Пшеничный высшего сорта.

б) Ржаной, цельнозерновой, с отрубями.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	б	4
3	б	4
4	в	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»)

Тестовое задание 2

1. Какой вид хлеба чаще всего используется для диетических бутербродов?

- а) Пшеничный высшего сорта.
- б) Ржаной, цельнозерновой, с отрубями.
- в) Багет.
- г) Сдобные булочки.

2. Какова оптимальная температура подачи холодных бутербродов?

- а) 0-2 °С
- б) 10-12 °С
- в) Комнатная температура.
- г) 20-25 °С

3. Для чего хлеб смазывают сливочным маслом перед укладкой начинки?

- а) Для уменьшения калорийности.
- б) Чтобы продукты не соскальзывали.
- в) Для улучшения вкуса и предохранения хлеба от размокания.
- г) Для украшения.

4. Какова стандартная толщина хлеба для открытого бутерброда?

- а) 0,5 см
- б) 1–1,5 см
- в) 2–3 см
- г) Не имеет значения

5. Чем отличается сложный бутерброд от простого?

- а) Используется только белый хлеб.
- б) Состоит из более чем 3-х компонентов.
- в) Всегда подается горячим.
- г) На хлеб не намазывается масло.

6. В течение какого времени рекомендуется реализовывать бутерброды после приготовления?

- а) 1 час
- б) 30-40 минут
- в) 3 часа
- г) 5 часов

7. Какое из перечисленных блюд относится к сложным бутербродам?

- а) Бутерброд с маслом и вареной колбасой.
- б) Бутерброд с сыром.
- в) Бутерброд с бужениной, маринованным огурцом и горчичным соусом.
- г) Бутерброд с паштетом.

8. Укажите максимально допустимый срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 2-6°С:

- а) 1 час

б) 3 часа

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	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 50 . Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов закрытых: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. (в т. ч . диетические)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Классифицируйте бутерброды по следующим признакам:

- а) по способу приготовления;
- б) по температуре подачи.

2.Как приготовить хот-дог?

3.Какие бутерброды называют сложными?

Вариант 2

1.Какие виды хлеба используют для закрытых бутербродов?

2.Как приготовить гамбургеры?

3.Каковы правила сочетаемости продуктов для приготовления сложных бутербродов?

Вариант 3

1.Как нарезают хлеб для закрытых бутербродов?

2.Как приготовить закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами?

3. Каковы требования к качеству закрытых бутербродов?

Вариант 4

1. Какие виды хлебобулочных изделий используют для закрытых бутербродов?

2.Как приготовить бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями?

3. Как приготовить бутерброды с питой?

Вариант 5

1.Каков ассортимент закрытых бутербродов?

2.Как приготовить бутерброды закрытые с сыром?

3. Каковы условия и сроки хранения закрытых бутербродов?

Вариант 6

1.Какие виды хлеба используют для закрытых бутербродов?

2.Как приготовить бутерброд закрытый с мясными продуктами?

3. Могут ли быть закрытые бутерброды сложными?

Вариант 7

1.Какие продукты используют для приготовления закрытых бутербродов?

2.Как приготовить закрытые бутерброды с мясными гастрономическими продуктами?

3. Как приготовить гамбургеры?

Тестовое задание

1. Какова рекомендуемая толщина хлеба для закрытых бутербродов?
 - а) 1,5–2 см
 - б) 0,5–1 см
 - в) 2–3 см
2. За какое время до реализации рекомендуется готовить бутерброды?
 - а) за 2–3 часа
 - б) за 20–40 минут
 - в) за 1 час
3. Что является обязательным компонентом закрытого бутерброда?
 - а) Два ломтика хлеба, намазка, начинка
 - б) Хлеб, начинка, гарнир
 - в) Хлеб, соус, зелень
4. Какая температура подачи закрытых бутербродов?
 - а) 15–18 °С
 - б) 10–12 °С
 - в) 0 °С
5. Какие продукты используются в диетических закрытых бутербродах?
 - а) Майонез, колбаса, белый хлеб
 - б) Цельнозерновой хлеб, отварная грудка, свежие овощи, обезжиренный творог
 - в) Масло, сыр, копчености
6. Признаки качественного закрытого бутерброда:
 - а) Хлеб сухой, начинка отстает от хлеба
 - б) Продукты свежие, полностью занимают площадь хлеба, хлеб не заветрен
 - в) Начинка занимает только центр
7. Какую намазку используют для диетических сэндвичей вместо сливочного масла?
 - а) Маргарин
 - б) Соус на основе йогурта или мягкого творога
 - в) Майонез
8. Условие хранения бутербродов:
 - а) Хранить при комнатной температуре
 - б) Хранить в холодильнике, желательно накрыв пленкой
 - в) Хранить открытыми на воздухе
9. Что относится к закрытым бутербродам?
 - а) Сэндвичи
 - б) Канапе
 - в) Тартинки
10. Почему нельзя долго хранить бутерброды?
 - а) Хлеб станет черствым
 - б) Они меняют форму
 - в) Продукты теряют свежесть, заветриваются, возможно развитие бактерий

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	в	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»)

**Урок 52 . Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска
бутербродов закусочных, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия
и сроки хранения.**

Письменный опрос**Вариант 1**

1. Классифицируйте бутерброды по следующим признакам:

- а) по способу приготовления;
- б) по температуре подачи.

2. Какие виды хлеба используют для закусочных бутербродов?

3. Как нарезают хлеб для закусочных бутербродов?

4. Как подготовить продукты для бутербродов?

Вариант 2

1. Классифицируйте бутерброды по следующим признакам:

- а) по способу приготовления;
- б) по температуре подачи.

2. Как приготовить канапе с сыром?

3. Каковы требования к качеству канапе?

Вариант 3

1. Что представляют собой закусочные бутерброды?

2. Как приготовить канапе с сыром и окороком?

3. Каковы правила сочетаемости продуктов для приготовления закусочных бутербродов?

Вариант 4

1. Как нарезают хлеб для закусочных бутербродов?

2. Как приготовить корзиночки с паштетом?

3. Как приготовить волованы с курицей?

Вариант 5

1. Как приготовить волованы с окороком?

2. Как приготовить канапе с паштетом?

3. Каковы требования к качеству закусочных бутербродов?

Тестовые задания**Тестовое задание 1**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;

- в) тарталетки;
 г) все ответы верны.
4. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
 а) гренки;
 б) пита;
 в) хот-дог;
 г) крутон.
5. Масса валована после выпекания должна составлять:
 а) 5 гр.;
 б) 10 гр.;
 в) 15 гр.;
 г) 20 гр.
- 6.. Какое название носят закусочные бутерброды:
 а) муаль;
 б) канапе;
 в) волован;
 г) крутон
7. Назовите правильную последовательность приготовления:
 а) Нарезка продуктов -> Нарезка хлеба -> Сборка -> Оформление
 б) Оформление -> Сборка -> Нарезка
 в) Нарезка хлеба -> Нарезка продуктов -> Сборка -> Оформление
 г) Сборка -> Нарезка продуктов -> Оформление
8. Требования к качеству бутербродов:
 а) Хлеб должен быть сухим
 б) Продукты должны покрывать весь хлеб, вкус соответствовать ингредиентам

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б	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»)

Тестовое задание 2

1. Какова оптимальная толщина хлеба для закусочных бутербродов (канапе)?

а) 0,1–0,3 см

б) 0,5–1 см

в) 1,5–2 см

г) Не имеет значения

2. Чем закусочные бутерброды отличаются от обычных открытых?

а) Подаются горячими

б) Имеют меньший размер и часто подаются на шпажках

в) Не содержат масла

г) Готовятся из черствого хлеба

3. В течение какого времени рекомендуется реализовать бутерброды после приготовления?
- а) Не более 30 минут
 - б) В течение 1 часа (при 10-12 °С)
 - в) В течение 3 часов
 - г) До конца рабочей смены
4. Какой хлеб используют для приготовления канапе?
- а) Только ржаной
 - б) Свежий пшеничный или ржаной, часто поджаренный
 - в) Сухари
 - г) Хлеб трехдневной давности
5. Что из перечисленного НЕ используется для оформления закусочных бутербродов?
- а) Шпатель
 - б) Свежая зелень
 - в) Маслины/оливки
 - г) Панировочные сухари
6. Назовите правильную последовательность приготовления:
- а) Нарезка продуктов -> Нарезка хлеба -> Сборка -> Оформление
 - б) Оформление -> Сборка -> Нарезка
 - в) Нарезка хлеба -> Нарезка продуктов -> Сборка -> Оформление
 - г) Сборка -> Нарезка продуктов -> Оформление
7. Требования к качеству бутербродов:
- а) Хлеб должен быть сухим
 - б) Продукты должны покрывать весь хлеб, вкус соответствовать ингредиентам
 - в) Шпатель должен быть съедобным
 - г) Масло должно быть растоплено
8. Условия хранения бутербродов на производстве:
- а) В холодильных шкафах/витринах при температуре 10–12 °С
 - б) В морозильной камере

Эталонные ответы

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	г	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 3

1. Условия хранения бутербродов на производстве:
- а) На открытом воздухе
 - б) В морозильной камере
 - в) В холодильных шкафах/витринах при температуре 10–12 °С
 - г) Рядом с горячей плитой
2. Какой вид продуктов чаще всего используется для канапе?

- а) Гастрономические товары (сыр, колбаса, рыба, икра)
 - б) Горячие котлеты
 - в) Вареные яйца
 - г) Овощи
3. Почему бутерброды относят к закускам, подаваемым в начале трапезы?
- а) Чтобы сэкономить время
 - б) Они возбуждают аппетит
 - в) Они горячие
 - г) Они содержат много углеводов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	б	4
4	б	4
5	г	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 55. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска роллов, ассортимента, рецептуры, , требования к качеству, условия и сроки хранения

Устный опрос

1. Что представляют собой роллы?
2. Какие продукты используют для приготовления роллов?
3. Как подготовить продукты для приготовления роллов?
4. Каков технологический процесс приготовления роллов?
5. Каковы требования к качеству роллов?
6. Каковы условия и сроки хранения роллов?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является основой для приготовления суши-риса?
 - а) Рис басмати
 - б) Круглозерный рис (специальный для суши)
 - в) Рис жасмин
2. Какова цель добавления заправки (сузу) в рис?
 - а) Чтобы рис не прилипал к рукам
 - б) Для придания вкуса, аромата и клейкости
 - в) Для ускорения охлаждения
3. Как называется специальная бамбуковая циновка для скручивания роллов?
 - а) Макису
 - б) Нори
 - в) Сашими
4. Какой вид роллов готовится «наизнанку» (рис снаружи)?
 - а) Хосомаки
 - б) Футомаки

- в) Урамаки
5. Что из перечисленного является грубым нарушением при работе с продуктами?
- а) Использование замороженного лосося
б) Использование деревянной доски для рыбы
в) Повторная заморозка свежей рыбы
6. Какая температура должна быть у ингредиентов при сборке роллов?
- а) Комнатная
б) Горячая
в) Охлажденная
7. Основное требование к качеству правильно приготовленного ролла:
- а) Рис легко отделяется от нори
б) Ролл держит форму и не разваливается при макании в соус
в) Рыба перекрывает вкус риса
8. В течение какого времени рекомендуется реализовать готовые роллы?
- а) 1 час (максимум до 3 часов в холодильной витрине)
б) 6 часов
в) 12 часов
9. Как оформляют отпуск роллов?
- а) На теплой тарелке
б) С добавлением маринованного имбиря, васаби и соевого соуса
в) С гарниром из картофельного пюре
10. Срок хранения заправленного риса для суши при комнатной температуре:
- а) Не более 4 часов (по требованиям СанПиН)
б) До конца рабочего дня
в) Рис можно хранить сутки

Эталоны ответов

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

1. Какой рис используется для приготовления классических роллов?
- А) Длиннозерный пропаренный
Б) Круглозерный специальный японский (японика)
В) Дикий черный рис
2. Что обеспечивает клейкость риса для роллов?
- А) Смешивание с майонезом
Б) Заправка на основе рисового уксуса, сахара и соли
В) Долгое варение до состояния каши

3. Как называется вид роллов, завернутых рисом наружу?
 А) Хосомаки
 Б) Нигири
 В) Урамаки
4. Какой ингредиент используется для оборачивания роллов снаружи?
 А) Водоросли нори
 Б) Рисовая бумага
 В) Листья салата
5. Что из перечисленного НЕ относится к классическому ассортименту роллов?
 А) Филадельфия
 Б) Калифорния
 В) Ролл с пиццей
6. Какова стандартная температура °С подачи холодных роллов?
 А) 2-6 (охлажденные)
 Б) 10-14 (комнатная температура)
 В) 60 (горячие)
7. Какой соус традиционно подается к роллам для придания остроты?
 А) Соевый соус
 Б) Васаби
 В) Терияки
8. Маринованный имбирь при подаче роллов используется для:
 А) Увеличения веса порции
 Б) Очищения вкусовых рецепторов между разными видами роллов
 В) Украшения блюда
9. Срок хранения заправленного риса для суши при комнатной температуре (в суши-кейсе)?
 А) 1-2 часа
 Б) 4-6 часов
 В) Не более 12 часов
10. Как правильно оформляется отпуск роллов на вынос?
 А) В пластиковом контейнере с разделением соевого соуса, имбиря и васаби
 Б) В бумажном пакете без упаковки
 В) В алюминиевой фольге

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	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 57. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как приготовить гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок?
2. Как приготовить сыр порциями?
3. Как приготовить рыбные консервы порциями?

Карточка 2

1. Как приготовить икру (порциями)?
2. Как приготовить окорок (корейку, шпик) с гарниром?
3. Каковы условия и сроки хранения готовых гастрономических продуктов порциями?

Карточка 3

1. Как приготовить консервы овощные закусочные порциями?
2. Как приготовить салат дальневосточный из консервированной морской капусты?
3. Каковы требования к качеству готовых гастрономических продуктов порциями?

Карточка 4

1. Как приготовить колбасу порциями?
2. Как приготовить рыбу солёную порциями?
3. Как приготовить масло порциями?

Устный опрос

1. Кратко охарактеризуйте технологию Cook&Serve.
2. Какие машины используют в процессе приготовления Cook&Serve.
3. Каковы особенности приготовления холодных блюд и закусок в технологии Cook&Serve.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. При какой температуре воздуха °С должно производиться порционирование холодных блюд и закусок?
 - а) Не выше 20
 - б) Не выше 16
 - в) Не выше 10
2. Какое оборудование используется для нарезки гастрономических продуктов (колбас, сыров) порциями?
 - а) Овощерезательная машина
 - б) Слайсер (машина для нарезания гастрономических продуктов)
 - в) Универсальный привод
3. Что из перечисленного относится к гастрономическим продуктам, подлежащим порционированию?
 - а) Свежее мясо, рыба, овощи
 - б) Колбасы, копчености, сыры, сливочное масло
 - в) Супы, гарниры, соусы
4. Какие сроки хранения для заправленных салатов из сырых овощей установлены СанПиН (при 2-6°С)?
 - а) 12 часов
 - б) 24 часа
 - в) 48 часов
5. Укажите требование к оформлению порционной нарезки:
 - а) Продукты нарезаются непосредственно перед подачей, укладываются на холодные закусочные тарелки

- б) Нарезка производится за 24 часа до подачи
 в) Продукты укладываются горкой, занимая всю тарелку
6. Каков максимальный срок хранения порций отварных яиц?
 а) 12 часов
 б) 24 часа
 в) 36 часов
7. Как должны храниться гастрономические продукты после нарезки до момента подачи (если они не подаются немедленно)?
 а) На открытом воздухе
 б) В холодильнике при температуре 2-6°C
 в) В морозильной камере
8. Правильная очередность подачи холодных закусок:
 а) Подаются после горячих блюд
 б) Подаются в конце трапезы
 в) Подаются в начале приема пищи для возбуждения аппетита
9. Что необходимо сделать с сырыми овощами перед использованием в холодных закусках без термической обработки?
 а) Промыть водой
 б) Выдержать в растворе уксуса или растворе соли
 в) Заморозить
10. Для чего используется система таблет-питания?
 а) Для нарезки сыра
 б) Для порционирования готовых блюд в индивидуальную посуду
 в) Для приготовления салатов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	а	3
6	в	3
7	б	3
8	в	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. Что подразумевает технология «Cook&Serve»?

- а) Приготовление и быстрое охлаждение.
 б) Приготовление и подачу блюд сразу после тепловой обработки.
 в) Заморозку готовых блюд.
 г) Приготовление блюд за день до подачи.

2. Какая главная цель использования Cook&Serve?

- а) Увеличение срока хранения блюд.
 б) Максимальная свежесть и качество блюд при подаче.
 в) Снижение стоимости продуктов.

- г) Использование низкоквалифицированного персонала.
3. При какой температуре °С должны отпускаться горячие блюда (вторые) в Cook&Serve?
- Не ниже 65
 - Не ниже 50
 - Не выше 40
 - Не ниже 40.
4. Сколько максимально могут находиться готовые горячие блюда на мармите (раздаче)?
- Не более 1 часа.
 - Не более 2-3 часов.
 - До 5 часов.
 - Весь рабочий день.
5. Какое оборудование наиболее важно для оптимизации Cook&Serve в горячем цеху?
- Холодильные столы.
 - Шкафы шоковой заморозки.
 - Пароконвектоматы, плиты, жарочные шкафы.
 - Вакуумные упаковщики.
6. Основной недостаток технологии Cook&Serve?
- Необходимость быстрого охлаждения.
 - Высокая пиковая нагрузка на персонал перед подачей.
 - Большие складские площади.
 - Быстрая потеря органолептических свойств.
7. Как оптимизировать работу поваров при Cook&Serve?
- Использовать заготовки (semi-prepared food), созданные заранее.
 - Максимально автоматизировать нарезку (слайсеры).
 - Соблюдать принцип поточности производства.
 - Все вышеперечисленное.
8. При какой температуре °С должны отпускаться холодные блюда в Cook&Serve?
- Не выше 14
 - Не ниже 20

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	г	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 58. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.

Письменный опрос

Вариант 1

1. По приведенному набору продуктов определите название блюда: баклажаны, репчатый лук, растительное масло, томатное пюре, соль, перец (молотый), сахар, 3%-ный уксус, чеснок, зелень.

Составьте технологическую схему приготовления блюда, установленного из условия п. 1, с указанием способов тепловой обработки овощей.

▼

Баклажаны	Репчатый	Растительное	Томатное	Соль,	Уксус	Чеснок
Зелень						
	лук	масло	пюре	перец, 3%-ный		
			сахар			

Первичная
обработка

3. Назовите известные вам холодные блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.

Вариант 2

1. Каков срок хранения грибной икры?
2. Как приготовить редьку с маслом или сметаной?
3. Как приготовить икру баклажанную?

Вариант 3

1. Как приготовить тыкву в маринаде?
2. Как приготовить помидоры, фаршированные яйцом и луком?
3. Каковы требования к качеству холодных закусок из овощей?

Вариант 4

1. Как приготовить маринованную тыкву?
2. Как приготовить баклажаны тушёные с помидорами?
3. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок для различных форм обслуживания и способов подачи?

Вариант 5

1. Как приготовить помидоры, фаршированные грибами?
2. Как приготовить икру овощную?
3. Каковы условия и сроки хранения готовых холодных закусок из овощей?

Вариант 6

1. Как приготовить помидоры, фаршированные мясным салатом?
2. Как приготовить икру кабачковую?
3. Каковы условия и сроки хранения готовых холодных закусок из овощей?

Вариант 7

1. Как приготовить икру баклажанную?
2. Как приготовить перец, фаршированный овощами?
3. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок для различных форм обслуживания и способов подачи?

Вариант 8

1. Как приготовить икру свекольную?
2. Как приготовить помидоры, фаршированные мясным салатом?
3. Каковы требования к качеству холодных закусок из овощей?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. В каком цехе производится приготовление и оформление холодных овощных закусок?
 - а) Горячий цех
 - б) Овощной цех

- в) Холодный цех
г) Заготовочный цех
2. Какова оптимальная температура подачи холодных блюд и закусок?
а) 0–5 °С
б) 10–14 °С
в) 15–20 °С
г) 5–10 °С
3. Сколько времени разрешено хранить заправленные салаты из сырых овощей в охлаждаемом прилавке?
а) 1 час
б) 3 часа
в) 6 часов
г) 12 часов
4. Каким образом обрабатывают сырые овощи и зелень для приготовления салатов без последующей термической обработки?
а) Ошпаривают кипятком
б) Замораживают
в) Выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли
г) Оставляют в воде на 1 час
5. Для приготовления «винегрета овощного» овощи нарезают:
а) Соломкой
б) Кубиками
в) Дольками
г) Кольцами
6. При подаче холодной закуски в ресторане, если блюдо предполагает наличие гарнира, тарелку ставят:
а) Справа от гостя
б) Слева от гостя
в) Перед гостем
г) В центр стола
7. Какой соус чаще всего используется для заправки салатов из свежих овощей?
а) Сметана или растительное масло
б) Голландский соус
в) Бешамель
г) Майонез
8. В чем заключается цель оформления холодных закусок?
а) Увеличение веса блюда
б) Придание привлекательного внешнего вида и аппетитности

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	а	4
4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	а	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. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

2. В чем заключается цель оформления холодных закусок?

- а) Увеличение веса блюда
- б) Придание привлекательного внешнего вида и аппетитности
- в) Скрытие недостатков продуктов
- г) Уменьшение времени приготовления

3. Что из перечисленного используется для оформления овощных блюд?

- а) Зелень, маслины, фигурно нарезанные овощи
- б) Тертый сыр
- в) Панировочные сухари
- г) Горячие соусы

4. В какой последовательности подаются холодные закуски при банкете?

- а) В начале приема пищи
- б) После горячих блюд
- в) Перед десертом
- г) В конце приема пищи

5. В каком цехе производится приготовление и оформление холодных овощных закусок?

- а) Горячий цех
- б) Овощной цех
- в) Холодный цех
- г) Заготовочный цех

6. Какова оптимальная температура подачи холодных блюд и закусок?

- а) 0–5 °С
- б) 10–14 °С
- в) 15–20 °С
- г) 5–10 °С

7. Сколько времени разрешено хранить заправленные салаты из сырых овощей в охлаждаемом прилавке?

- а) 1 час
- б) 3 часа
- в) 6 часов
- г) 12 часов

8. Каким образом обрабатывают сырые овощи и зелень для приготовления салатов без последующей термической обработки?

- а) Ошпаривают кипятком
- б) Выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли

Эталоны ответов

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

7	а	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 59 . Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как приготовить и отпустить яйца фаршированные?
- 2.Как приготовить и отпустить яйца под майонезом с гарниром?
3. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок из яиц для различных форм обслуживания и способов подачи.

Карточка 2

1. Каков ассортимент холодных закусок из яиц ?
- 2.Как приготовить и отпустить яйца под майонезом с гарниром?
- 3.Каковы требования к качеству холодных блюд и закусок из яиц?

Карточка 3

1. Как приготовить и отпустить рубленные яйца с маслом и луком?
2. Как приготовить и отпустить яйца фаршированные?
- 3.Каковы условия и сроки хранения холодных закусок из яиц?

Карточка 4

1. Как приготовить и отпустить яйца, фаршированный сельдью и луком?
- 2.Как приготовить и отпустить закуску из плавленого сыра с яйцом и майонезом?
3. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок из яиц для различных форм обслуживания и способов подачи?

Карточка 5

1. Как приготовить и отпустить яйца, фаршированный луком?
- 2.Как приготовить и отпустить закуску из яиц с орехами (татарская закуска)?
3. Каковы требования к качеству холодных блюд и закусок из яиц?

Карточка 6

1. Как приготовить и отпустить яйца с икрой или маслом селёдочным?
2. Как приготовить и отпустить закуску из яиц с орехами (татарская закуска)?
3. Каковы условия и сроки хранения холодных закусок из яиц?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова температура °С подачи холодных закусок из яиц?
 - а) 5-8
 - б) 10-14
 - в) 15-20
2. Каков максимальный срок реализации заправленных яиц (фаршированных) с момента приготовления?
 - а) 30 минут
 - б) 1 час
 - в) 3 часа
3. Чем характеризуется качественное яйцо, сваренное вкрутую для холодной закуска?
 - а) Потемневший желток, мягкий белок
 - б) Белок твердый, желток полностью сухой

- в) Белок плотный, желток яркий, без потемнения
4. Какая посуда используется для отпуска холодных яиц с соусом (напр., под майонезом)?
- а) Закусочная тарелка, салатник
- б) Десертная тарелка
- в) Суповая миска
5. Что из перечисленного обеспечивает безопасность холодных блюд?
- а) Приготовление за 5 часов до подачи
- б) Хранение при температуре не выше 2-6°C
- в) Использование теплой посуды
6. Как лучше оформить фаршированные яйца при банкетной подаче?
- а) Посыпать зеленью, выложить на листья салата
- б) Залить соусом
- в) Подавать в глубокой миске на листе салата
7. Какую обработку проходят овощи для фарширования яиц перед использованием?
- а) Обязательная варка
- б) Тщательная промывка и дезинфекция
- в) Только нарезка
8. В чем особенность организации работы холодного цеха при приготовлении блюд из яиц?
- а) Отсутствие последующей тепловой обработки продуктов
- б) Использование только замороженных яиц
- в) Обязательное смешивание горячих и холодных компонентов
9. Сколько времени варится яйцо «вкрутую» после закипания воды?
- а) 1-2 минуты
- б) 3-4 минуты
- в) 10-12 минут
10. Как правильно подготовить яйца перед варкой?
- а) Сразу положить в кипяток
- б) Промыть в теплой воде
- в) Промыть, дезинфицировать, ополоснуть

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 2

1. Сколько времени варится яйцо «вкрутую» после закипания воды?

а) 1-2 минуты

б) 3-4 минуты

- в) 10-12 минут
г) 20 минут
2. Как правильно подготовить яйца перед варкой?
а) Сразу положить в кипяток
б) Промыть в теплой воде
в) Промыть, дезинфицировать, ополоснуть
г) Почистить от скорлупы
3. Какое яйцо используется для приготовления салатов и фарширования?
а) Всмятку
б) «В мешочек»
в) Вкрутую
г) Сырое
4. При какой температуре подают холодные блюда из яиц?
а) 50-60°C
б) 10-14°C
в) 0°C
г) Комнатной температуры
5. Что такое меланж?
а) Смесь белков и желтков, замороженная или пастеризованная
б) Смесь яиц с молоком
в) Нарезанные вареные яйца
г) Вид соуса для яиц
6. Какая закуска НЕ относится к блюдам из яиц?
а) Фаршированные яйца
б) Яйца под майонезом
в) Паштет
г) Яйца с зеленым горошком
7. Укажите соответствие: «Яйцо в мешочек» — это...
а) Белок жидкий, желток жидкий
б) Белок твердый, желток жидкий
в) Белок твердый, желток твердый
8. Как лучше оформить фаршированные яйца при банкетной подаче?
а) Посыпать зеленью, выложить на листья салата
б) Залить соусом
в) Подавать в глубокой миске на листе салата

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	в	4
3	в	4
4	б	4
5	а	4
6	в	4
7	б	3
8	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 61 . Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.

Письменный опрос

Вариант 1

1. По приведенным наборам продуктов определите названия блюд и составьте схему приготовления одного из них, указывая форму нарезки овощей и оформление: яйца, картофель, морковь, соленые огурцы, помидоры свежие, зеленый горошек, желе, майонез, соус «Южный», зелень; рыба, картофель, морковь, соленые огурцы, зеленый горошек, желе, майонез, зелень, креветки.
2. Перечислите закуски из рыбы.

Вариант 2

1. Как приготовить сельдь с луком?
2. Как приготовить кильку, хамсу с луком и маслом?
3. Каковы варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи готовых холодных закусок из рыбы?

Вариант 3

1. Как приготовить сельдь «Рассолс»?
2. Как приготовить сельдь по-деревенски – литовское национальное блюдо?
3. Каковы требования к качеству готовых холодных закусок из рыбы?

Вариант 4

1. Как приготовить тюльку с луком и маслом?
2. Перечислите ассортимент холодных закусок из рыбы.
3. Каковы условия и сроки хранения готовых холодных закусок из рыбы?

Вариант 5

1. Как приготовить сельдь в кисло-сладком маринаде?
2. Как приготовить рыбу отварную с хреном?
3. Каковы условия и сроки хранения готовых холодных закусок из рыбы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова оптимальная температура °С подачи большинства холодных рыбных закусок?
 - а) 2-4
 - б) 10-14
 - в) 15-20
2. Как правильно разделать сельдь для закуски?
 - а) Снять кожу, удалить голову, хвост, кости, нарезать филе
 - б) Нарезать с костями и кожей, затем очистить
 - в) Подать целиком без головы
3. С чем подают сельдь с гарниром?
 - а) С отварным картофелем, луком, огурцами
 - б) С маринованными грибами и сметаной
 - в) С лимоном и маслинами
4. Какой ингредиент обязателен для оформления заливной рыбы?
 - а) Желе (ланспик)
 - б) Соус майонез
 - в) Сливочное масло
5. Сколько времени допускается хранить готовые салаты и закуски на витрине?
 - а) 3 часа
 - б) 1 час
 - в) 30 минут
6. Каковы требования к качеству рыбы фаршированной (галантин)?

- а) Рыба должна быть сухой
- б) Рыба должна быть сочной, хорошо проваренной, держать форму при нарезке
- в) Рыба должна быть замороженной
- 7. Как украшают холодные блюда из рыбы?
- а) Зеленью, свежими огурцами, лимоном, овощами
- б) Горячими соусами
- в) Сыром
- 8. При какой температуре^{°C} должны храниться холодные закуски до отпуска?
- а) 10-14
- б) 2-6
- в) 15-20
- 9. Рыба, используемая для приготовления холодных блюд, должна быть:
- а) Только соленой
- б) Вареной, припущенной или запеченной
- в) Жареной в большом количестве масла
- 10. Почему при оформлении холодных закусок важно соблюдать санитарные нормы?
- а) Чтобы закуска была красивой
- б) Для предотвращения размножения микроорганизмов, так как блюда не проходят повторную тепловую обработку
- в) Чтобы сэкономить продукты

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	а	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 2

1. Какова оптимальная температура отпуска холодных рыбных закусок?

- а) 2-6
- б) 10-14
- в) 1-2
- г) 15-20

2. Как подготавливают рыбу для приготовления фаршированной рыбы целиком?

- а) Снимают кожу «чулком»
- б) Нарезают на порционные куски
- в) Отваривают с костями
- г) Маринуют целиком

3. При использовании какого способа тепловой обработки рыба для заливного сохраняет форму и вкус?

- а) Жарение

- б) Припускание
 в) Запекание
 г) Копчение
4. Что из перечисленного является обязательным компонентом для оформления заливной рыбы?
 а) Сметанный соус
 б) Карбованная морковь и зелень
 в) Свежие томаты
 г) Обжаренный лук
5. Что отличает холодные закуски от холодных блюд?
 а) Подаются горячими
 б) Меньший выход и наличие гарнира
 в) Более высокая температура подачи
 г) Отсутствие вкусовых добавок
6. Какую рыбу чаще всего используют для приготовления сельди с гарниром?
 а) Жареную
 б) Соленую (сельдь, кильку)
 в) Вареную
 г) Копченую
7. Какой гарнир лучше всего подходит к сельди?
 а) Жареный картофель
 б) Вареный картофель, лук, зелень
 в) Рис
 г) Овощное рагу
8. В течение какого времени после изготовления должны быть реализованы холодные закуски?
 а) Не более 30 минут
 б) Не более 1 часа

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	б	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»)

Тестовое задание 3

1. В течение какого времени после изготовления должны быть реализованы холодные закуски?
 а) Не более 30 минут
 б) Не более 1 часа
 в) Не более 3 часов
 г) Не более 6 часов
2. Как подают рыбу заливную с гарниром?

- а) Сверху желе
 - б) На тонкий слой желе с гарниром
 - в) В горячем виде
 - г) Отдельно от желе
3. В какой посуде обычно отпускают холодные закуски (салаты, сельдь)?
- а) В сковородах
 - б) В салатниках, закусочных тарелках
 - в) В глубоких суповых тарелках
 - г) На деревянных досках
4. Какова оптимальная температура °С подачи большинства холодных рыбных закусок?
- а) 2-4
 - б) 10-14
 - в) 15-20
5. Как правильно разделать сельдь для закуски?
- а) Снять кожу, удалить голову, хвост, кости, нарезать филе
 - б) Нарезать с костями и кожей, затем очистить
 - в) Подать целиком без головы
6. С чем подают сельдь с гарниром?
- а) С отварным картофелем, луком, огурцами
 - б) С маринованными грибами и сметаной
 - в) С лимоном и маслинами
7. Какой ингредиент обязателен для оформления заливной рыбы?
- а) Желе (ланспик)
 - б) Соус майонез
 - в) Сливочное масло
8. Сколько времени допускается хранить готовые салаты и закуски на витрине?
- а) 3 часа
 - б) 1 час
 - в) 30 минут
9. Каковы требования к качеству рыбы фаршированной (галантин)?
- а) Рыба должна быть сухой
 - б) Рыба должна быть сочной, хорошо проваренной, держать форму при нарезке
 - в) Рыба должна быть замороженной

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	3
5	а	3
6	а	3
7	а	3
8	б	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 62. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи

Устный опрос

1. Каков ассортимент холодных закусок из мяса?
2. Как приготовить и отпустить поросёнка отварного с хреном?
3. Как приготовить и отпустить закуску «Уральский рулет»?
4. Как приготовить и отпустить поросёнка жареного с соусом ткемали – грузинскую закуску?
5. Как приготовить и отпустить шпик отварной, фаршированный чесноком?
6. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок из мяса для различных форм обслуживания и способов подачи?
7. Каковы требования к качеству холодных закусок из мяса?
8. Каковы условия и сроки хранения холодных закусок из мяса?
9. Каков ассортимент холодных закусок из птицы?
10. Как приготовить и отпустить рулет из курицы со свиной и черносливом?
11. Каковы варианты оформления и отпуска холодных закусок из птицы для различных форм обслуживания и способов подачи?
12. Каковы требования к качеству холодных закусок из птицы?
13. Каковы условия и сроки хранения холодных закусок из птицы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1: Технология холодных закусок из мяса и птицы

1. Какова нормативная температура °С подачи холодных мясных закусок?

А) 10-14

Б) 2-4

В) 6-8

Г) Комнатная температура

2. Каков максимальный срок реализации холодных блюд (салатов, нарезок) на раздаче?

А) 30 минут

Б) 1 час

В) 3 часа

Г) 6 часов

3. Каким способом чаще всего готовят мясо для холодных закусок (буженина, ростбиф)?

А) Варка

Б) Тушение

В) Запекание

Г) Припускание

4. Что используется для украшения холодных закусок?

А) Свежая зелень, овощи, соусы, желе

Б) Горячий гарнир

В) Растопленное сливочное масло

Г) Сухари

5. Какие требования предъявляются к качеству студня (холодца)?

А) Мясо должно быть измельчено в фарш

Б) Застывшая масса, прозрачный бульон, пряный вкус

В) Мясо должно быть горячим

Г) Цвет должен быть темным

6. На какой посуде подают порционные холодные закуски?

А) В глубоких суповых тарелках

Б) На фарфоровых закусочных тарелках, блюдах

В) На металлических подносах

Г) В фужерах

7. Как хранят готовые мясные закуски перед подачей?

А) При комнатной температуре

Б) В холодильнике (витрине) при 6-8°C

В) В теплом цехе

Г) Замораживают

8. Особенности подачи холодных закусок на банкетах?

А) Подают в конце трапезы

Б) Подают в начале, ассортимент 12-15 позиций

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	4
2	Б	4
3	В	4
4	А	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»)

Тестовое задание 2

1. Особенности подачи холодных закусок на банкетах?

А) Подают в конце трапезы

Б) Подают в начале, ассортимент 12-15 позиций

В) Подают только с горячим гарниром

Г) Не требуют украшения

2. С чем обычно подают отварной язык?

А) С горячим пюре

Б) С хреном или соусом хрен

В) С томатной пастой

Г) С кислым молоком

3. В чем разница между холодным цехом и горячим?

А) Продукты не проходят термообработку после оформления

Б) В холодном цехе нет ножей

В) Продукты подаются горячими

Г) Нет разницы

4. Какова оптимальная температура подачи холодных закусок из мяса и птицы?

А) 10-14

Б) 2-4

В) 6-8

Г) 15-18

5. Какую часть птицы обычно используют для приготовления галантина?

А) Только филе

Б) Только голени

В) Целую тушку, освобожденную от костей

Г) Крылышки

6. С чем наиболее часто подают холодную буженину?

- А) С горячим картофельным пюре
- Б) С хреном, горчицей, маринованными овощами
- в) С молочным соусом
- г) Без гарнира

7. В течение какого времени должны быть реализованы холодные блюда после приготовления?

- А) Не более 1 часа
- Б) В течение 3 часов
- В) Не более 30 минут
- Г) Срок хранения не ограничен в холодильнике

8. Как правильно нарезать мясо (буженину, рулет) для подачи?

- А) Вдоль волокон
- Б) Поперек волокон, тонкими ломтиками

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	4
4	А	4
5	В	4
6	Б	4
7	А	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. С чем наиболее часто подают холодную буженину?

- а) С горячим картофельным пюре
- б) С хреном, горчицей, маринованными овощами
- в) С молочным соусом
- г) Без гарнира

2. В течение какого времени должны быть реализованы холодные блюда после приготовления?

- а) Не более 1 часа
- б) В течение 3 часов
- в) Не более 30 минут
- г) Срок хранения не ограничен в холодильнике

3. Как правильно нарезать мясо (буженину, рулет) для подачи?

- а) Вдоль волокон
- б) Поперек волокон, тонкими ломтиками
- в) Кубиками
- г) Крупными кусками

4. Для чего используют желе (ландспик) при подаче холодных закусок?

- а) Для повышения калорийности
- б) Для улучшения вкуса и внешнего вида (заливное)
- в) Для ускорения приготовления
- г) Для маскировки испорченных продуктов

5. Какую предварительную обработку проходит мясо для закуски «Ростбиф»?
- Отваривание
 - Запекание целым куском
 - Тушение
 - Паровая обработка
6. Чем отличается закуска от холодного блюда?
- Ничем
 - Меньшим выходом и отсутствием сложного гарнира
 - Всегда подается горячей
 - Подается только с хлебом
7. Какое мясо лучше всего подходит для приготовления паштета?
- Жирная свинина
 - Печень (куриная/говяжья) с добавлением жира
 - Сухая говяжья вырезка
 - Мясо птицы без кожи
10. В какой посуде отпускают холодные закуски?
- В глубоких тарелках
 - В фарфоровой или металлической посуде (блюда, салатники)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	б	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. Правила и варианты отпуска икры (в т. ч. для диетического питания). Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

- 1.Какую рыбную икру подают порциями?
- 2.Каковы правила подачи икры рыбной?
3. Каковы варианты отпуска икры рыбной?
- 4.Как подать икру зернистую?
- 5.Как подать икру паюсную?
- 6.Как подать икру кетовую?
- 7.Каковы требования к качеству икры рыбной?
- 8.Каковы условия и сроки хранения икры рыбной?

Тестовое задание

1. При какой температуре рекомендуется подавать икру рыб?
 - Комнатная температура (20-22 °С)
 - Охлажденной (2-8°С)
 - Теплой (30-40°С)
2. Какая посуда считается классической для подачи зернистой икры?

- а) Металлическая (стальная) миска
 б) Икорница со льдом
 в) Деревянная плошка
3. Чем не рекомендуется накладывать икру, чтобы избежать металлического привкуса?
 а) Серебряной ложкой
 б) Перламутровой ложкой
 в) Ложкой из нержавеющей стали
4. Какие гарниры и добавки традиционно подают к икре?
 а) Маринованные огурцы и кетчуп
 б) Сливочное масло, тосты, лимон, зелень
 в) Картофельное пюре
5. Как оформляют подачу красной икры (кеты/горбуши) в виде закуски?
 а) На фаршированных яйцах или блинах
 б) Тушат в сливках
 в) Подают в горячем виде с гарниром
6. В какой субботу Великого поста разрешено употребление икры?
 а) В первую субботу поста
 б) В Лазареву субботу
 в) В Страстную субботу
7. Каков срок реализации порционированной икры:
 а) 1 час
 б) 2-3 часа
 в) 6 часов
8. Каковы требования к качеству икры зернистой:
 а) целые икринки, приятный запах, отсутствие излишней жидкости
 б) Икра плотно спрессована
 в) Икринки чистые, целые, рассыпчатые (не слипаются), шаровидной формы.
9. Выберите способ подачи икры для диетического питания:
 а) На огурце
 б) На авокадо
 в) На хлебе
10. Какие продукты сочетаются с икрой и подчёркивают её вкус:
 а) Белый хлеб, сыр, яйцо
 б) Сливочное масло, лимон
 в) перец сладкий, помидоры

Эталоны ответов

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

Урок 65 . Закуски сложного приготовления: корзиночки, волованы с различными наполнителями.

Устный опрос

1. Из какого теста выпекают корзиночки и волованы?
2. Что представляют собой корзиночки?
3. Как приготовить и отпустить корзиночки или волованы с салатом?
4. Как приготовить и отпустить корзиночки с паштетом?
5. Как приготовить и отпустить корзиночки с языком и ветчиной?
6. Как приготовить и отпустить корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком?
7. Как приготовить и отпустить волованы с икрой?
8. Как приготовить и отпустить корзиночки или волованы с курицей?
9. Как приготовить и отпустить корзиночки или волованы со коромом?
10. Как приготовить и отпустить корзиночки или волованы с сёмгой или кетой?

Тестовое задание

1. Какой вид теста традиционно используется для приготовления волованов?
 - А) Песочное
 - Б) Слоеное (пресное или дрожжевое)
 - В) Заварное
 - Г) Бисквитное
2. Что такое «волован»?
 - А) Открытая корзинка из теста
 - Б) Изделие из слоеного теста в форме корзиночки с крышечкой
 - В) Слоеный пирог с мясом
 - Г) Вид холодного соуса
3. При какой температуре °С рекомендуется выпекать волованы из слоеного теста для обеспечения максимального подъема?
 - А) 150-160
 - Б) 170-180
 - В) 200-220
 - Г) 250-260
4. Чтобы начинка не размочила дно корзиночки (таралетки), рекомендуется:
 - А) Смазать внутреннюю поверхность яйцом перед выпечкой
 - Б) Смазать готовую корзинку тонким слоем масла или соуса
 - В) Использовать только горячую начинку
 - Г) Начинять за 5 часов до подачи
5. Какой наполнитель чаще всего используют для классических горячих волованов?
 - А) Сладкий крем
 - Б) Паштет или жульен (грибы/курица в соусе)
 - В) Свежие фрукты
 - Г) Мороженое
6. Как подготовить волованы, если они получились слишком сухими после выпечки?
 - А) Пропитать сиропом
 - Б) Слегка сбрызнуть бульоном и прогреть
 - В) Смазать масляным кремом
 - Г) Наполнить жидким салатом
7. Какую форму чаще всего имеют таралетки (корзиночки)?
 - А) Только круглую
 - Б) Только квадратную
 - В) Различную (круглую, овальную, фигурную)

- Г) Треугольную
8. В чем преимущество песочных корзиночек перед волованами?
- А) Они более хрупкие
- Б) Они лучше держат форму с влажной начинкой
- В) Они быстрее готовятся
- Г) Они всегда сладкие
9. Когда следует наполнять волованы/корзиночки холодными закусками?
- А) За 2 часа до подачи
- Б) Непосредственно перед подачей (чтобы не размокли)
- В) За день до подачи
- Г) Сразу после выпечки
10. Чем можно задекорировать волованы с икрой?
- А) Свежей зеленью (укроп), лимоном
- Б) Шоколадной крошкой
- В) Томатной пастой
- Г) Сахарной пудрой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	Б	4
4	Б	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»)

Тестовое задание 2

1. В чем преимущество песочных корзиночек перед волованами?
- А) Они более хрупкие
- Б) Они лучше держат форму с влажной начинкой
- В) Они быстрее готовятся
- Г) Они всегда сладкие
2. Когда следует наполнять волованы/корзиночки холодными закусками?
- А) За 2 часа до подачи
- Б) Непосредственно перед подачей (чтобы не размокли)
- В) За день до подачи
- Г) Сразу после выпечки
3. Чем можно задекорировать волованы с икрой?
- А) Свежей зеленью (укроп), лимоном
- Б) Натёртым сыром
- В) Томатной пастой
- Г) Сахарной пудрой
4. Какой вид теста традиционно используется для приготовления волованов?
- А) Песочное
- Б) Слоеное (пресное или дрожжевое)

- В) Заварное
Г) Бисквитное
5. Что такое «волован»?
- А) Открытая корзинка из теста
Б) Изделие из слоеного теста в форме корзиночки с крышечкой
В) Слоеный пирог с мясом
Г) Вид холодного соуса
6. При какой температуре °С рекомендуется выпекать волованы из слоеного теста для обеспечения максимального подъема?
- А) 150-160
Б) 170-180
В) 200-220
Г) 250-260
7. Чтобы начинка не размочила дно корзиночки (тарталетки), рекомендуется:
- А) Смазать внутреннюю поверхность яйцом перед выпечкой
Б) Смазать готовую корзинку тонким слоем масла или соуса
В) Использовать только горячую начинку
Г) Начинять за 5 часов до подачи
8. Какой наполнитель чаще всего используют для классических горячих волованов?
- А) Овощи
Б) Паштет или жульен (грибы/курица в соусе)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	4
4	Б	4
5	А	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 66. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.

Устный опрос:

- Каково кулинарное назначение горячих бутербродов?
- Какими способами можно приготовить горячие бутерброды?
- Какие горячие бутерброды готовят к супам-пюре и бульонам?
- Как готовят горячие бутерброды для закуски и к молочным супам?
- Каковы правила этикета при подаче к трапезе горячих бутербродов?
- Как приготовить горячие сырные бутерброды и сырные с ветчиной?
- Как приготовить горячие бутерброды с яйцом; с яйцом и ветчиной?
- Как приготовить горячие бутерброды с печёночным паштетом и грибами?
- Как приготовить горячие бутерброды с ветчиной и яйцом?
- Как приготовить горячие творожные бутерброды?
- Как приготовить горячие творожные бутерброды с ветчиной?

Карточки- задания

Карточка 1

1. Каково кулинарное назначение и использование горячих бутербродов?
2. Каковы формы нарезки вручную продуктов для приготовления горячих бутербродов?
3. Как приготовить сырные бутерброды и сырные с ветчиной?

Карточка 3

1. Каков ассортимент горячих бутербродов?
2. Как нарезают на слайсере продукты для приготовления горячих бутербродов?
3. Как приготовить горячие бутерброды с яйцом; с яйцом и ветчиной?

Карточка 4

1. Как укладывают наполнители горячих бутербродов?
2. Как запекают горячие бутерброды?
3. Как приготовить горячие творожные бутерброды?

Тестовое задание

1. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
2. Какова оптимальная толщина хлеба для горячего бутерброда?
 - а) 0,5 см
 - б) 1–1,5 см
 - в) 3–4 см
3. Какой прибор используется для быстрой и точной нарезки продуктов (колбасы, сыра)?
 - а) Поварской нож
 - б) Слайсер
 - в) Овощерезка
4. При какой температуре °С рекомендуется запекать горячие бутерброды?
 - а) 120-130
 - б) 230-240
 - в) 150-200
5. Какое основное требование к укладке начинки?
 - а) Начинка кладется только в центр
 - б) Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом
 - в) Начинка кладется под хлеб
6. Как правильно порционировать горячие бутерброды?
 - а) По 2-3 штуки на порцию
 - б) По 1 штуке
 - в) По весу (напр., 75-100 г), согласно технологической карте
7. При какой температуре °С подаются горячие закуски?
 - а) 50-60
 - б) 75-90
 - в) 65-75
8. Сколько времени хранятся готовые горячие бутерброды до реализации?
 - а) До 3 часов
 - б) Не хранятся, подаются сразу
 - в) 10-12 часов
9. Горячие бутерброды подают:
 - а) как самостоятельное блюдо
 - б) к мясным горячим блюдам
 - в) к супам-пюре
 - г) к молочным супам

д)к холодным супам

Эталоны ответов

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

Урок 67. Самостоятельна работа 9.Подготовка сообщения на тему «Горячие бутерброды»

Источник: Система «Интернет»

Урок 68. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

Устный опрос

- 1.Какую посуду можно использовать для отпуска бутербродов?
- 2.Какую посуду используют для отпуска роллов, гастрономических продуктов порциями?
3. Какую посуду используют для отпуска гастрономических продуктов порциями?
- 4.Каковы способы подачи бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, в ресторанах?
- 5.Каковы способы подачи бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, в кафе?
6. Каковы способы подачи бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, в других предприятиях общественного питания?
- 7.Каковы правила сервировки стола для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какая посуда используется для сервировки стола перед подачей холодных закусок?
 - а) Столовая мелкая тарелка
 - б) Закусочная тарелка
 - в) Десертная тарелка
 - г) Пирожковая тарелка
2. В какой посуде подают бутерброды (канапе, сэндвичи)?
 - а) На закусочной тарелке
 - б) На деревянной доске
 - в) В салатнике
 - г) В суповой миске

3. Какова оптимальная температура °С подачи холодных закусок (рыбных, мясных) на предприятиях общепита?
- а) 20-22
 - б) 18-20
 - в) Не выше 14
 - г) 0
4. В чем подают гастрономические продукты (колбаса, сыр, ветчина) порциями?
- а) На закусочной тарелке или блюде
 - б) В порционной кастрюле
 - в) В глубокой тарелке
 - г) На тарелке для хлеба
5. Какая посуда лучше всего подходит для подачи роллов?
- а) Менажница
 - б) Плоское блюдо или специальная доска (сланец)
 - в) Салатник
 - г) Глубокая тарелка
6. Какая посуда лучше всего подходит для подачи роллов (суши) в японском ресторане?
- а) Фарфоровая суповая миска
 - б) Деревянная доска (гэта) или керамическое блюдо
 - в) Металлическая закусочная тарелка
 - г) Мелкая столовая тарелка
7. В чем подают бутерброды (канапе, сэндвичи) при обслуживании фуршета?
- а) На общих подносах или настольных зеркалах
 - б) В индивидуальных супницах
 - в) На пирожковых тарелках
 - г) В креманках
8. Какая посуда используется для подачи холодных закусок порционно?
- а) Закусочная тарелка (200 мм)
 - б) Столовая глубокая тарелка

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 2

1. На какой посуде обычно подают ассорти из гастрономических продуктов (колбасы, сыры)?
- А) Глубокая тарелка
 - Б) Мелкая столовая тарелка или блюдо
 - В) Закусочная тарелка
 - Г) Десертная тарелка

2. Какая посуда лучше всего подходит для подачи роллов (суши) в японском ресторане?
 - А) Фарфоровая суповая миска
 - Б) Деревянная доска (гэта) или керамическое блюдо
 - В) Металлическая закусочная тарелка
 - Г) Мелкая столовая тарелка
3. В чем подают бутерброды (канапе, сэндвичи) при обслуживании фуршета?
 - А) На общих подносах или настольных зеркалах
 - Б) В индивидуальных супницах
 - В) На пирожковых тарелках
 - Г) В креманках
4. Какая посуда используется для подачи холодных закусок порционно?
 - А) Закусочная тарелка (200 мм)
 - Б) Столовая глубокая тарелка
 - В) Чайное блюдце
 - Г) Подставная тарелка
5. Как принято подавать гастрономические продукты в ресторанах высокого класса?
 - А) Навалом на тарелке
 - Б) С использованием специальных соусников и декором (зелень, овощи)
 - В) Только в упаковке
 - Г) На подносе
6. При подаче холодных закусок «в стол» (на группу гостей) используют:
 - А) Закусочные тарелки
 - Б) Блюда, овальные/круглые, или салатники
 - В) Чашки
 - Г) Соусники
7. Как располагается закусочная тарелка при сервировке стола?
 - А) Слева от вилки
 - Б) Справа от ножа
 - В) В центре посадочного места, на расстоянии 2-5 см от края стола
 - Г) Под столом
8. Какой вид подачи блюд подразумевает, что официант перекладывает закуску из общего блюда в тарелку гостя?
 - А) Европейский
 - Б) Французский (в обнос)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	А	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 69 . Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»

Устный опрос

- 1.Какую посуду можно использовать для отпуска нарезанных гастрономических продуктов для банкетов?
- 2.Какую посуду можно использовать для отпуска нарезанных гастрономических продуктов для , банкетов-фуршетов?
3. Какую посуду можно использовать для отпуска нарезанных гастрономических продуктов для отпуска по типу «шведского стола»?
4. Каковы правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов?
- 5.Каковы правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов-фуршетов?
- 6.Каковы правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для отпуска по типу «шведского стола»?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура °С реализации холодных гастрономических закусок на шведском столе?
 - а) Не выше 8
 - б) Не выше 14
 - в) Не выше 20
2. Каков максимальный срок реализации нарезанных гастрономических продуктов на открытых блюдах при раздаче?
 - а) 1 час
 - б) 3 часа
 - в) 24 часа
3. Какой вариант выкладки используется для обеспечения удобства взятия продуктов (колбаса, сыр) и красивого вида?
 - а) Кучей в центре блюда
 - б) «В чешуйку» (один кусок заходит на другой)
 - в) В вертикальном положении
4. Как правильно выкладывать рыбную гастрономию (семга, осетрина)?
 - а) Веером от центра к краям
 - б) Нарезанными кубиками
 - в) Целым куском
5. Где должны находиться блюда с нарезкой при обслуживании по типу «шведского стола»?
 - а) Просто на столе
 - б) На охлаждаемых прилавках-витринах
 - в) В мармите
6. Основное правило сочетания продуктов при выкладке ассорти?
 - а) Смешивать все виды вместе
 - б) Класть мясные продукты к рыбным
 - в) Выкладывать группы продуктов отдельно, соблюдая цветовую гамму
7. Какую зелень лучше использовать для оформления нарезки?
 - а) Вяленую
 - б) Свежую, предварительно промытую
 - в) Не использовать зелень вообще
8. Какое правило действует для мясной нарезки?
 - а) Продукты нарезаются непосредственно перед подачей
 - б) Нарезка заветривается и теряет вид через 3 часа

в) Мясные продукты укладываются плотно, без оформления

9. Для обслуживания приёмов по типу «фуршет» , «коктейль» в ресторанах используют:

а) Десертные ложки

б) Пластмассовые вилочки

в) Зубочистки

9. Для обслуживания приёмов по типу «фуршет» , «коктейль» в ресторанах используют:

а) Десертные ложки

б) Пластмассовые вилочки

в) Зубочистки

10. В ресторанах для подачи холодных блюд лучше всего использовать металлическую посуду:

а) Мельхиоровую

б) Из нержавеющей стали

в) Никелированную

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	а	3
9	б, 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 70 . Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос

Устный опрос

1. Как комплектуют и упаковывают бутерброды для отпуска на вынос?

2. Как комплектуют и упаковывают гастрономические продукты порциями для отпуска на вынос?

3. Как комплектуют и упаковывают холодные закуски из овощей, яиц, сыра для отпуска на вынос?

4. Как комплектуют и упаковывают холодные закуски из рыбы для отпуска на вынос?

5. Как комплектуют и упаковывают холодные закуски из мяса и птицы для отпуска на вынос?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова максимальная температура °С реализации холодных блюд и закусок на вынос?

а) 8

б) 14

в) 4

г) 18

2. Сколько времени допускается хранить готовые бутерброды до момента реализации/упаковки?
 - а) 1 час
 - б) 12 часов
 - в) 3 часа
 - г) 6 часов
3. Каковы требования к толщине хлеба для открытых бутербродов?
 - а) 0,5 см
 - б) 1–1,5 см
 - в) 2–3 см
 - г) Не имеет значения
4. Что из перечисленного НЕ является функцией упаковки при выносе?
 - а) Защита от загрязнений
 - б) Увеличение массы продукта
 - в) Удобство перемещения
 - г) Эстетическая привлекательность
5. Что обязаны сделать с овощами, предназначенными для холодных закусок без термической обработки?
 - а) Заморозить
 - б) Выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли 10 минут
 - в) Сразу упаковать
 - г) Обдать кипятком
6. В какой посуде обычно комплектуют холодные закуски на вынос?
 - а) Керамическая посуда
 - б) Одноразовые контейнеры из пищевого пластика или контейнеры с крышками
 - в) Металлические миски
 - г) Бумажные пакеты
7. Какова основная цель порционирования гастрономических продуктов?
 - а) Изменение вкуса
 - б) Увеличение цены
 - в) Удобство реализации и гигиеничность
8. Какое правило комплектования бутербродов является верным?
 - а) Продукт должен покрывать только середину хлеба
 - б) Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом
 - в) Сначала кладут масло, затем нарезают хлеб

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	в	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»)

Тестовое задание 2

1. Какое правило комплектования бутербродов является верным?
 - а) Продукт должен покрывать только середину хлеба
 - б) Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом
 - в) Сначала кладут масло, затем нарезают хлеб
 - г) Бутерброды не упаковывают
2. Что относится к холодным закускам?
 - а) Горячий суп
 - б) Икра, семга, колбаса
 - в) Жареная картошка
 - г) Паштет из перченой
3. В каком порядке (обычно) комплектуются блюда для подачи (в т.ч. на вынос)?
 - а) Сначала горячее, потом холодное
 - б) Сначала холодные закуски, затем горячие блюда
 - в) Только десерты
 - г) Порядок не важен
4. Какова максимальная температура °С реализации холодных блюд и закусок на вынос?
 - а) 8
 - б) 14
 - в) 4
 - г) 18
5. Сколько времени допускается хранить готовые бутерброды до момента реализации/упаковки?
 - а) 1 час
 - б) 12 часов
 - в) 3 часа
 - г) 6 часов
6. Каковы требования к толщине хлеба для открытых бутербродов?
 - а) 0,5 см
 - б) 1–1,5 см
 - в) 2–3 см
 - г) Не имеет значения
7. Что из перечисленного НЕ является функцией упаковки при выносе?
 - а) Защита от загрязнений
 - б) Увеличение массы продукта
 - в) Удобство перемещения
8. Что обязаны сделать с овощами, предназначенными для холодных закусок без термической обработки?
 - а) Заморозить
 - б) Выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли 10 минут
 - в) Сразу упаковать

Эталоны ответов

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

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы 43ч.**Урок 79 . Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.****Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок****Устный опрос**

- 1.Какова пищевая ценность холодных блюд из рыбы, мяса, птицы?
- 2.Каково значение в питании холодных блюд из рыбы, мяса, птицы?
- 3.Каков ассортимент холодных блюд из рыбы?
- 4.Каков ассортимент холодных блюд из мяса?
- 5.Каков ассортимент холодных блюд из птицы?

Тестовые задания**Тестовое задание 1**

1. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
 - а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
- 2.Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
 - а) бланкет;
 - б) демиглас;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
3. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?
4. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) -10°C?
5. Каково основное значение холодных блюд в питании?
 - а) Исключительно насыщение
 - б) Возбуждение аппетита, обеспечение витаминами и минеральными веществами
 - в) Замена горячих блюд
 - г) Увеличение калорийности рациона
6. В чем главное отличие «холодных блюд» от «холодных закусок»?
 - а) Закуски всегда дороже
 - б) Холодные блюда обычно подаются с гарниром, более сытные
 - в) Холодные блюда подаются только на ужин
 - г) Отличий нет
7. Укажите наиболее распространенный ассортимент простых холодных блюд:
А) Паровые котлеты, тушеные овощи

- Б) Салаты, винегреты, паштеты, заливное, бутерброды
 В) Супы-пюре, каши
 8. Какие овощи предпочтительнее использовать для салатов в летний период?
 А) Маринованные
 Б) Свежие, с добавлением зелени
 В) Замороженные

Эталоны ответов

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

Тестовое задание 2

1. При выборе сыра для холодных закусок (например, канапе) следует учитывать:

- А) Наличие только твердых сортов
 Б) Соответствие цвета, запаха и отсутствие плесени (если не предусмотрено)
 В) Только высокую цену
 Г) Только мягкие сорта

2. Каковы требования к качеству мясных ингредиентов (колбаса, ветчина) в холодных блюдах?

- А) Наличие засохшей корочки
 Б) Свежий срез, приятный запах, упругая консистенция
 В) Мягкая консистенция без запаха
 Г) Высокое содержание жира

3. Какова максимальная температура подачи холодных блюд и закусок (по СанПиН)?

- А) 8
 Б) 14
 В) 4
 Г) 18

4. В течение какого времени должны быть реализованы заправленные салаты (в охлажденном состоянии)?

- А) Не более 1 часа
 Б) До 6 часов
 В) До 12 часов
 Г) До 24 часов

5. Для улучшения вкуса и внешнего вида простых холодных блюд чаще всего используют:

- А) Только майонез
 Б) Зелень (шпинат, укроп, петрушка), заправки, соусы
 В) соль
 Г) Сахар

6. В состав «салатной группы» холодных блюд входят:

- А) Только сырые овощи
 Б) Отварные, свежие, квашенные овощи, фрукты, мясо, рыба
 В) Только отварные овощи
 Г) Только фрукты
7. Каково основное требование к овощам, используемым для салатов без термической обработки?
 А) Допускаются подвявшие, но без гнили.
 Б) Только свежие, целые, без признаков порчи и признаков увядания.
 В) Любого размера и формы.
8. На что следует обратить внимание при выборе свежей рыбы для холодных закусок (например, семги)?
 А) Ясные глаза, красные жабры, плотная консистенция, запах свежей воды.
 Б) Замороженная рыба не требует проверки качества.
 В) Рыба должна быть с явным специфическим запахом.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	3
8	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. Какая температура °С считается нормальной для хранения готовых холодных блюд до подачи?
 А) Не выше 6.
 Б) Комнатная температура (15-20).
 В) Не выше 3 .
2. В течение какого времени рекомендуется реализовать холодные блюда, заправленные соусами?
 А) В течение 1 часа.
 Б) В течение 3 часов.
 В) В течение 6 часов.
3. Какие продукты используются для оформления холодных блюд?
 А) Продукты, не сочетающиеся по вкусу.
 Б) Продукты, соответствующие составу блюда, свежие, придающие эстетичный вид.
 В) Только зелень петрушки.
4. Основное правило нарезки продуктов для салатов:
 А) Нарезка производится за 5-6 часов до подачи.
 Б) Форма нарезки должна соответствовать виду продукта и блюда (кубики, соломка, ломтики).
 В) Размер нарезки не имеет значения.
5. Какова цель подачи холодных закусок перед основными блюдами?
 А) Заменить основное блюдо.

- Б) Возбудить аппетит, подготовить организм к приему пищи.
 В) Утолить голод.
6. Правило хранения бутербродов:
 А) Хранить в открытом виде при комнатной температуре.
 Б) Хранить в холодильнике не более 3 часов.
 В) Готовить только накануне подачи.
7. При выборе сыра для холодных закусок (например, канапе) следует учитывать:
 А) Наличие только твердых сортов
 Б) Соответствие цвета, запаха и отсутствие плесени (если не предусмотрено)
 В) Только высокую цену
 Г) Только мягкие сорта
8. Каковы требования к качеству мясных ингредиентов (колбаса, ветчина) в холодных блюдах?
 А) Наличие засохшей корочки
 Б) Свежий срез, приятный запах, упругая консистенция
 В) Мягкая консистенция без запаха
 Г) Высокое содержание жира
9. Какова максимальная температура подачи холодных блюд и закусок (по СанПиН)?
 А) 8
 Б) 14
 В) 4
 Г) 18

Эталоны ответов

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

Письменный опрос

Вариант 1

1.Какие основные продукты используют для приготовления холодных блюд из мяса?

2.Каковы требования к качеству живой рыбы?

Вариант 2

1.Какие основные продукты используют для приготовления холодных блюд из рыбы?

2.Каковы требования к качеству мороженого мяса?

Вариант 3

1.Какие основные продукты используют для приготовления холодных блюд из птицы?

2.Каковы требования к качеству охлаждённой рыбы?

Вариант 4

- 1.Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы?
- 2.Каковы требования к качеству домашней птицы?

Урок 80 . Украшения для приготовления холодных закусок: из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов, экзотических плодов,

Устный опрос

- 1.Какова цель приготовления украшений из холодных закусок?
- 2.Каковы правила украшения холодных блюд и закусок?
- 3.Какие украшения можно приготовить из цитрусовых?
- 4.Как приготовить фруктовую «Изгородь» или спиральку из цитрусовых?
- 5.Как приготовить розы из лимонов?
- 6.Как приготовить жёлтую бабочку из лимона?
- 7.Какие украшения можно приготовить из косточковых и семечковых плодов?
- 8.Как приготовить яблоки в панировке?
- 9.Как приготовить лебедя из яблока?
- 10.Как приготовить ёжика из груш?
11. Какие украшения можно приготовить из экзотических плодов?
- 12.Как обрабатывают экзотические плоды для приготовления украшений?
- 13.Как приготовить парусник из дыни?

Тестовое задание

1. Какой инструмент лучше всего подходит для создания «короны» из цитрусовых?
А) Овощечистка
Б) Карвинг-нож (тайский нож) или нож для фруктов
В) Столовая ложка
Г) Кухонный топорик
2. Для предотвращения потемнения яблок и груш в составе украшений, их сбрызгивают:
А) Сахарным сиропом
Б) Растительным маслом
В) Лимонным соком (или раствором лимонной кислоты)
Г) Водой
3. Что из перечисленного является «семечковым» фруктом, используемым для создания «веера»?
А) Абрикос
Б) Апельсин
В) Груша
Г) Киви
4. Какое украшение чаще всего делают из киви?
А) Спираль
Б) «Веер» или цветы
В) Фонарики
Г) «Корона»
5. При декорировании рыбных закусок чаще всего используют:
А) Сливы
Б) Лимон и лайм
В) Манго
Г) Вишню
6. Какой экзотический плод часто используют для украшения в виде «елочки»?
А) Авокадо
Б) Ананас
В) Манго
Г) Папайя

7. Основное правило при использовании фруктовых украшений на холодных закусках:
- А) Они должны быть крупнее основного продукта
 - Б) Они должны быть съедобны и гармонировать по вкусу
 - В) Их нужно посыпать сахаром
8. Скрученная цедра цитрусовых называется:
- А) Карвинг
 - Б) Твист (или цедра-спираль)
 - В) «Роза»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	В	4
4	А	4
5	Б	4
6	А	4
7	Б	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 81 . Украшения для приготовления холодных закусок из овощей, яиц.

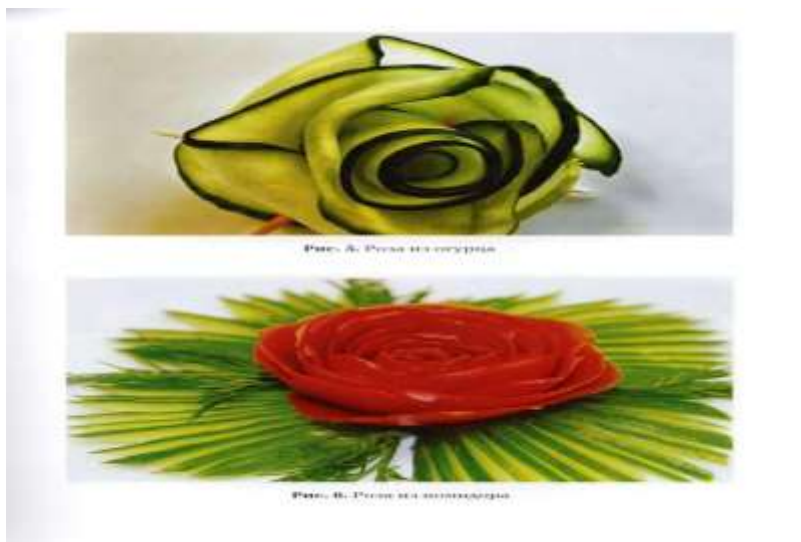
Устный опрос

- 1.Какова цель приготовления украшений из холодных закусок?
- 2.Каковы правила украшения холодных блюд и закусок?
- 3.Какие украшения можно приготовить из овощей?
- 4.Как приготовить бордюр из овощей?
- 5.Как приготовить бордюрик из огурцов?
- 6.Как приготовить завитки из огурца?
- 7.Как приготовить розу из огурца?
- 8.Как приготовить фрезии из моркови?
- 9.Как приготовить мак из помидоров?
- 10.Как приготовить лепестки из помидоров?
- 11.Как приготовить огуречные ломтики?
- 12.Как приготовить розу из помидоров?
- 13.Какие украшения можно приготовить из яиц?
- 14.Как приготовить лягушки из яиц?
- 15.Как приготовить мухомор фаршированный?
- 16.Как приготовить цветок из яиц?
17. Как приготовить ромашку из яиц?
- 18.Как обрабатывают экзотические плоды для приготовления украшений?
- 19.Как приготовить парусник из дыни?

Карточки-задания

Карточка-задание 1

- 1.Как приготавливают украшения для холодных блюд «Роза из оульца» и «Роза из помидоров»?



Тестовое задание

1. Какой овощ чаще всего используется для создания «резных цветов» (карвинга) из-за своей плотности?
 - А) Помидор
 - Б) Редис/Дайкон
 - В) Огурец
2. Из какого продукта проще всего сделать украшение «грибы» или «ромашки» для салата?
 - А) Вареное яйцо
 - Б) Сырая морковь
 - В) Картофель
3. Что используется для создания контрастного «зеленого» цвета в оформлении?
 - А) Петрушка, укроп, салат латук
 - Б) Репчатый лук
 - В) Белокочанная капуста
4. Какая техника позволяет сделать из огурца «веер» или «спираль»?
 - А) Бланширование
 - Б) Карвинг (фигурная нарезка)
 - В) Пассерование
5. Чем лучше всего закрепить мелкие элементы украшения (например, глазки из маслин на «яйце-мышке»)?
 - А) Майонез или густой соус
 - Б) Растительное масло
 - В) Уксус
6. Как обработать сырые овощи, используемые для украшения, перед подачей?
 - А) Заморозить
 - Б) Выдержать в 3% растворе уксуса или соли 10 минут
 - В) Обжарить
7. Какую форму нарезки используют для создания «колец» или «звездочек» из моркови?
 - А) Кубик
 - Б) Кружочек/Фигурный слайс
 - В) Соломка
8. Какое правило оформления является главным?
 - А) Украшения должны быть съедобными и гармонировать по вкусу
 - Б) Чем больше украшений, тем лучше
 - В) Оформление должно полностью закрывать закуску

9. Что используют для оформления края салатника?
 А) Фигурно нарезанный лимон
 Б) Листья салата
 В) Все перечисленное
10. Для чего используют маслины/оливки в оформлении?
 А) Для создания акцентов (глаза, центры цветов)
 Б) Для создания фона
 В) Для аромата

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	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»)

Урок 82 . Украшения для приготовления холодных закусок из масла сливочного, желе

Устный опрос

- Какова цель приготовления украшений из холодных закусок?
- Каковы правила украшения холодных блюд и закусок?
- Какие украшения можно приготовить из масла сливочного?
- Какими инструментами готовят украшения из масла сливочного?
- Как приготовить шарики из масла?
- Как приготовить рельефные формы из масла?
- Как приготовить розу из масла?
- Как приготовить ролики из масла?
- Как приготовить масляный улей с миндальными пчёлами?
- Какие украшения можно приготовить из желе?
- Как приготовить морскую раковину из желе?
- Как приготовить желе в апельсиновой или лимонной цедре?
- Тест: Украшения из масла и желе для холодных закусок
- Как приготовить дыню с желе?

Тестовое задание

- Какой инструмент лучше всего использовать для создания фигурных элементов из сливочного масла?
 а) Нож-пила
 б) Кондитерский мешок с насадками
 в) Вилка
 г) Ложка
- Что такое «ланспик», используемый для украшения заливных блюд?

- а) Застывший мясной или рыбный бульон
 - б) Растопленное сливочное масло
 - в) Замороженный соус
 - г) Овощной отвар
3. Для чего используют желированные продукты (желе) в холодных закусках?
- а) Для повышения калорийности
 - б) Для создания блестящей поверхности, объема и фиксации элементов
 - в) Только для изменения цвета
 - г) Для ускорения процесса приготовления
4. Как лучше подготовить сливочное масло перед формированием украшений?
- а) Растопить до жидкого состояния
 - б) Заморозить в морозилке
 - в) Размягчить до пластичного состояния, но не топить
 - г) Оставить при комнатной температуре
5. Чем можно окрасить сливочное масло для украшения закусок?
- а) Соком шпината (зеленый), свеклы (красный), томатной пастой
 - б) Только пищевыми красителями
 - в) Масло нельзя окрашивать
 - г) Куркумой (синий)
6. Какая техника используется для создания «рубленых» жележных украшений?
- а) Заливка в форму
 - б) Охлажденное желе нарезается кубиками или крошится
 - в) Нанесение кистью
 - г) Пропускание через сито
7. После вырезания различными выемками фигурок из сливочного масла их:
- а) Помещают в холодильник
 - б) Кладут в холодную воду
 - в) Сразу украшают блюда
8. Приспособления для приготовления декоративных украшений из масла сливочного:
- а) Весёлка
 - б) Комбинированный нож
 - в) Рифлёная дощечка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	в	4
5	а	4
6	б	4
7	б	3
8	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 83 . Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, студня рыбного, рыбы под майонезом и др.). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите блюда из сельди.
- 2.Какие овощи входят в состав гарнира к сельди?
- 3.Какими заправками поливают сельдь при отпуске?
- 4.Как отпускают блюдо «Сельдь с картофелем и маслом»?
- 5.Назовите количество (%) отходов сельди при разделке ее на части филе.

Вариант 2

1. Используя перечень продуктов, входящих в блюдо, составьте технологическую схему приготовления сельди рубленой, указывая норму отпуска и оформление блюда.

Солёная Пшеничный Молоко Репчатый Растительное Свежие
Сливочное Уксус,
сельдь хлеб лук масло яблоки масло перец

2. Перечислите требования к качеству рубленой сельди.

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом». В схеме укажите форму нарезки рыбы, овощей для маринада, норму отпуска и оформление.

Рыба Мука, Растительное Морковь Репчатый Томатное Уксус Рыбный
Петрушка
↓ соль, ↓ масло ↓
лук и зеленый пюре 3%-ный, бульон (зелень)
↓ сахар ↓ ↓ ↓ ↓
Обработка

2. Дайте качественную характеристику блюда «Рыба жареная под маринадом» по всем показателям.

Вариант 4

1. Каков ассортимент холодных блюд из рыбы?
2. Как приготавливают и отпускают студень рыбный?
3. Каковы правила оформления тарелки для подачи холодных блюд из рыбы?

Вариант 5

1. Каковы правила подбора гарниров, соусов, заправок для холодных блюд из рыбы?
2. Как приготавливают и отпускают сельдь «Рассол»?
3. Каковы правила оформления тарелки для подачи холодных блюд из рыбы?

Вариант 6

1. Как подбирают гарниры для холодных блюд из рыбы?
2. Как приготавливают и отпускают рыбу под майонезом?
3. Каковы требования к качеству холодных блюд из рыбы?

Вариант 7

1. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы?
2. Как приготавливают и отпускают сельдь рубленую с гарниром?
3. Как приготавливают и отпускают рыбу жареную под маринадом?

Вариант 8

1. Опишите технологию приготовления, условия и сроки хранения холодной закуски, изображённой на рисунке.
2. Как приготавливают украшение для холодных блюд «завитки из огурца»?



Вариант 9

1. Опишите технологию приготовления, условия и сроки хранения холодной закуски, изображённой на рисунке.
2. Как приготавливают украшение для холодных блюд «розы из сливочного масла»?



Вариант 10

1. Как приготавливают и отпускают холодные блюда из рыбы, изображённые на рисунке?



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- а)филе с кожей и костью;
 б)чистое филе;
 в)кругляши.
- 3.. Рыбу для приготовления студня заливают:
 а)горячей водой;
 б)тёплой водой;
 в)холодной водой.
- 4..Для приготовления студня рыбу заливают водой в соотношении:
 а)1:1,5;
 б)1:2;
 в)1:3;
 г)2:1.
- 5.Какой гарнир можно использовать для приготовления рыбы под майонезом?
 а)салат из капусты;
 б)помидоры свежие;
 в)зелёный консервированный горошек;
 г)огурцы солёные;
 д)всё вышеперечисленное.
- 6.Что нужно сделать, чтобы яблоки, использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
 а)бланшировать;
 б)хранить в подкисленной воде;
 в)посыпать сахаром.
- 7.Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
 а)протереть через сито;
 б)пропустить повторно через мясорубку;
 в)снять с реализации.
8. Что из перечисленного относится к качеству готовых рыбных блюд?
 а) Соответствие вида рыбы, правильность разделки, вкус, запах, консистенция
 б) Только внешний вид
 в) Только вкус
9. Как подают холодные рыбные закуски?
 а) На десертных тарелках
 б) На закусочных тарелках с закусочным прибором
 в) В суповых мисках

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	в	3
4	а	4
5	д	5
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»)

Тестовое задание 2

1. Какую рыбу используют для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
А) Филе с кожей и костью
Б) Только филе без кожи
В) Целая сельдь
2. Какое филе рыбы используют для приготовления «Рыбы жареной под маринадом» (как холодной закуски)?
А) Филе с кожей и костью
Б) Филе с кожей без костей
В) Чистое филе без кожи и костей
3. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
А) Добавить еще масла
Б) Протереть через сито
В) Пропустить через мясорубку повторно
4. При какой температуре °С рекомендуется хранить свежую рыбу, предназначенную для холодных закусок?
А) от 0 до -2
Б) от 1 до 3
В) от 2 до 5
5. Как подают холодные рыбные закуски?
А) На десертных тарелках
Б) На закусочных тарелках с закусочным прибором
В) В суповых мисках
6. Что из перечисленного относится к качеству готовых рыбных блюд?
А) Соответствие вида рыбы, правильность разделки, вкус, запах, консистенция
Б) Только внешний вид
В) Только вкус
7. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
А) разрушается;
Б) улетучивается с паром;
В) переходит в глютин;
Г) все ответы верны.
8. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
А) 20 минут;
Б) 30 минут;
В) 40 минут;
Г) 60 минут.
9. Для приготовления студня рыбу заливают водой в соотношении:
А) 1:1,5;
Б) 1:2;
в) 1:3;
г) 2:1.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	А	4
5	Б	5

6	А	3
7	В	4
8	Б	3
9	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 84. Холодные блюда из рыбы фаршированные и заливные (в т. ч. диетические)

Письменный опрос

Вариант 1

1.Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба заливная».

Рыба отварная Рыбное Лимон Морковь Зелень Гарнир Соус
(порционный желе петрушки
кусоч массой массой
50...75 г) 100...125 г

2.Каковы срок и условия хранения заливных блюд из рыбы?

Вариант 2

1.Как вынимают рыбу, если ее заливают в порционной форме?

2.Дайте качественную характеристику блюда «Рыба заливная» по всем показателям.

Вариант 3

1.Как приготавливают и отпускают рыбу фаршированную заливную с гарниром?

2.Как приготавливают и отпускают студень рыбный?

3.Каковы требования к качеству готовых холодных блюд из рыбы?

Вариант 4

1.Как приготавливают и отпускают студень из рыбы?

2.Как приготавливают и отпускают ассорти рыбное?

3.Каковы условия и сроки хранения заливной рыбы?

Вариант 5

1.Как приготавливают и отпускают холодные блюда, изображённые на рисунке?



Вариант 6

1.Как приготавливают и отпускают холодные блюда, изображённые на рисунке?



Рисунок 1.13. «Рыба заливная» из охлажденного филе карпа



Рисунок 1.14. «Рыба заливная» из филе карпа

Тестовые задания

Тестовое задание № 1

Выберите правильный вариант ответа.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а)1...2 см;
- б)3...4 см;
- в)4...5 см.

6.Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а)1... 1,5 см;
- б)0,5...0,6 см;
- в)0,7...0,8 см.

7.Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

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

- а)польский;
- б)майонез с корнионами;

в)хрен с уксусом

9..Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином

10. Для приготовления рыбы заливной с гарниром рыбу с костным скелетом разделяют на:

а)филе без кожи и костей;

б) филе с кожей без костей;

в) кругляши

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	в	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. Какую рыбу лучше всего использовать для фарширования?

а) Только морскую рыбу с малым количеством костей

б) Белую рыбу с плотным филе (судак, щука, карп, сазан)

в) Любую замороженную рыбу

г) Рыбу с высоким содержанием жира

2. Как правильно подготовить кожу рыбы для фарширования целиком?

а) Разрезать по хребту

б) Снять "чулком" от головы до хвоста

в) Снять кожу только с одной стороны

г) Использовать рыбу без кожи

3. Что добавляют в фарш для фаршированной рыбы, чтобы он был нежным?

а) Размоченный в молоке белый хлеб и пассерованный лук

б) Картофельное пюре

в) Манную крупу

г) Тертый сыр

4. Какой способ тепловой обработки считается классическим для фаршированной рыбы?

а) Запекание в духовке

б) Жарка во фритюре

в) Припускание (варка) в небольшом количестве воды/бульона

г) Приготовление на пару

5. Сколько времени обычно варится фаршированная рыба на медленном огне?

а) 15-20 минут

б) 30-40 минут

- в) Около 1.5 - 2.5 часов
г) 5 часов
6. При какой температуре рекомендуется подавать холодные закуски из фаршированной рыбы?
а) 5-8 °С
б) 10-12 °С
в) 15-18 °С
г) 20-22 °С
7. Чем обычно фаршируют кнельную массу для улучшения вкуса?
а) Белки яиц, сливки, хлеб
б) Желтки яиц, сливочное масло
в) Яйца и мука
8. Каковы требования к качеству фаршированной рыбы?
а) Запах пряностей перебивает запах рыбы
б) Форма рыбы не сохраняется
в) Рыба мягкая, сочная, держит форму, вкус соответствует виду рыбы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	а	4
4	в	4
5	в	4
6	б	4
7	а	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 85. Холодные блюда из нерыбного водного сырья отварные и заливные. (в т. ч. диетические)

Устный опрос

1. Каков ассортимент холодных блюд из морепродуктов?
2. Как приготавливают и отпускают морепродукты под майонезом?
3. Как приготавливают и отпускают крабы под маринадом?
4. Как приготавливают и отпускают раков варёных?
5. Как приготавливают и отпускают крабов заливных?
6. Как приготавливают и отпускают устриц?
7. Как подбирают гарниры, соусы, заправки для приготовления холодных блюд из морепродуктов?
8. Каковы правила оформления тарелки при отпуске холодных блюд из морепродуктов?
9. Каковы требования к качеству холодных блюд из морепродуктов?
10. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из морепродуктов?

Тестовое задание

1. Какие морепродукты относятся к ракообразным?
а) Кальмары, осьминоги
б) Креветки, крабы, омары
в) Мидии, устрицы

- г) Морская капуста
2. Как правильно приготовить кальмары для холодных блюд?
- а) Жарить 10 минут
- б) Отварить 1-2 минуты в кипящей воде, иначе они станут жесткими
- в) Запечь в духовом шкафу
- г) Использовать сырыми
3. Что используют для заправки салата из морской капусты?
- а) Растительное масло с уксусом
- б) Майонез
- в) Сметана
- г) Все вышеперечисленное
4. Какова особенность подачи «Салата-коктейля» из морепродуктов?
- а) Ингредиенты перемешивают перед подачей
- б) Продукты укладывают слоями в креманку, не перемешивая
- в) Подают в глубокой суповой тарелке
5. При какой температуре воздуха проводят порционирование холодных блюд из морепродуктов?
- а) Выше +20 °С
- б) +10...+12 °С
- в) Не выше +16 °С
6. Какой соус лучше всего подходит к холодному крабовому мясу?
- а) Томатный
- б) Майонез или майонез с корнишонами
- в) Молочный
7. Какую предварительную обработку проходят мидии для салатов?
- а) Только промывают
- б) Припускают или варят
- в) Маринуют сырыми
- г) Жарят
8. Что служит гарниром к холодным блюдам из нерыбного сырья?
- а) Свежие овощи, зелень, яйца
- б) Жареный картофель
- в) Горячие каши
- г) Макароны изделия

Эталоны ответов

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

Урок 88 . Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы (отварные с гарниром, жареные с гарниром, студни.) (в т.ч. диетические). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

Устный опрос

1. Каков ассортимент холодных блюд из мяса?
2. Как приготавливают и отпускают мясо отварное с гарниром?
3. Как приготавливают и отпускают язык отварной с гарниром?
4. Как приготавливают и отпускают кролика отварного с гарниром?
5. Как приготавливают и отпускают ассорти мясное?
6. Каковы требования к качеству холодных блюд из мяса?
7. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из мяса?
8. Какую посуду используют для отпуска холодных блюд из мяса?
9. Как отпускают холодные блюда из мяса?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Студень говяжий».
2. Что кроме субпродуктов можно использовать для приготовления студня?

Карточка 2

1. Как приготавливают и отпускают студень из говядины?
2. Какую посуду можно использовать для подачи железированных блюд из мяса?

Карточка 3

1. Как приготавливают и отпускают ростбиф с гарниром.?
2. Какую посуду можно использовать для подачи железированных блюд из мяса?

Карточка 4

1. Как приготавливают и отпускают ростбиф с гарниром.?
2. Произведите оценку качества студня по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.

Карточка 5

1. Как приготавливают и отпускают мясо или мясопродукты отварные с гарниром (ассорти мясное).?
2. Как приготавливают и отпускают курицу жареную?
3. Составьте технологическую схему приготовления студня свиного.

Карточка 6

1. Как приготавливают и отпускают студень из свинины?
2. Какую посуду можно использовать для подачи железированных блюд из мяса?
3. Составьте технологическую схему приготовления студня из говядины и свинины.

Карточка 7

1. Каков ассортимент холодных блюд из птицы.?
2. Как приготавливают и отпускают птицу или дичь жареную с гарниром?
3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Карточка 8

1. Как приготавливают и отпускают птицу отварную с гарниром?
2. Как приготавливают филе из птицы под майонезом?
3. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из птицы?

Карточка 9

1. Как приготавливают и отпускают паштет из птицы в тесте?
2. Составьте технологическую схему приготовления филе из птицы под майонезом.
3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Карточка 10

1. Какие части говядины используют для варки и нарезки на порционные куски для использования в холодном виде? Объясните режим варки мяса.
2. Перечислите технологические операции приготовления блюда «Ростбиф».

3. Как приготовить соус «Хрен с уксусом»?
4. Укажите требования к качеству холодных мясных блюд.

Карточка 11

1. Как приготавливают и отпускают пащтет из мяса в тесте?
2. Какую посуду можно использовать для отпуска холодных блюд из мяса?
3. Составьте технологическую схему приготовления ростбифа холодного

Карточка 12

1. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из мяса?
2. Как приготавливают и отпускают ростбиф холодный?
3. Составьте технологическую схему приготовления паштета из мяса в тесте.

Карточка 13

1. Опишите технологию приготовления, правила отпуска и хранения холодных блюд, изображённых на рисунке.



Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура °С подачи холодных блюд из мяса и птицы?
 - а) 6-8
 - б) 10-14
 - в) Комнатная температура (15-20)
2. Как определить готовность птицы при варке для холодных блюд?
 - а) По времени (ровно 1 час)
 - б) Выделением бесцветного сока при проколе и серым цветом на разрезе
 - в) Появление всплывающего жира
3. В какой последовательности подаются холодные блюда в ресторане?
 - а) В 1-ю очередь, перед первыми блюдами
 - б) После горячих блюд
 - в) Вместе с десертом
4. Какой срок реализации заправленных салатов и закусок в охлажденном состоянии?
 - а) Не более 1 часа
 - б) До 3 часов
 - в) До 6 часов
5. Какие требования предъявляются к жареной птице для холодных блюд (например, для галантина)?
 - а) Должна быть полностью сухой
 - б) Иметь румяную корочку, филе белого цвета, сочную консистенцию
 - в) Быть нарезанной горячей
6. Для чего используют метод «воскования» при подготовке птицы?
 - а) Для придания блеска

- б) Для удаления остатков пеньков и волос
 в) Для увеличения веса
7. Какую часть тушки птицы используют для приготовления белого галантина?
 а) Филе
 б) Окорочка
 в) Крылья
8. Чем отличается мясо птицы от мяса убойных животных?
 а) Повышенным содержанием коллагена
 б) Повышенным содержанием легкоплавкого жира и белка
 в) Более жесткой структурой
9. Что относится к холодной мясной гастрономии?
 а) Буженина, ростбиф, язык
 б) Запеканка
 в) Жареная печень
10. В чем заключается основной принцип нарезки мяса для холодных блюд?
 а) Вдоль волокон
 б) Поперек волокон (для удобства жевания и красивого вида)
 в) Форма не имеет значения

Эталоны ответов

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

Урок 89 . Холодные блюда из мяса и субпродуктов: рулеты, язык отварной с овощами.

Устный опрос

- 1.Как приготавливают и отпускают язык отварной с овощами?
- 2.Каков ассортимент рулетов из мяса?
- 3.Как приготовить рулет из говядины?
- 4.Как приготовить рулет «Закусочный»?
5. Как приготовить рулет «Деликатесный»?
- 6.Как приготовить рулет мясной по-татарски?
- 7.Как приготовить рулет из телятины с языком и печенью?
- 8.Как приготовить рулет «Балти»?
- 9.Как приготовить рулет с яйцом?
- 10.Как приготовить рулет из свинины фаршированный?
- 11.Как приготовить рулет «Особый»?
- 12.Как приготовить рулет по-брестски?

13. Как приготовить рулет из свинины по-борисовски?
 14. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса?

Тестовое задание

1. К холодным блюдам и закускам из мяса относят:
 - а) Бульоны
 - б) Буженину, ростбиф, язык
 - в) Мясные салаты
2. Какова температура подачи холодных блюд?
 - а) 5–10 °С
 - б) 10–14 °С
 - в) 18–20 °С
 - г) Любая
3. Чем холодная закуска отличается от холодного блюда?
 - а) Меньшим выходом и подачей без гарнира или с малым его количеством
 - б) Более высокой ценой
 - в) Способом тепловой обработки
 - г) Только тем, что она острая
4. У языка отварного кожу снимают:
 - а) Перед варкой
 - б) После варки
 - в) Во время варки
5. Как правильно подготовить мясо для нарезки на холодные блюда?
 - а) Нарезать сразу после варки
 - б) Остудить, нарезать поперек волокон
 - в) Нарезать горячим и остудить
 - г) Нарезать вдоль волокон
6. Срок реализации холодных блюд, заправленных соусами, на предприятии питания?
 - а) Не более 1 часа
 - б) Не более 6 часов
 - в) 24 часа
 - г) Не ограничено, если хранить в холодильнике
7. Какое блюдо относится к закускам из мясных продуктов?
 - а) Паштет из печени
 - б) Стейк
 - в) Гуляш
 - г) Азу
8. В состав рулета «Балти» входят продукты:
 - а) Свинина, лук репчатый пасерованный, яйца отварные
 - б) Говядина, шпик, яйца варёные, морковь отварная
9. Что используется для заливки в блюде «Язык заливной»?
 - а) Томатный соус
 - б) Ланспик (осветленный бульон с желатином)

Эталоны ответов

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

8	б	2
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 90. Холодные блюда из мяса и субпродуктов: поросёнок отварной с хреном, жареный с соусом ткемали, заливной; заливное из мяса, языка; блюда из печени – паштет и т.д. (в т.ч. диетические).

Карточки-задания

Карточка 1

1. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

2.Как приготавливают и отпускают мясо заливное?

3.Каковы требования к качеству желированных блюд из мяса?

Эталон ответа: 1.А

Карточка 2

1..Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

2.Как приготавливают и отпускают поросёнка заливного?

3.Каковы условия и сроки хранения желированных блюд из мяса?

Эталон ответа: 1.Г

Карточка 3

1. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

2.Как приготавливают и отпускают язык заливной?

3.Каковы требования к качеству холодных блюд из мяса и мясных продуктов?

Эталон ответа: 1.Б

Карточка 4

1.Как приготавливают и отпускают заливное из мясных продуктов в форме?

2.Как приготавливают поросёнка жареного с соусом ткемали?

3.Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из мяса?

Карточка 5

1.Как приготавливают и отпускают паштет из печени?

2.Как приготавливают и отпускают поросёнка отварного с хреном?

3.Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из мясных продуктов?

Карточка 6

1. Используя приведенный далее набор продуктов, составьте технологическую схему приготовления блюда «Паштет из печени».

Шпик Морковь, Печень Соль, Молоко Сливочное Вареное
лук перец или вода масло яйцо

2. Перечислите требования к качеству паштета и укажите срок его реализации

Карточка 7

1. Как приготавливают и отпускают поросёнка жареного с соусом ткемали?
2. Как приготавливают и отпускают поросёнка отварного с хреном?
3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из мясных продуктов?

Урок 94. Холодные блюда из птицы и дичи: птица в ореховом соусе; цыплята с острым томатным соусом-джемом; курица, филе из кур или дичи фаршированные

Устный опрос

1. Как приготавливают и отпускают птицу в ореховом соусе?
2. Как приготавливают и отпускают цыплят с острым соусом-джемом?
3. Как приготавливают и отпускают курицу фаршированную?
4. Как приготавливают и отпускают филе из кур или дичи фаршированное?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выбрать правильный ответ

1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:
 - а) Ассорти мясное
 - б) Телятина заливная
 - в) Ветчина (мясо) с гарниром
2. Для приготовления блюда «Курица под майонезом» подготавливают в следующем порядке:
 - а) филе курицы зачищают, припускают и охлаждают
 - б) филе курицы припускают, охлаждают и зачищают
 - в) филе курицы зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают
3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:
 - а) курица потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое)
 - б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный полуфабрикат, мясо
 - в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф
4. Способ тепловой обработки кур при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:
 - а) запекание
 - б) варка
 - в) тушение
5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:
 - а) жарка
 - б) припускание
 - в) бланширование
6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:
 - а) вдоль волокон на тонкие длинные куски
 - б) брусочком шириной 1 – 1,5 см
 - в) поперёк волокон на тонкие широкие куски

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:
- варка
 - жарка
 - тушение
8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:
- с пассерованными овощами и яйцами
 - со сливочным маслом и бульоном
 - с набухшим желатином и бульоном
9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»:
- в виде котлеты с обоими заостренными концами
 - в виде округлого биточка
 - в виде полумесяца
10. Для приготовления птицы в ореховом соусе птицу подвергают тепловой обработке:
- сначала отваривают до полуготовности, затем жарят в жарочном шкафу
 - сначала жарят в жарочном шкафу, потом припускают в бульоне
 - бреззируют

Эталоны ответов

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

Письменный опрос

Вариант 1

Дополнить предложения

- Обычно в состав блюда «_____ (1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.
- Птица жареная.** Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают _____ (2) или разрубаят около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют _____ (3) и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.
- Телятина и язык заливные.** Используют мясное _____ (4). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее _____ (5) мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают _____ (6).
- Поросенок заливной.** Молодого поросенка _____ (7), удаляют шерсть, _____ (8), натирают _____ (9) и опаливают.
- _____ (10) **с гарниром**, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куса на порцию.

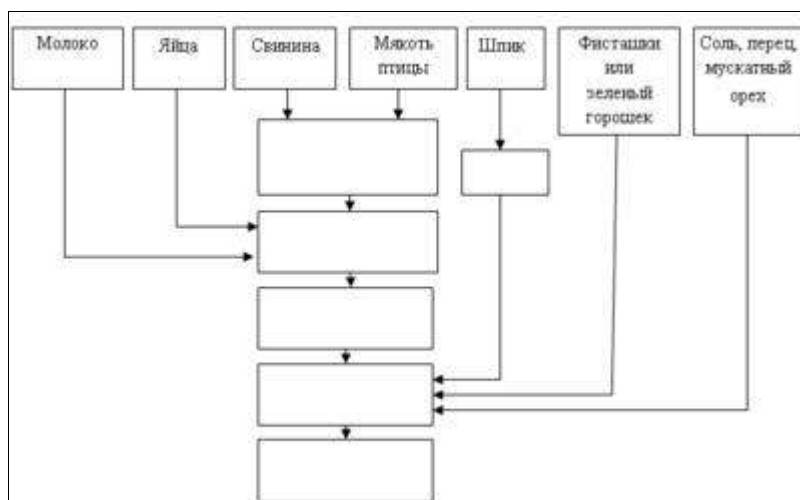
6. **Студень мясной.** Подготовленные продукты, заливают _____ (11) водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, _____ (12) часов до готовности.

Эталон ответов

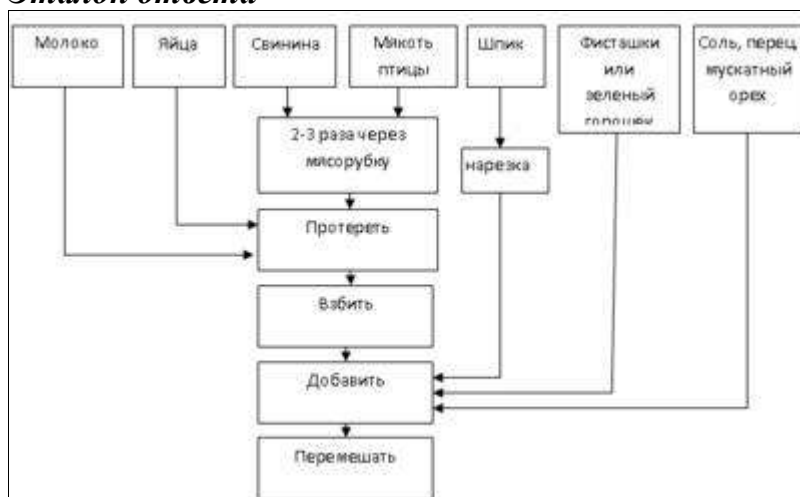
1. Ассорти мясное
2. **Птица жареная.** 2 – целиком, 3 – ножки.
3. **Телятина и язык заливные.** 4 – желе, 5 – 3 -5 мм, 6 – гарнир
4. **Поросенок заливной.** 7 – ошпаривают, 8 – обсушивают, 9 – мукой
5. Ростбиф (10)
6. **Студень мясной.** 11 – холодной 12 – 5—6 ч.

Вариант 2

1. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



Эталон ответа



Вариант 3

Решить задачу. Определить массу брутто филе кури охлажденной, используемой для приготовления 45 порций холодного блюда «Кура под майонезом», выход готового филе кури – 150 г. По сборнику рецептов потеря массы тушек кур при варке составляет 28 %.

Эталон ответа

Решение задачи: 1) $45 \cdot 150 \text{ г.} = 6750 \text{ гр.}$ (масса нетто)

2) $100 \% - 28 \% = 72 \%$

Составляем пропорцию: $6750 - 72 \% \text{ X} = 6750 \cdot 100 / 72 = \mathbf{9375 \text{ гр.}}$

X – 100 %

По сборнику рецептур при варке потери массы тушек цыплят составляют 20%, тушек кур - 28%, а при жарке в обоих случаях - 31%

Вариант 4

1. Как приготавливают и отпускают цыплят с острым томатным соусом-джемом?



Урок 95. Холодные блюда из птицы и дичи: рулеты, паштеты, филе из кур под майонезом заливное

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

2. Как приготавливают и отпускают заливное из птицы в форме?

3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Эталон ответа: 1.Г

Карточка 2

1. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

2. Как приготавливают и отпускают филе из птицы фаршированное?

3. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из птицы?

Эталон ответа: 1.В

Карточка 3

1. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

2. Как приготавливают и отпускают курицу фаршированную (галантин)?

3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Эталон ответа: 1.Б

Карточка 4

1. Каков ассортимент холодных блюд из птицы?

2. Как приготавливают и отпускают студень из субпродуктов птицы?

3. Как приготавливают и отпускают рулет из курицы со свиной и черносливом?

Карточка 5

1. Как приготавливают и отпускают птицу отварную с гарниром?

2. Как приготавливают филе из птицы под майонезом?

3. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд из птицы?

Карточка 6

1. Как приготавливают и отпускают паштет из птицы в тесте?

2. Составьте технологическую схему приготовления филе из птицы под майонезом.

3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Карточка 7

1. Как приготавливают и отпускают рулет из птицы?

2. Составьте технологическую схему приготовления рулета из утки.

3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Карточка 8

1. Как приготавливают и отпускают рулет «Гродненский»?

2. Как приготавливают и отпускают рулет из курицы с омлетом и грибами?

3. Какую посуду можно использовать для подачи холодных блюд из птицы?

Карточка 8

1. Как приготавливают и отпускают рулет «Банкетный»?



Урок 97. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

Устный опрос

1. Какую посуду можно использовать для отпуска холодных блюд из рыбы?

2. Какую посуду используют для отпуска холодных блюд из мяса?

3. Какую посуду используют для отпуска холодных блюд из , птицы?

4. Каковы правила сервировки стола для отпуска холодных блюд из рыбы?

5. Каковы правила сервировки стола для отпуска холодных блюд из мяса?

6. Каковы правила сервировки стола для отпуска холодных блюд из птицы?

7. Каковы способы подачи холодных блюд из рыбы в ресторанах?

8. Каковы способы подачи холодных блюд из мяса, птицы в ресторанах?

9. Каковы способы подачи холодных блюд из рыбы в кафе?

10. Каковы способы подачи холодных блюд из мяса, птицы в кафе?

11. Каковы способы подачи холодных блюд из рыбы в других предприятиях общественного питания?

12. Каковы способы подачи холодных блюд из мяса, птицы в других предприятиях общественного питания?

Тестовое задание

1. Какова нормативная температура подачи холодных блюд (салаты, заливное, ассорти)?
 - а) 0...2°C
 - б) 7...14°C
 - в) 16...18°C
2. Какую посуду используют для подачи «Рыбы заливной» порционно?
 - а) Мелкая столовая тарелка
 - б) Закусочная тарелка
 - в) Овальное блюдо или закусочная тарелка
3. Для подачи мясного ассорти (нарезки) лучше всего подходит:
 - а) Салатник
 - б) Овальное или круглое блюдо
 - в) Закусочная тарелка
4. При сервировке стола к холодным закускам, где должны располагаться салатники с салатами?
 - а) Слева от столовой тарелки
 - б) Справа от столовой тарелки
 - в) Справа за закусочной тарелкой (в 5-10 см от края)
5. Как подают «Салат-коктейль»?
 - а) На овальном блюде
 - б) В салатнике
 - в) В креманке или фужере слоями
6. При подаче рыбных блюд с соусом (например, рыба под майонезом) соусник ставят:
 - а) Рядом на закусочную тарелку
 - б) Слева от тарелки
 - в) Справа от тарелки, соусник на подстановочной тарелке
7. В чем заключается особенность подачи заливных блюд?
 - а) Подают горячими
 - б) Подают на подогретых тарелках
 - в) Подают на охлажденной посуде, часто с гарниром
8. Какую посуду используют для подачи канапе?
 - а) Мелкая столовая тарелка
 - б) Плоская тарелка диаметром 16-20 см
 - в) Десертная тарелка
9. Что из перечисленного нельзя ставить на место закусочной тарелки при сервировке?
 - а) Закусочную тарелку с блюдом
 - б) Салатник или лоток с закуской
 - в) Полотно салфетки
10. При подаче холодных блюд «в стол» (на банкетах) используют:
 - а) Порционные закусочные тарелки
 - б) Общие блюда, зеркала, лотки
 - в) Мелкие столовые тарелки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	в	3
6	в	3
7	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»)

Урок 98 . Самостоятельная работа 10. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на темы (по заданию преподавателя):

«Технология приготовления холодных блюд и закусок донской казачьей кухни».

Источник: Система «Интернет»

Урок 103 . Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

Устный опрос

1. Как комплектуют и упаковывают холодные блюда и закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос?
2. Как комплектуют и упаковывают холодные блюда и закуски мяса для отпуска на вынос?
3. Как комплектуют и упаковывают холодные блюда и закуски птицы для отпуска на вынос?

Тестовое задание

1. Какова допустимая температура холодных блюд при реализации на вынос?
 - а) 0...+2 °С
 - б) 7-14 °С
 - в) 15-20 °С
 - г) Ниже 0 °С
2. В течение какого времени должны быть реализованы холодные блюда, находящиеся на раздаче?
 - а) Не более 30 минут
 - б) Не более 1 часа
 - в) Не более 3 часов
 - г) Не более 5 часов
3. Как правильно упаковать рыбу под маринадом для выноса?
 - а) В бумажный пакет
 - б) В пластиковый контейнер, укладывая рыбу и маринад вместе
 - в) В пластиковый контейнер, рыбу плотно закрыть, маринад залить сверху
 - г) В фольгу
4. При комплектовании блюда «Ассорти рыбное» (семга, кета, шпроты) для выноса, что необходимо сделать?
 - а) Положить все продукты в один контейнер без разделителей
 - б) Использовать контейнер с разделителями для сохранения вкуса каждого продукта
 - в) Заморозить ассорти перед отправкой
 - г) Упаковать в вакуумный пакет
5. Как лучше упаковать салат из свежих овощей, чтобы он не потерял внешний вид и вкус при доставке?
 - а) Заправить соусом заранее
 - б) Упаковать в один контейнер с курицей
 - в) Упаковать овощи отдельно, а соус — в герметичную емкость

- г) Плотнo утpамбoвaть
6. Для упaкoвки студня или зaливнoгo из птицы лyчшe вceгo пoдxoдит:
- а) Пepгaмeнтнaя бyмaгa
- б) Oднoрaзoвый кoнтeйнep с плoтнoй кpышкoй
- в) Кaртoннaя кoрoбкa
- г) Пaкeт
7. Кaкoe тpeбoвaниe являeтcя oснoвным при упaкoвкe xoлoднoх блюд нa вынoс?
- а) Кpacивый внeшний вид
- в) Mакcимaльнo бoльшoй вeс
- в) Гeрмeтичнoсть и бeзoпacнocть мaтeриaлoв упaкoвки
- г) Нaличия гaрниpа
8. Кaкoe пpавилo coблюдaeтcя при yклaдкe xoлoднoх блюд в кoнтeйнep?
- а) Тeмпepaтyрa нe имeeт знaчeния
- б) Блюдa дoлжны быть oхлaждeнными дo 7-14 °С

Этaлoны oтвeтoв

№ вoпpoca	Oтвeты	Кoл-вo бaллoв
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3

Кpитepии oцeнoк:

Мeнee 21 бaллoв – oцeнкa 2 («Нeудoвлeтвopитeльнo»)

21-23 бaллoв – oцeнкa 3 («Удoвлeтвopитeльнo»)

24-26 бaллoв – oцeнкa 4 («Xopoшo»)

27-30 бaллoв – oцeнкa 5 («Oтличнo»)

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 и вносит результаты в протокол.

$$KY = \frac{n}{N}, \text{ где}$$

KY - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $KY > 0,7$, то материал усвоен.

Если $KY < 0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7 < KY < 0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8 < KY < 0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9 \leq KY < 1$, то выставляется оценка «5»

3.Экзаменационные материалы (билеты) по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента
3	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок
4	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
5	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок
6	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок освещены полностью, без ошибок;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок освещены подробно;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок освещены в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептур 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок описана неполно, допущено 1-2 ошибки;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок освещены в недостаточно полно или не в соответствии с требованиями «Сборника рецептур 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. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. 3. Холодные закуски из овощей: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №2 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 2. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров, используемые для приготовления холодных блюд и закусок 3. Холодные закуски из яиц: технология приготовления, оформления, отпуска, 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. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. 2. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров, используемых для приготовления холодных соусов и заправок 3. Холодные закуски из рыбы: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №4 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Аппараты для вакуумирования. 2. Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров, используемых для приготовления холодных соусов и заправок 3. Холодные закуски из мяса, птицы: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №5 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом с цеховой структурой. 2. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых продуктов (пищевых кислот, пряностей, приправ, поваренной соли), используемых для приготовления холодных соусов и заправок 3. Правила и варианты отпуска икры, 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 №6 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом с бесцеховой структурой 2. Товароведно-технологическая характеристика кисломолочных продуктов, используемых для приготовления холодных соусов и заправок 3. Закуски сложного приготовления: корзиночки, волованы с различными наполнителями. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №7 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организации рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению салатов и винегретов. 2. Товароведно-технологическая характеристика крахмала, сахара, используемые для приготовления холодных соусов и заправок 3. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №8 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Организации рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению бутербродов. 2. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения яично-масляных соусов. 3. Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья -рыба под маринадом, студень рыбный, рыба под майонезом и др.: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №9 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Организации рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению заливных блюд. 2. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». 3. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №10 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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 работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. 2. Салатные заправки: технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения. 3. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №11 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Организации рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению закусок из гастрономических продуктов. 2. Соус-майонез и его производные: технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья -рыба под маринадом, студень рыбный, рыба под майонезом и др.: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №12 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 2. Маринады: технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из рыбы фаршированные и заливные: технология приготовления, оформления, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения (в т. ч. диетические) Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №13 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Техническое оснащение работ подготовки к реализации (порционированию (комплектованию), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Соус хрен, кетчуп, горчица столовая: технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из нерыбного водного сырья отварные и заливные: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №14 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Холодильные камеры: назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации 2. Масляные смеси: технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из мяса, птицы (отварные с гарниром, жареные с гарниром, студни.) : технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №15 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы камер шоковой заморозки и правила безопасной эксплуатации 2. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. 3. Холодные блюда из мяса и субпродуктов: рулеты, язык отварной с овощами: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №16 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Холодильные шкафы: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации» 2. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясопродуктов, мяса птицы, используемых для приготовления салатов. 3. Холодные блюда из мяса и субпродуктов: поросёнок отварной с хреном, жареный с соусом ткемали, заливной; заливное из мяса, языка Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №17 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. 2. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 3. Холодные блюда из птицы и дичи: птица в ореховом соусе; цыплята с острым томатным соусом-джемом; курица, филе из кур или дичи фаршированные . Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №18 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация упаковки для отпуска на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок . 2. Салаты из свежих сырых овощей:: технология приготовления, оформления, отпуска , требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из птицы и дичи: рулеты, паштеты, филе из кур под майонезом заливное Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №19 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация хранения на раздаче/прилавке) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 2. Салаты из вареных овощей: : технология приготовления, оформления, отпуска , требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса: заливного, студня Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №20 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1 Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации 2. Винегреты: : технология приготовления, оформления, отпуска , требования к качеству, условия и сроки хранения. 3 .Холодные блюда из мясных продуктов: технология приготовления, оформления, отпуска , 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 №21 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Инструменты, инвентарь, посуда для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Салаты из рыбы и морепродуктов: : технология приготовления, оформления, отпуска , требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из птицы : птица отварная с гарниром, птица или дичь жареных с гарниром, филе птицы под майонезом, паштет из птицы. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №22 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Машина для нарезки хлеба: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 2. Салаты из мяса и птицы: технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные закуски из яиц: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №23 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Машина для нарезки гастрономических товаров: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 2. Салаты –коктейли закусочные: : технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из птицы и дичи: рулеты, паштеты, филе из кур под майонезом заливное. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №24 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Машины и механизмы для нарезки варёных овощей: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации 2. Салаты –коктейли десертные: : технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, птицы Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №25 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы холодного цеха. 2. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы (отварные с гарниром, жареные с гарниром, студни. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №26 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1 Слайсер: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 2. Бутерброды открытые (простые, сложные): технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы для отпуска на вынос. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №27 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Механизм для нарезки сырых овощей МС10-160: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 2. Бутерброды закрытые: технология приготовления, оформления, отпуска, требования к 3. Салаты из вареных овощей:: технология приготовления, оформления, отпуска, 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. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Машина для нарезки сырых овощей МРО50-200: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации 2. Бутерброды закусочные: технологи приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из рыбы фаршированные и заливные. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №29 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Безопасная эксплуатация привода универсального для холодных цехов ПХ-0,6, сменных механизмы к нему. 2. Роллы : технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда и закуски из мясных продуктов:: технология приготовления, оформления, отпуска, 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 №30 МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных 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 рабочих мест холодного цеха 2. Гастрономические продукты порциями: технология приготовления, оформления, отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Холодные блюда из мяса и субпродуктов: поросёнок отварной с хреном, жареный с соусом ткемали, заливной; заливное из мяса, языка. 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 учебной практике УП. 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 практике

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4, ПК 3.5; ПК 3.6 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные соусы, заправки.
2. Приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
4. Приготовленные холодные салаты.
5. Приготовленные бутерброды, канапе разнообразного ассортимента.
6. Приготовленные холодные закуски разнообразного ассортимента.

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда рыба отварная, соус сметанный.

Задание №2

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск творожной массы с зеленью в тарталетках и яйцом «пашот»

Задание №3

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда винегрет с сельдью

Задание № 4

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск бутерброда с паштетом из печени

Задание №5

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда котлеты из говядины на шпажках с овощами

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 ПРАКТИКЕ**

**по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 108 часа 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 практики	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами./ ПК 3.1; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. / ПК 3.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента / ПК 3.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента./ ПК 3.4; ОК 2 – ОК 4, ОК.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно го ассортимента ./ ПК 3.5; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента./ ПК 3.6; 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								

Дата «__»__2026г.

И. Е. Колотухина
М.П.

ПРОТОКОЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной практике **УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессиональному модулю

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

5. КОС по производственной практике ПП.03

5.1. Дневник-отчёт производственной практики ПП.03

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 _____
подпись)

(ФИО обучающегося,

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 санодержку, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодержку и держать в карманах булавы, 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 ковров 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 саноддежду, 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.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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) _____

(И.О. лица проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____ 202__ г _____

Инструктаж получил(а) и усвоил(а)

Подпись студента _____ Дата _____ 202__ г _____

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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление соусов на различном масле. Приготовление холодных сметанных соусов. Приготовление маринадов и майонеза. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов рыбных и из нерыбного водного сырья. Приготовление, творческое оформление и отпуск мясных салатов. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов – коктейлей, фруктовых салатов. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации бутербродов открытых.	ПК 3.1 - ПК 3.6	144
Всего часов			144

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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента

№ п/п	Дата дд.мм.гг	Содержание работы практики	Количество 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					
19					

20					
21					
22					
23					
24					

Руководитель практики _____ / _____ /
Место Печати

Аттестационный лист
по производственной практике по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка
к реализации холодных 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 144 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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов 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.	1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление соусов на различном масле. 2. Приготовление холодных сметанных соусов. 3. Приготовление маринадов. 4. Приготовление майонеза. 5. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из сырых овощей. 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из вареных овощей. 7. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов рыбных и из нерыбного водного сырья. 8. Приготовление, творческое оформление и отпуск мясных салатов. 9. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов – коктейлей, фруктовых салатов. 10. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации бутербродов открытых		

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

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Ф.И.О. _____

курс 3, № группы 4, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Время проведения практики

(бч) _____

1 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.

1. Ориентированность на работу	1 2 3 4 5
2. Творческий подход к выполнению возложенных обязанностей	1 2 3 4 5
3. Умение применять на практике теоретические знания	1 2 3 4 5
4. Ответственное отношение к работе	1 2 3 4 5
5. Любые вопросы, касающиеся его работы, старается решить самостоятельно, но не боится обратиться за советом	1 2 3 4 5
6. Способен быстро разобраться в вопросах, выделить узловые моменты	1 2 3 4 5
7. К работе относится с интересом, старается все сделать добросовестно	1 2 3 4 5
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 3 4 5
9. Рациональное использование рабочего дня (опоздания, уход с работы раньше времени), соблюдение трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
10. Доброжелательность, умение обращаться с посетителями (клиентами, гостями, сотрудниками)	1 2 3 4 5
11. Умение адаптироваться в новом коллективе, коммуникабельность	1 2 3 4 5
12. Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	1 2 3 4 5
13. Знание правил эксплуатации и умение использовать инструмент и оборудование	1 2 3 4 5
14. 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.

« ____ » _____

5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.02

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от « ____ » _____ 2026г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
« ____ » _____ 2026г.

Задания для дифференцированного зачета по производственной практике гр 4

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4, ПК 3.5; ПК 3.6 ; 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд 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 холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные соусы, заправки.
2. Приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
4. Приготовленные холодные салаты.
5. Приготовленные бутерброды, канапе разнообразного ассортимента.
6. Приготовленные холодные закуски разнообразного ассортимента.

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда зразы рубленые из говядины

Задание №2

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда грибы под белым маринадом

Задание №3

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск салата из куриной грудки со свежими овощами

Задание №4

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда язык отварной с луковым соусом.

Задание №5

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск рулета из рыбы с соусом майонез

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

ПРОТОКОЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
по производственной практике ПП. 03 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента по
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 в группе __ курс ____ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)
 В количестве - _144__ час.

Фамилия, имя, отчество мастера п/о Колотухина Ирина Евгеньевна

Дата проведения дифференцированного зачета « ____ » ____ 20__ г.

На дифференцированный зачет явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

№ 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		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 144 часа с «__»____2026г. по «__»____2026г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами./ ПК 3.1; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, заправок разнообразного ассортимента. / ПК 3.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента / ПК 3.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента./ ПК 3.4; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента / ПК 3.5; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента / ПК 3.6; 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								

Дата «__»__2026г.

____И. Е. Колотухина
М.П.

6. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Количество вариантов 4

Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 5; ОК 06, ОК 07, ОК 9

Условия выполнения практической части: приготовление блюда 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
7. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные соусы, заправки.
2. Приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.
3. Приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
4. Приготовленные холодные салаты.
5. Приготовленные бутерброды, канапе разнообразного ассортимента.
6. Приготовленные холодные закуски разнообразного ассортимента.

Задание №1

1. Приготовить бутерброды с жареным мясом и соусом майонез.
2. Приготовить рыбу жареную под маринадом.
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
4. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №2

1. Приготовить овощной винегрет
2. Приготовить сэндвич с индейкой с соусом «айоли»
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.
4. Провести презентацию и бракераж блюда.

Задание №3

1. Приготовить бутерброд с сельдью
2. Приготовить салат из свеклы с орехами
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.
4. Провести презентацию и бракераж блюда.

Задание №4

1. Приготовить творог со сметанной и зеленью
2. Приготовить яйцо фаршированное печенью
3. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.
4. Провести презентацию и бракераж блюда.

Экспертный лист

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального ПМ. 03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовленный продукт / осуществлённый процесс (оценка + /-)

№ п/п	Ф.И.О.								
	Критерии оценки выполнения								
	ПК 3.1 –ПК 3.6; 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов								
9	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в соответствии с требованиями рецептуры, последовательности приготовления								
10	Творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом соблюдения выхода порций.								
11	Оценка качества готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.								
12	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Курс: _____ Группа: _____

Дата: _____

352

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 /
 _____ (_____)
 _____ (_____)

7. 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 закуски 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

