

Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации

**ПМ.03 Организационно- технологическое обеспечение производства
продукции
общественного питания массового изготовления
и специализированных пищевых продуктов**

по специальности 19.02.03 Технология продуктов питания
массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

Пояснительная записка

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- рецептуры, современные методы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт, способность применять их в практической деятельности и повседневной жизни.

Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Таблица 2

Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, усвоивший общие и профессиональные компетенции, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

Материалы текущего контроля успеваемости

Задание «Супы и соусы»







Инструкция по выполнению задания:

I. Внимательно прочтите инструкцию к разделу

II. Внимательно прочтите вопрос

III. Вариант правильного ответа (только цифры) запишите в таблицу. Ответ запишите без пробелов, скобок и иных знаков.

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий №№ 1-6: Определите правильность или ошибочность утверждений. Напишите в лист ответов, если вы согласны с утверждением 1, если не согласны 2.</i>	
1.	Жидкая основа супов – это бульоны, молоко и молочные напитки (кефир, простокваша), отвары из круп, овощей, фруктов, квас. 1) ДА; 2) НЕТ.
2.	Бульоны и благодаря содержащимся в них экстрактивным веществам обладают свойством возбуждать аппетит. 1) ДА; 2) НЕТ.
3.	Бульон содержит большее число калорий по сравнению с супом. 1) ДА; 2) НЕТ.
4.	Температура отпуска горячих супов не выше 75 °С. 1) ДА; 2) НЕТ.
5.	Температура отпуска холодных супов не выше 14 °С. 1) ДА; 2) НЕТ.
6.	По способу приготовления супы подразделяются на горячие и холодные. 1) ДА; 2) НЕТ.
<i>Инструкция по выполнению заданий №№ 7-18: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа.</i>	
7.	Что используют для приготовления мясокостного бульона? 1) кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покрочки; 2) обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные и крестцовые кости, говяжьи, свиные и бараньи; 3) рыбу и рыбные пищевые отходы (головы, плавники, кожу, хвосты, кости).
8.	Что является характерной особенностью заправочных супов? 1) подготовленные продукты гарнира закладывают в определенной последовательности и проваривают в бульоне; 2) подготовленные продукты гарнира подвергают различным видам тепловой обработки до полной готовности, а затем протирают; 3) подготовленные продукты гарнира готовят отдельно и соединяют с осветленным бульоном.
9.	Из каких компонентов на рисунках снизу может состоять «оттяжка» для осветления бульона? 1) А и Б; 2) Б и В; 3) А и В.

А		Б	В
			
10.	<p>Как называется вид супов, в состав гарнира которых обязательно входит компонент на рисунке справа?</p> <p>1) борщи; 2) рассольники; 3) щи.</p>		
11.	<p>Какой вид нарезки (рисунки снизу) свежей капусты белокочанной используют при приготовлении щей?</p> <p>1) А и Б; 2) Б и В; 3) А и В.</p>		
А		Б	В
			
12.	<p>Что является характерной особенностью солянок?</p> <p>1) в состав гарнира солянок входят соленые огурцы; 2) готовят солянки на концентрированных бульонах; 3) все ответы верны.</p>		
13.	<p>Для чего суп-пюре в ходе технологического процесса приготовления охлаждают до 65-70°C?</p> <p>1) для улучшения вкуса, питательной ценности и консистенции; 2) чтобы не свернулись белки яиц при введении льезона; 3) чтобы не было комков заварившейся муки.</p>		
14.	<p>Для чего подготовленные соленые и квашеные продукты закладывают после того, как картофель и другие продукты растительного происхождения сварятся до полуготовности?</p> <p>1) для сохранения ароматических веществ; 2) для улучшения вкуса, так как кислоты препятствуют развариванию продуктов растительного происхождения; 3) для придания красивого вида.</p>		
15.	<p>Какой цвет должен быть у прозрачных супов из продукта, изображенного на рисунке справа?</p> <p>1) светло-коричневый; 2) светло-янтарный; 3) коричнево-красный.</p>		
16.	<p>Почему готовые заправочные супы следует хранить не более двух часов?</p> <p>1) длительное хранение готовых заправочных супов ухудшает их внешний вид и витаминную активность; 2) длительное хранение готовых заправочных супов ухудшает их вкус и витаминную активность; 3) длительное хранение готовых заправочных супов ухудшает их вкус, внешний</p>		

	вид и витаминную активность.																																												
17.	До какой температуры подогревают посуду для подачи горячих супов? 1) до 12°C; 2) до 40°C; 3) до 50°C.																																												
18.	Какие виды супов характерны для Западной Европы? 1) бульоны и протертые супы-пюре; 2) заправочные и протертые супы-пюре; 3) заправочные и холодные супы.																																												
Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.																																													
19.	Какие наполнители вводят в красный основной соус: а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре; б) белая мучная жировая пассеровка; в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук?																																												
20.	Какой соус имеет неоднородную консистенцию: а) томатный; б) грибной; в) паровой?																																												
21.	Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса. Выход 1 порции - 50 г. Результаты занесите в табл. <table><tr><th colspan="5">Расход продуктов для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса</th></tr><tr><th rowspan="2">Сырье</th><th colspan="2">Масса на 1 порцию, г</th><th colspan="2">Масса нетто на число порций, г</th></tr><tr><th>брутто</th><th>нетто</th><th>25</th><th>75</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Расход продуктов для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса					Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса нетто на число порций, г		брутто	нетто	25	75																														
Расход продуктов для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса																																													
Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса нетто на число порций, г																																										
	брутто	нетто	25	75																																									
22.	Рассчитайте необходимое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % для приготовления 1000 г томатного соуса, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 35 ... 40 %.																																												

Ответы на тест по теме «Супы и соусы»

№ вопроса	Ответ	Баллы	Комментарии
1	1	1	

2	1	1	
3	2	1	
4	2	1	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) IX. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий 9.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C (в вопросе фигурирует не выше 75), вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.
5	1	1	
6	2	1	
7	1	1	
8	1	1	
9	3	1	
10	1	1	
11	2	1	
12	3	1	
13	2	1	
14	2	2	
15	2	1	
16	3	2	
17	2	1	
18	1	1	
19		1	
20		1	
21		1	
22		2	
Итого		25	

22 - 25 баллов – оценка «5»

20-21 баллов – оценка «4»

17-19 баллов – оценка «3»

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ
Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. В чем состоит отличие гарнира от блюда:
- а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
 - б) меньшей нормой выхода;
 - в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.
2. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:
- а) разрушается витамин С;
 - б) меняется консистенция;
 - в) Пропадают вкус и аромат?
3. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:
- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160°C;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
4. Выберите условия тепловой обработки при варке овощей:
- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160°C;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
5. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:
- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160°C;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
6. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10 ... 15% от массы овощей;
 - б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
 - в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250 ... 280°C.
7. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:
- а) мучная;
 - б) белая сухарная;
 - в) красная сухарная;
 - г) двойная?
8. Почему вареный картофель не темнеет:
- а) сахар подвергается гидролизу;
 - б) крахмал клейстеризируется;
 - в) ферменты разрушаются под действием температуры?
9. Выберите правильный способ варки свежемороженых овощей:
- а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
 - б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;
 - в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.
10. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:
- а) 100°C;
 - б) 80°C;
 - в) 55°C?
11. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:
- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сверху, подают отдельно;
 - в) соус подливают сбоку, подают отдельно.
12. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:
- а) соус подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сбоку, поливают сверху;
 - в) соус подают отдельно.

1. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3 % от массы нетто сырого картофеля. Определите массу вареного картофеля.
2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 25 порций капустных котлет.
3. Масса очищенного картофеля - 56 кг, масса жареного - 38 кг 640 г. Определите потери, %, при тепловой обработке картофеля.
4. Рассчитайте, используя колонку I Сборника рецептов, массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе.
5. Рассчитайте, используя 11 колонку Сборника рецептов, количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 7 кг свеклы в мае.

№	Вариант ответа	№	Вариант ответа
1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	
Ответы на задачи			
1			
2			
3			
4			
5			

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:
 - а) происходит денатурация и коагуляция белка;
 - б) коллаген переходит в глютин;
 - в) вытапливается жир?
2. Каковы условия варки рыбы звеньями:
 - а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?
3. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:
 - а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;

в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

4. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) молочный;
- г) паровой;
- д) белый?

5. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные?

6. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?

7. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают?

8. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

- а) 100°C;
- б) 85 ... 90°C;
- в) 65°C?

9. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:

- а) картофель отварной, картофельное пюре;
- б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?

10. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

- а) соус рассол, паровой;

б) «Польский», «Голландский», томатный;

в) «Польский», томатный, майонез?

11. Как подают соус к рыбе припущенной:

- а) всегда поливают сверху;
- б) поливают сверху, подают отдельно;
- в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?

12. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
- в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей?

13. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

- а) мучная, красная сухарная;
- б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
- в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?

14. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

- а) 140 ... 160°C;
- б) 250 ... 280°C;
- в) 120 ... 140°C.

15. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:

- а) образование коричневой корочки на поверхности;
- б) появление пузырьков на поверхности;
- в) уменьшение размеров кусков рыбы?

16. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:

- а) только отдельно;
- б) только вместе;
- в) только подлив сбоку?

ЗАДАЧИ ДЛЯ РЕШЕНИЯ

1. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.
2. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептов, количество порций рыбы, запеченной в сметанном: соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:
а) поясничный и миньон;
б) зарез и спинной;
в) тазобедренный и спинной;
г) спинной?
2. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:
а) антрекот и свинина духовая;
б) гуляш и шашлык;
в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс?
3. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:
а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
б) тефтели, биточки и рулет;
в) котлеты, бефстроганов и поджарка?
4. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:
а) вареные рубленые яйца;
б) зеленый лук;
в) отварной рис?
5. К каким блюдам подают масло зеленое:
а) рыба тушеная;
б) бифштекс;
в) запеканка картофельная?
6. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:
а) - 2°С не более 8 ч;
б) 2 ... 4°С не более 6 ч;
в) 10 ... - 1°С не более 7 ч?
7. Какой полуфабрикат панируется в муке:
а) рулет с яйцом;
б) зразы натуральные;
в) тефтели?
8. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:
а) шея и пашина;
б) тазобедренная часть и шея;
в) лопатка, пашина и вырезка?
9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
а) эскалоп;
б) ромштекс;
в) бифштекс ?
10. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:
а) мясо жареное с гарниром;
б) язык отварной;
в) мясо тушеное?
11. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:
а) антрекот;
б) котлета натуральная;
в) ромштекс?
12. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:
а) бифштекс;
б) люля-кебаб;
в) бефстроганов ?

13. Какие части туши говядины используют для тушения:
а) лопатка;
б) верхняя часть задней ноги;
в) вырезка?
14. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:
а) гуляш;
б) мясо духовое;
в) азу?
15. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:
а) фрикадельки;
б) биточки;
в) тефтели?
18. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:
а) антрекот;
б) лангет;
в) бифштекс?
19. Как снимают крышку с кипящего котла:
а) к себе;
б) от себя;
в) в сторону?
20. Какова продолжительность разогрева конфорок электроплиты:
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 45 мин?

ЗАДАЧИ ДЛЯ РЕШЕНИЯ

- Для варки взяли 1 кг грудинки копченой (без шкуры и костей). Сколько получится вареной грудинки?
- Какое количество колбасы жареной можно приготовить из 5,1 кг колбасы вареной, если выход 1 порции 100 г?
- Каковы потери, кг, при варке, а также отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционирование, если сварили 18,6 кг окорока сырокопченого?
- Каковы отходы, кг, при холодной обработке и потери при тушении 23 кг головы говяжьей ?
- Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 60 порций рагу из баранины.
- Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 100 порций рубленых из кур котлет.
- Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре ?
- Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № ... Сборника рецептов, 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей 1 категории с реберной костью.
- Рассчитайте, используя колонку III рецептуры № ... Сборника рецептов, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).
- Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по данным рецептуры Сборника рецептов, если поступило 80 кг говядины 1 категории ?

№	Вариант ответа	№	Вариант ответа
1		9	

2					10				
3					11				
4					12				
5					13				
6					14				
7					15				
8					16				
Ответы на задачи									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ЗАДАНИЕ

1. Допишите пропущенные операции по приготовлению голубцов с овощным фаршем.

- 1). Берут рыхлые кочаны капусты.
- 2). Зачищают.
- 3)....
- 4). Кладут в кипящую подсоленную воду.
- 5)....
- 6). Вынимают, охлаждают, разбирают на отдельные листья.
- 7)....
- 8)....
- 9). При 140 "С... .
- 10). Заливают соусом сметанным и запекают в жарочном шкафу.
- 11). При отпуске кладут на тарелку по 2 шт. на 1 порцию, поливают соусом, в котором запекали.
- 12). Выход блюда 150/100 г.

2. Какие операции приготовления голубцов показаны на рис.1

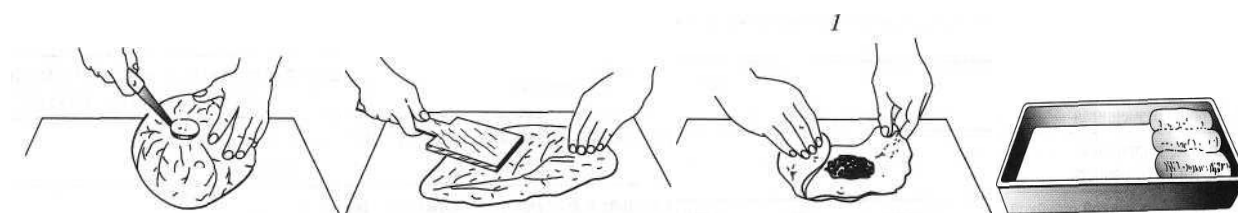


Рис.1

3. Составьте схему приготовления фарша для голубцов.

4. Почему для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты?

ЗАДАНИЕ

Используя рис. 2, составьте схему приготовления блюда «Тельное из рыбы». Укажите используемые гарниры и соус.

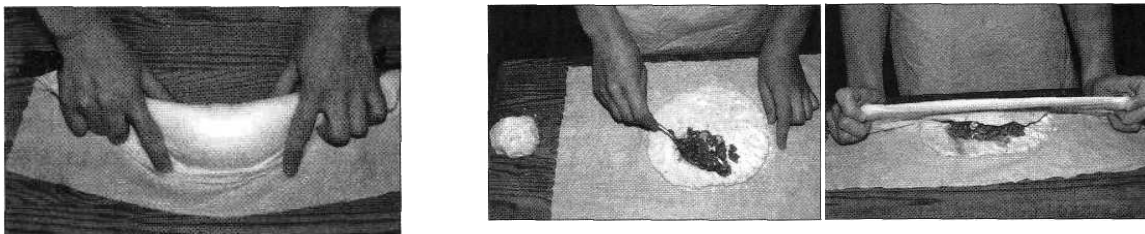


Рис. 2.

ЗАДАНИЕ

1. Используя рис. 3, составьте схему приготовления фаршированного судака.

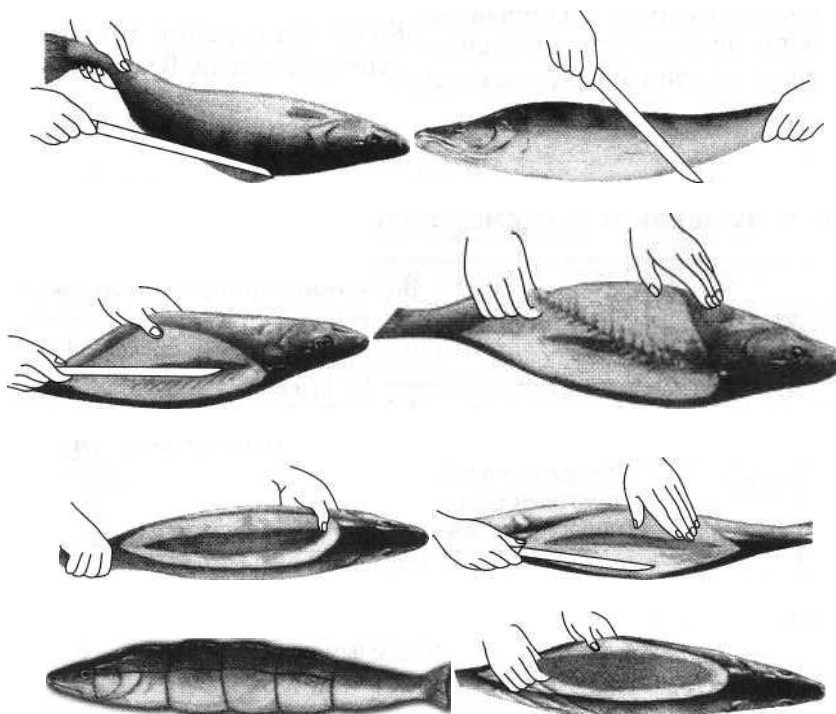


Рис.3

2. Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить фарш для фарширования рыбы? Каков состав фарша? 2). Какой водой заливают приготовленную рыбу для припускания? Сколько времени нужно ее припускать?

ЗАДАНИЕ

Заполните таблицу по теме «Блюда из отварной, припущенной рыбы».

Блюдо	Полуфабрикат	Вид и продолжительность варки	Дополнительные продукты при варке	Основной гарнир, соус
Рыба отварная	Мелкая, порционные куски с костью	Основной (на 2...3 см выше уровня рыбы), 15...20 мин	Коренья, специи	Картофель отварной бочонками, зеленый горошек, овощное рагу, польский томатный белый основной сметанный
Рыба припущенная				

Рыба, припущенная по-русски				
Рыба, припущенная с соусом белым основным, с рассолом				

ЗАДАНИЕ

Заполните таблицу по теме «Блюда из жареной рыбы».

Блюдо	Используемые полуфабрикаты, панировка	Температура жаренья	Продолжительность жаренья	Гарниры, соусы
Рыба, жаренная основным способом	Кругляши, порционные куски из пластованной рыбы: с костью 90°, без костей 30° мука, соль	140... 160 °С, дожаривание при температуре 250 °С в духовом шкафу	5...7 мин 10 мин	Картофель, гречневая каша, жареные овощи; томатный, томатный с овощами
Рыба по-ленинградски				
Рыба фри				
Рыба жареная с зеленым маслом				
Рыба, жаренная в тесте				
Зразы «Донские»				

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Допишите предложения

1. Блюда из птицы содержат много белков, легкоплавки ... и ..., обуславливающие хорошие вкусовые качества блюд.
2. Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, так как в нем содержится...
3. Способ тепловой обработки зависит от
4. Старую птицу варят или тушат, так как у нее ..., и при жаренье оно
5. Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже ... и
6. Продолжительность варки зависит от вида птицы, ... и колеблется от ... до Потери при варке птицы составляют ...%.

7. Заправленные в ... тушки птицы закладывают в ... воду (на 1 кг продукта ... л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют ... , нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90 °С до готовности.

8. Готовность птицы определяют

9. Потери при жаренье птицы составляют от ... до 40 % в зависимости от ее вида и содержания

10. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают ..., чтобы образовать более Выберите правильный вариант ответа

1. Каковы потери (%) при жаренье птицы?

а) 20...40;

б) 15...20;

в) 10...15.

2. С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?

а) для повышения калорийности;

б) для быстрого приготовления;

в) чтобы образовалась румяная корочка.

3. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?

а) жареный картофель, салат, маринованные фрукты;

б) тушеную капусту или яблоки;

в) отварной картофель.

4. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?

а) способом жаренья;

б) подготовкой полуфабрикатов;

в) кулинарным использованием.

5. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка;

б) чтобы масло было застывшим;

в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.

6. С какой целью для приготовления полуфабрикатов котлет «по-киевски» используют 2 раза панировку и льезон (белая панировка)?

а) чтобы не отставала панировка;

б) чтобы полуфабрикаты при жаренье во фритюре не лопнули;

в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.

7. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин; б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

8. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?

а) во фритюре до золотистого цвета;

б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;

в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.

9. Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?

- а) в льезоне и сухарях;
- б) в льезоне и белой хлебной панировке;
- в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.

10. Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?

- а) во фритюре;
- б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;

- в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

11. В каких случаях жареные изделия не имеют корочки?

- а) жарили при очень низкой температуре;
- б) не смазали поверхность сметаной;
- в) не дожаривали в жарочном шкафу.

12. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?

- а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жаренье;
- б) нарушение мягкости филе при отбивании;
- в) до жаренья не хранили в холодильнике.

13. В каких случаях котлеты «Пожарские» на изломе имеют серый цвет, не сочные?

- а) котлетную массу готовили с кожей;
- б) нарушение рецептуры при приготовлении полуфабрикатов;
- в) нарушили температурный режим жаренья.

№	Ответы (допишите предложения)		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
№	Ответы (выберите правильный вариант ответа)	№	Ответы (выберите правильный вариант ответа)
1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	
		13	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ ПО ПМ.02

Теоретические вопросы

1. Блюда и гарниры из вареных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
2. Блюда и гарниры из припущенных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
3. Блюда и гарниры из жареных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
4. Блюда и гарниры из тушеных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
5. Блюда и гарниры из запеченных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
6. Блюда и гарниры из грибов: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
7. Блюда из сыра: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
8. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд из овощей, грибов и сыра.
9. Классификация горячих блюд из домашней птицы. Механическая и тепловая кулинарная подготовка продуктов для горячих блюд из домашней птицы. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.
10. Блюда из отварной домашней птицы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
11. Блюда из припущенной домашней птицы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
12. Блюда из жареной домашней птицы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
13. Блюда из тушеной домашней птицы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
14. Блюда из запеченной домашней птицы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
15. Блюда из дичи: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
16. Классификация горячих блюд из мяса. Механическая и тепловая кулинарная подготовка продуктов для горячих блюд из мяса. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.
17. Блюда из отварного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
18. Блюда из припущенного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
19. Блюда из жареного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
20. Блюда из тушеного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.

21. Блюда из запеченного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
22. Блюда из натуральной рубленой массы из мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
23. Блюда из котлетной массы из мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
24. Блюда из субпродуктов: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
25. Блюда из мяса диких животных: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
26. Классификация горячих блюд из рыбы. Механическая и тепловая кулинарная подготовка продуктов для горячих блюд из рыбы. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.
27. Блюда из отварной и припущенной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
28. Блюда из жареной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
29. Блюда из тушеной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
30. Блюда из запеченной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
31. Блюда из рыбной котлетной массы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
32. Блюда из морепродуктов: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
33. Классификация и характеристика супов. Виды тепловой обработки продуктов.
34. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству бульонов. Методы определения качества бульонов. Требования к безопасности хранения бульонов.
35. Тепловая кулинарная обработка овощей для приготовления супов. Общие правила варки супов.
36. Организация работы горячего цеха. Суповая и соусная станции.
37. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке и приготовлении супов и соусов.
38. Варочное оборудование: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
39. Заправочные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
40. Прозрачные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
41. Супы-пюре: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
42. Национальные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.
43. Сладкие супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.

44. Классификация и характеристика соусов. Требования к качеству соусов. Методы определения качества соусов. Требования к безопасности хранения соусов. Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов.
45. Соус красный основной и его производные: технология приготовления, создание соусной композиции.
46. Соус белый основной и его производные: технология приготовления, создание соусной композиции.
47. Соусы без муки и их производные: технология приготовления, создание соусной композиции.

Практические задания

1. Сколько килограммов моркови бланшированной быстрозамороженной необходимо взять, чтобы заменить свежую для приготовления 40 порций припущенной моркови?
2. Определите потери массы при варке 12 кг артишоков, подготовленных к тепловой обработке.
3. Определите потери при тушении 24 кг капусты белокочанной сырой очищенной.
4. Определите массу отварного картофеля, если имеется 27 кг сырого очищенного.
5. Определите массу брутто картофеля для приготовления 42 порций картофеля в молоке (рецептура /II) в январе.
6. Определите массу брутто моркови для приготовления 78 порций запеканки морковной (рецептура /III) в марте.
7. Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 22 порций блюда «Голубцы овощные» в декабре (рецептура /III)?
8. Сколько порций картофеля отварного (рецептура /II), запеченного (рецептура/ II), котлет картофельных (рецептура /II) можно приготовить в ноябре из 120 кг картофеля?
9. Сколько порций котлет морковных (рецептура № /III) можно приготовить в январе из 55 кг моркови массой брутто?
10. Сколько порций котлет капустно-морковных можно приготовить в апреле из 33 кг моркови?
11. Определите массу нетто зраз натуральных отбивных, если масса брутто равна 170 кг (поступила говядина I категории).
12. Определите массу нетто одной порции гуляша из свинины, если масса брутто составляет 128 г.
13. Определите потери массы при варке 17 кг говядины крупными кусками.
14. Определите выход баранины, жаренной крупными кусками, если в цех поступило 10 кг полуфабриката.
15. Определите потери при тушении 11 кг мяса для плова из баранины.
16. Сколько килограммов говядины II категории массой брутто необходимо взять для приготовления 77 порций антрекота (рецептура/I)?
17. Сколько килограммов полутуши говядины I категории необходимо обработать для приготовления 77 порций антрекота с выходом 100 г?
18. Сколько порций полуфабриката гуляша (рецептура /III) можно приготовить из 90 кг говядины II категории упитанности?
19. Сколько порций говядины духовой с выходом 100 г можно приготовить, если поступила полутуша говядины I категории массой 170 кг?
20. Определите выход котлетной массы, приготовленной из 57 кг говядины II категории.
21. Определите выход курицы вареной при поступлении 25 кг кур полупотрошенных I категории.
22. Сколько порций рыбы по-русски (рецептура /I) можно приготовить при наличии 15 кг окуня морского потрошеного обезглавленного?

23. Сколько порций поджарки из рыбы (рецептура № /II) можно приготовить, если на производстве имеется 10 кг ледяной рыбы неразделанной?
24. Составить технологическую карту на блюдо «Судак с зеленым маслом (кольбер)». Произвести расчет на 15 порций.
25. Составить технологическую карту на блюдо «Рыба, запеченная под сметанным соусом, с грибами (по-московски)». Произвести расчет на 20 порций.
26. Составить технологическую карту на блюдо «Печень, тушенная в соусе». Произвести расчет на 25 порций.
27. Составить технологическую карту на блюдо «Говядина, запеченная под луковым соусом». Произвести расчет на 30 порций.
28. Составить технологическую карту на блюдо «Птица по-столичному». Произвести расчет на 35 порций.
29. Составить технологическую карту на блюдо «Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами». Произвести расчет на 25 порций.
30. Сколько килограммов полутуши говядины I категории необходимо обработать для приготовления 75 порций антрекота с выходом 100 г?
31. Определите выход курицы вареной при поступлении 45 кг кур полупотрошенных I категории.
32. Сколько порций котлет капустно-морковных можно приготовить в апреле из 45 кг моркови?

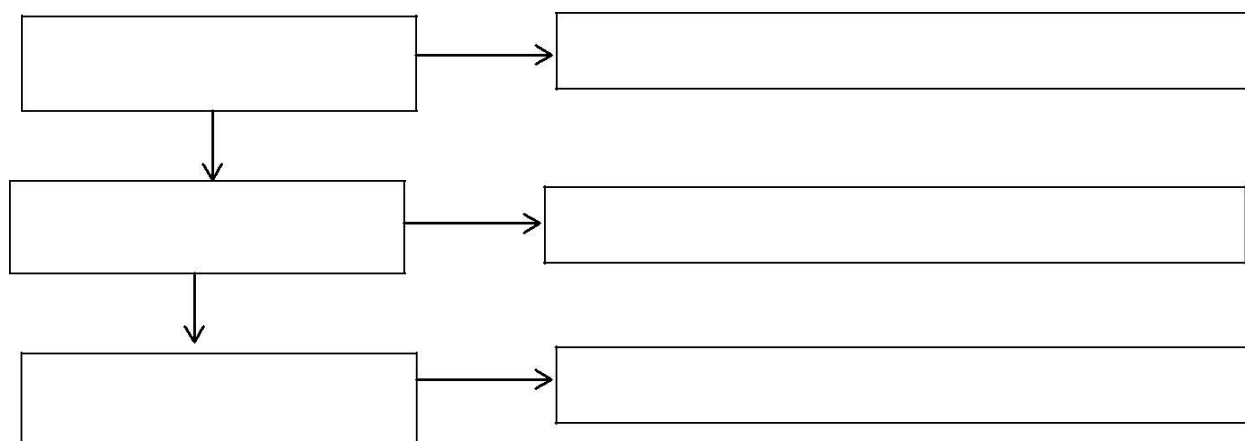
Задания по Технологии приготовления холодных блюд и закусок

Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:

Карточка 1.

Тема: Приготовление бутербродов.

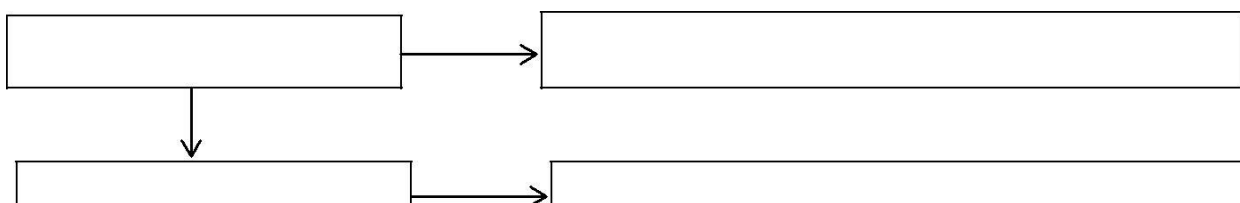
Задание: Составьте структурно-логическую схему приготовления открытых бутербродов, используйте данную схему.



Карточка 2.

Тема: Приготовление бутербродов.

Задание: Составьте структурно-логическую схему приготовления закрытых бутербродов, используйте данную схему.



Карточка 3.

Тема: Приготовление салатов из сырых овощей.

Задание: Запишите последовательность технологических операций при приготовлении салата из белокочанной капусты.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Карточка 4.

Тема: Приготовление холодных блюд.

Задание: Отметьте знаком «х» продукты, входящие в состав холодных блюд.

Продукты	Салат мясной	Салат рыбный	Салат «Столичный»	Винегрет
Говядина				
Яйцо				
Лук репчатый				
Картофель				
Крабы				
Масло растительное				
Рыба				

Огурцы солёные				
Помидоры				
Морковь				
Свекла				

Тема: Холодные закуски

Тест

Вариант 1

1. **Паштет из гусиной или утиной печени:**
 А) фуа – гра
 Б) рулада
 В) галантин
 Г) карпаччо
2. **Овощной салат с брынзой:**
 А) Цезарь
 Б) Оливье
 В) Греческий
 Г) Европейский
3. **Каперсы – это:**
 А) маринованные помидорчики
 Б) консервированные почки
 В) консервированные огурчики
 Г) набор мелких овощей
4. **Семгу малосоленную отпускают с:**
 А) отварным картофелем
 Б) свежими овощами
 В) сливочным маслом, зеленью
 Г) с заправкой на растительном масле
5. **Для приготовления ростбифа используют:**
 А) свинину
 Б) говядину
 В) индейку
 Г) осетрину
6. **Стаканчики из слоеного теста**
 А) валованы
 Б) крутоны
 В) таралетки
 Г) тимбали
7. **Основной соус, подаваемый к мясным холодным блюдам:**
 А) хрен
 Б) соевый
 В) южный
 Г) винегрет
8. **Бульон для заливного осветляют:**
 А) яичным белком

- Б) яичным желтком
- В) морковью
- Г) зеленью

9. Тарталетки для подачи салатов приготавливают из теста:

- А) бисквитного
- Б) слоеного
- В) заварного
- Г) сдобного

10. Температура хранения продуктов для холодных закусок:

- А) 0- +6⁰ С
- Б) +10-+12⁰ С
- В) +14-+18⁰ С
- Г) +20-+25⁰ С

Тема: Холодные закуски

Тест

Вариант 2

1. Салат « Столичный» готовят с:

- А) птицей
- Б) мясом
- В) рыбой
- Г) грибами

2. Для ассорти используют продуктов не менее:

- А) двух видов
- Б) трёх видов
- В) четырёх видов
- Г) пяти видов

3. Канане – это бутерброд:

- А) открытый
- Б) закрытый
- В) закусочный
- Г) горячий

4. Другое название рулетов:

- А) рогалики
- Б) штрудель
- В) тимбали
- Г) террины

5. Галантин – это фаршированная:

- А) курица
- Б) рыба
- В) устрица
- Г) утка

6. Желатин для заливных блюд замачивают:

- А) 20-30 мин
- Б) 1-1,5 часа
- В) 2-3 часа
- Г) 4-5 часов

7. Чеснок добавляют в блюдо:

- А) заливное
- Б) студень
- В) паштет
- Г) галантин

8. Анчоус – это:

- А) почки кустарника
- Б) вид твердого сыра
- В) яблоко
- Г) килька

9. Корзиночки из пресного сдобного теста:

- А) валованы
- Б) крутоны
- В) тарталетки
- Г) тимбали

10. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- А) 2-4°C
- Б) 6-8°C
- В) 10-14°C
- Г) 20-25°C

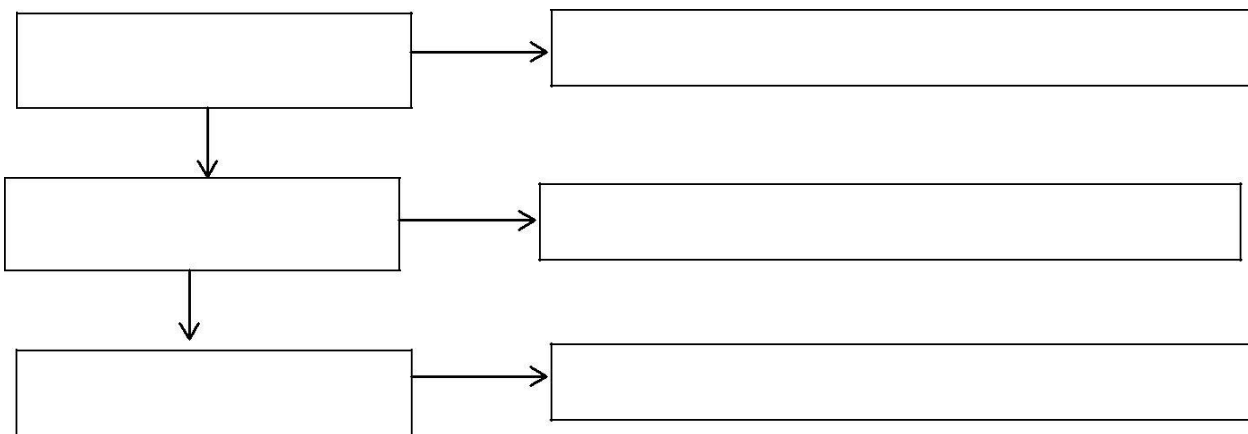
Задания по Технологии приготовления холодных блюд и закусок

Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:

Карточка 1.

Тема: Приготовление бутербродов.

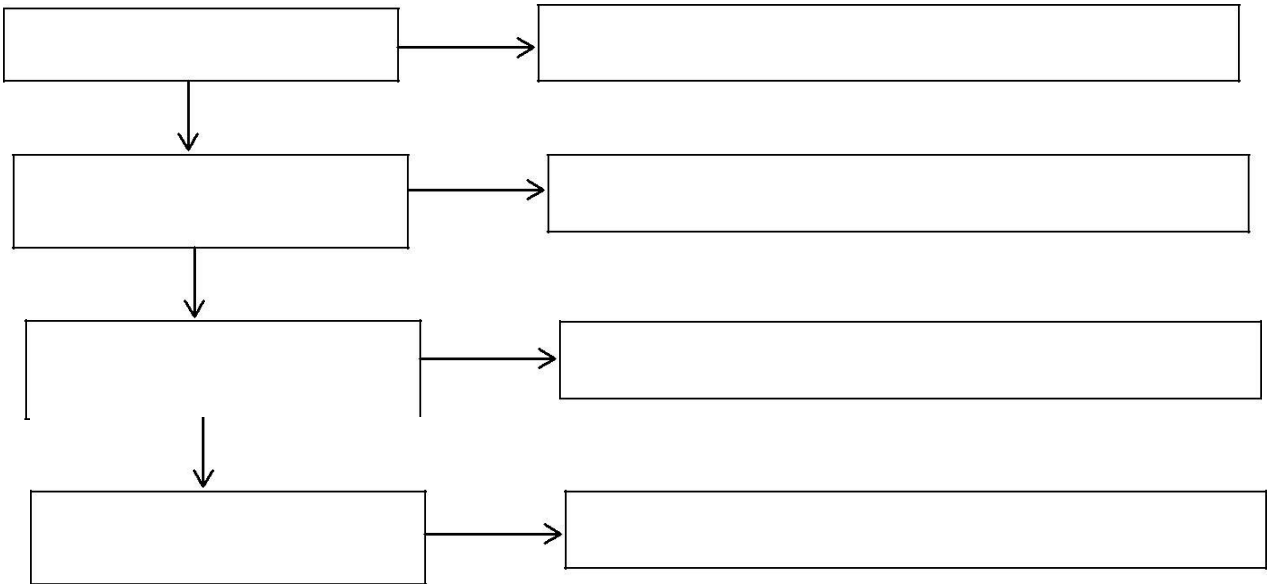
Задание: Составьте структурно-логическую схему приготовления открытых бутербродов, используйте данную схему.



Карточка 2.

Тема:Приготовление бутербродов.

Задание: Составьте структурно-логическую схему приготовления закрытыхбутербродов, используйте данную схему.



Карточка 3.

Тема: Приготовление салатов из сырых овощей.

Задание:Запишите последовательность технологических операций приприготовлении салата из белокочанной капусты.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Карточка 4.

Тема: Приготовление холодных блюд.

Задание:Отметьтезнаком«х»продукты,входящие в состав холодныхблюд.

Продукты	Салат мясной	Салат рыбный	Салат «Столичный»	Винегрет
Говядина				
Яйцо				
Лук репчатый				
Картофель				
Крабы				
Масло растительное				
Рыба				
Огурцы солёные				
Помидоры				
Морковь				
Свекла				

Тема: Холодные закуски

Тест

Вариант1

3. Паштет из гусиной или утиной печени:

- А) фуа – гра
- Б) рулада
- В) галантин
- Г) карпаччо

4. Овощной салат с брынзой:

- А) Цезарь
- Б) Оливье
- В) Греческий
- Г) Европейский

4. Каперсы – это:

- А) маринованные помидорчики
- Б) консервированные почки
- В) консервированные огурчики
- Г) набор мелких овощей

5. Семгу малосоленную отпускают с:

- А) отварным картофелем
- Б) свежими овощами
- В) сливочным маслом, зеленью
- Г) с заправкой на растительном масле

7. Для приготовления ростбифа используют:

- А) свинину
- Б) говядину
- В) индейку
- Г) осетрину

8. Стаканчики из слоеного теста

- А) валованы
- Б) крутоны
- В) таралетки

Г) тимбали

8. Основной соус, подаваемый к мясным холодным блюдам:

- А) хрен
- Б) соевый
- В) южный
- Г) винегрет

11. Бульон для заливного осветляют:

- А) яичным белком
- Б) яичным желтком
- В) морковью
- Г) зеленью

12. Тарталетки для подачи салатов приготавливают из теста:

- А) бисквитного
- Б) слоеного
- В) заварного
- Г) сдобного

13. Температура хранения продуктов для холодных закусок:

- А) 0- +6⁰ С
- Б) +10-+12⁰ С
- В) +14-+18⁰ С
- Г) +20-+25⁰ С

Тема: Холодные закуски

Тест

Вариант 2

2. Салат « Столичный» готовят с:

- А) птицей
- Б) мясом
- В) рыбой
- Г) грибами

2. Для ассорти используют продуктов не менее:

- А) двух видов
- Б) трёх видов
- В) четырёх видов
- Г) пяти видов

3. Канапе – это бутерброд:

- А) открытый
- Б) закрытый
- В) закусочный
- Г) горячий

8. Другое название рулетов:

- А) рогалики
- Б) штрудель

- В) тимбали
- Г) террины

9. Галантин – это фаршированная:

- А) курица
- Б) рыба
- В) устрица
- Г) утка

10. Желатин для заливных блюд замачивают:

- А) 20-30 мин
- Б) 1-1,5 часа
- В) 2-3 часа
- Г) 4-5 часов

11. Чеснок добавляют в блюдо:

- А) заливное
- Б) студень
- В) паштет
- Г) галантин

9. Анчоус – это:

- А) почки кустарника
- Б) вид твердого сыра
- В) яблоко
- Г) килька

9. Корзиночки из пресного сдобного теста:

- А) валованы
- Б) крутоны
- В) таралетки
- Г) тимбали

11. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- А) 2-4°C
- Б) 6-8°C
- В) 10-14°C
- Г) 20-25°C