



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	51
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	67

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля: устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

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

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное

Критерии оценки	Содержание оценки
	соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «не зачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь				
-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Организует их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
Должен знать:				
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Устный опрос	
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Устный опрос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребность в информации; – эффективно проводит поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детали плана действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантно ведет себя в рабочем коллективе 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимает и осознает значимость своей профессии 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватно применяет средства информатизации и информационные технологии для реализации профессиональной деятельности	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование	2
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления супов; -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению супов; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов - использует различные технологии приготовления супов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению супов - приготавливает супы в соответствии с требованиями рецептур и 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления супов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении супов - оценивает качество и безопасность готовых супов			
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления соусов -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению соусов; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении соусов - использует различные технологии приготовления соусов - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению соусов - приготавливает соусы в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления соусов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении соусов - оценивает качество и безопасность готовых соусов	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - использует различные технологии приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - приготавливает горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями рецептур и	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий			
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - использует различные технологии приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - приготавливает горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные технологии приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - приготавливает горячих блюда из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления соусов - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 	Тема 2.7 Тема 2.8		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - использует различные технологии приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - приготавливает горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 	Раздел 2 Тема 2.1. Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Самостоятельная работа Тестирование Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	2
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	- органолептически оценивает качество продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Раздел 2 Тема 2.1.	Самостоятельная работа Тестирование	2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливает сырье и ингредиенты к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - использует различные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - проводит расчёты по формулам - организует рабочие места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - приготавливает горячие блюда, кулинарные изделия, закуски в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирает методы контроля качества и безопасности приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивает качество и безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 2.8	Контрольный диктант Фронтальный опрос Решение задач Устный опрос	

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Контрольный диктант по теме «Супы»

Вопрос	Ожидаемый ответ
1. Назовите признаки классификации супов.	По температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления.
2. Почему при варке заправочных супов необходимо придерживаться сроков варки продуктов?	Потому что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют форму.
3. Как подготавливают квашеную капусту для приготовления заправочных супов?	Капусту предварительно шинкуют или рубят, затем тушат в бульоне с томатом-пюре, в конце добавляют пассерованные морковь, лук, корень петрушки.
4. Чем отличаются друг от друга рассольники «ленинградский» и «домашний»?	Тем, что в рассольник «ленинградский» входит крупа (рисовая, перловая, пшеничная, овсяная), а в «домашний» – свежая белокочанная капуста
5. Каковы особенности приготовления ботвиньи?	Соединяют пюре из шпината с пюре из щавеля, разводят квасом, добавляют соль, сахар и цедру лимона. Отпускают с куском вареной холодной рыбы. В качестве гарнира используют лук зеленый, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп
6. Какова продолжительность варки различных бульонов?	<u>Костный</u> : из говяжьих костей – 3-4 ч, из свиных и бараньих – 2-3 ч; <u>мясо-костный</u> : из говядины – 2-2,5 ч; из баранины и свинины – 1,5-2 ч; из птицы – 1-2 ч; <u>рыбный</u> – 40-50 мин, из голов осетровых рыб – 1-1,5 ч.

7. В каких случаях в супы вводят муку? Как ее подготавливают?	Если в рецептуру супа не входит картофель или крупы и макаронные изделия, то за 5-10 мин до окончания варки вводят мучную пассеровку. Для этого муку пассеруют без жира до светло-желтого цвета и разводят небольшим количеством холодного бульона или воды
8. Как подготавливают и когда закладывают в костный бульон морковь, лук, петрушку (корень)?	Их кладут за 30-40 мин до окончания варки бульона в подпеченном виде. Для этого их нарезают вдоль на несколько частей. Коренья и лук кладут на разогретые чистые сковороды и подпекают до светло-коричневой корочки, не допуская подгорания
9. Каковы правила варки заправочных супов, в состав которых входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус?	В первую очередь в бульон закладывают картофель, так как он в кислой среде варится медленно и плохо размягчается, и только потом – продукты, содержащие кислоту.
10. Каковы особенности супов молочных?	- они имеют сладковато-солонватый вкус; - сначала овощи, крупы и макаронные изделия отваривают до полуготовности в воде, а затем вводят в молоко; - готовят эти супы небольшими порциями, т.к. при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются
11. Как заправляют квас для окрошки?	Для этого желтки вареных яиц растирают с солью, сахаром, горчицей, частью сметаны, частью зеленого лука, растертого с солью
12. Каковы требования к качеству рассольников?	Во всех видах рассольников овощи должны сохранять форму нарезки. На поверхности – жир оранжевого или желтого цвета. Бульон – бесцветный или белый от сметаны или льезона. Овощи имеют натуральный, свойственный им цвет. Огурцы – оливковые или темно-зеленые, без кожицы и грубых семян. Вкус и запах – острые

Преподаватель диктует вопрос в течении определенного времени студент дает ответ и записывает его в тетради для контроля знаний.

Комплект заданий для тестирования по теме «Супы»

Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, в состав которых входят крупы.
2. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы.
3. Перечислить супы, которые готовят без картофеля.
4. Перечислить супы, которые готовят с квашеной капустой.
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют муку пшеничную.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная

10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная
-----	-----------------	-----	------------	-----	----------------

Цифровые ответы запишите в таблицу:

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Тестовый опрос по теме «Сложные горячие супы»

Вариант 1

Прочтите каждый тест и выберите один правильный ответ.

1. Бульон перед введением оттяжки должен иметь температуру...

1. 80-100 С;
2. 30-40 С;
3. 50-60 С;
4. 70-80 С.

2. Обязательным компонентом всех разновидностей оттяжки является...

1. белок яйца;
2. коренья подпеченные;
3. свекла шинкованная;
4. яйца сырые,

3. Гарнир для консоме «блинчики «селестин»» представляют собой....

1. Жареные «узелочки» с начинкой из сыра;
2. Припущенные рулетики с кнельной куриной массой;
3. Жареные рулетики с овощной начинкой;
4. Испеченные блинчики нарезанные квадратиками.

4. Гарниры «Роаяль» для консоме приготавливают из....

1. Яиц, бульона, молока, пюре из овощей или мяса;
2. Риса, сыра, яиц, пюре овощного;
3. Пресного теста и начинки;
4. Муки, яиц, молока, пюре.

5. Рубленые грецкие орехи и промытый изюм обжаривают на сливочном масле для супа-пюре ...

1. Томатный с перцами;
2. Чесночный с шафраном;
3. Из сельдерея и каштанов;
4. Из тыквы и моркови.

6. Для приготовления супов-пюре чаще используют такое оборудование, как...

1. овощерезательная машина;
2. мясорубка;
3. протирачная машина;
4. взбивальная машина.

7. К рыбным прозрачным бульонам русской кухни относится...

1. окрошка,
2. солянка;

3. уха;
4. харчо.

8. Особенностью «французского лукового супа» является то, что его в конце приготовления...

1. хорошо охлаждают;
2. запекают под ломтиком хлеба с тертым сыром;
3. заправляют пассированными кореньями;
4. пюрируют блендером.

Вариант 2

Прочтите каждый тест и выберите один правильный ответ.

1. Бульоны вместе с оттяжкой проваривают в течение...

1. 5-6 часов;
2. 3-4 часа;
3. 15-25 минут;
4. 1-1,5 часа.

2. Чтобы консоме стало наваристым, бульон необходимо...

1. варить при бурном кипении;
2. упарить вдвое;
3. процедить;
4. добавить оттяжку.

3. Кнели из судака приготавливают для подачи...

1. Консоме «Мимоза»;
2. Консоме Наварин»;
3. Ухи ладожской;
4. «Лэпсытепх»;

4. Особенностью приготовления чесночного крема-супа с шафраном является то, что...

1. Суп варят из предварительно протертых продуктов;
2. Суп варят с добавлением чесночной шелухи, которую затем удаляют;
3. В конце приготовления в суп вводят сваренный отдельно рис и кусочки чеснока;
4. В суп вводят пюре из запеченного чеснока.

5. Приготавливая суп-пюре из овощей, содержащих значительное количество кислоты, пассированную муку сначала...

1. Взбивают с яйцом и добавляют к овощам;
2. Перемешивают с холодным сливочным маслом, проваривают и добавляют к овощам;
3. Проваривают с молоком и потом соединяют с овощами;
4. Охлаждают и соединяют с овощным пюре.

6. К итальянским супам относятся...

1. чесночный суп яйцами, айнтопф;
2. луковый суп, минестроне, гаспаччо;
3. тосканский хлебный суп с помидорами, минестроне;
4. гаспаччо, чесночный суп яйцами.

7. Для супов чувашской национальной кухни характерно использование...

1. рыбы и морепродуктов;
2. риса и гречки;
3. большого количества свежих овощей;
4. субпродуктов крупного рогатого скота.

8. Для приготовления супа «Щи суточные» необходимо...

1. предварительно квашеную капусту тушить 3-4 часа со свиногопченостями;
2. добавить в конце приготовления отварную перловую крупу;

3. добавить обжаренную свежую капусту со свинокопченостями;
4. использовать только шпинат и щавель.

Тестовый опрос по теме «Сложные горячие соусы»

Вариант № 1

Прочтите тесты, выберите один правильный ответ.

1.«Ру» бывает трех видов – ...

1. белая, светло-желтая, темно-желтая;
2. белая, желтая и коричневая;
3. красная, белая, коричневая;
4. желтая, светло-коричневая, темно-коричневая.

2.Из желтой «ру» готовят...

1. традиционные сметанные соусы;
2. традиционные белые соусы;
3. соус «Велюте» и все производные соусы, а также супы-пюре;
4. традиционные коричневые соусы.

3.Техника «смешивания желтков» предполагает выполнение следующего правила при приготовлении соусов:

1. желтки сначала перемешивают с небольшим количеством жидкости и частью соуса и, только потом эту смесь вводят в соус;
2. их смешивают с небольшим количеством молока и нагревают;
3. желтки перемешивают с солью и прогревают на водяной бане;
4. желтки перемешивают с просеянной мукой и, только потом эту смесь вводят в соус.

4.Молоко для приготовления соуса «Бешамель» подготавливают следующим образом: ...

1. молоко разводят куриным бульоном и упаривают вдвое;
2. в молоко добавляют репчатый лук, соль и перец и упаривают вдвое;
3. в молоко кладут луковицу репчатого лука, в которую воткнули гвоздику, лавровый лист, тертый мускатный орех и варят на слабом нагреве без крышки 15 минут.
4. молоко доводят до кипения, снимают пенку и настаивают 15 минут с гвоздикой и лавровым листом;

5.Томатную пасту или пасту из вяленых помидоров добавляют в соус «Бешамель», чтобы приготовить соус...

1. морней;
2. аврора;
3. королевский;
4. велюте.

6.Соус «деми-гляс» приготавливают из основного коричневого соуса с добавлением...

1. Рубленого сладкого зеленого перца;
2. Консервированных помидоров;
3. Нарубленных свежих грибов;
4. Нарубленного лука шалот.

7.Говяжий костный мозг отваривают, обсушивают, нарезают кубиками и используют для подачи соуса...

1. «пикан»;
2. «беарнез»;
3. «онгроз»;
4. «борделез».

8. Голландский соус лучше всего готовить на водяной бане с верхней миской из нержавеющей стали, стоящей на высоте ...

1. 7 см от кипящей воды;
2. 6 см от кипящей воды;
3. 5 см от кипящей воды;
4. **4 см** от кипящей воды.

Вариант № 2

Прочтите тесты, выберите один правильный ответ.

1. Коричневую «ру» жарят в течении...

1. 1-3 минуты;
2. 3-5 минут;
3. 8-15 минут;
4. 6-7 минут.

2. Столовая ложка кукурузной муки может загустить...

1. 375-500 мл жидкости;
2. 400-600 мл жидкости;
3. 175-300 мл жидкости;
4. 300-350 мл жидкости.

3. Если сливки использовать в качестве загустителя соуса, то сначала их....

1. взбивают до увеличения вдвое;
2. упаривают вдвое от первоначального объема;
3. замораживают и нарезают маленькими кусочками;
4. перемешивают с мукой до однородной массы.

4. Чтобы положить в соус сливочное масло, кастрюлю снимают с нагрева и затем...

1. тонкой струей вливают растопленное сливочное масло и перемешивают;
2. взбивают соус, добавляя кусочки сливочного масла;
3. маленькими кусочками, по одному добавляют размягченное, но не растопленное сливочное масло;
4. взбивают с растопленным сливочным маслом.

5. Молоко для приготовления соуса «Бешамель» подготавливают следующим образом: ...

1. молоко разводят куриным бульоном и упаривают вдвое;
2. в молоко добавляют репчатый лук, соль и перец и упаривают вдвое;
3. молоко доводят до кипения, снимают пенку и настаивают 15 минут с гвоздикой и лавровым листом;
4. в молоко кладут луковицу репчатого лука, в которую воткнули гвоздику, лавровый лист, тертый мускатный орех и варят на слабом нагреве без крышки 15 минут.

6. Томатную пасту или пасту из вяленых помидоров добавляют в соус «Бешамель», чтобы приготовить соус...

5. морней;
6. аврора;
7. королевский;
8. валюте.

7. Гляс- это...

1. бульон, упаренный до 10-15% объема до консистенции сиропа;
2. приправа из кореньев и трав для приготовления бульона;
3. бульон из говядины;
4. смесь из жареной пшеничной муки и масла.

8. Рубленые корнишоны и каперсы добавляют в конце приготовления соуса...

1. «беарнез»;
2. «пикан»;
3. «онгроз»;
4. «борделез».

Фронтальный опрос по теме «Соусы»

Вопрос	Ответ
1. Дать определение «соусу»	Дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюд или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата
2. Перечислить признаки, по которым классифицируют соусы	По температуре подачи; по цвету; по жидкой основе; по наличию загустителя; по консистенции; по технологии приготовления
3. Требования к качеству яично-масляных соусов	Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинки или хлопьев свернувшегося белка, на поверхности не должно быть блесток жира. В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яично-масляные соусы имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла
4. Фюме – это...	Концентрированный коричневый бульон (студнеобразный), используемый для приготовления красных соусов
5. Перечислите стадии приготовления соуса красного основного	1) приготовление коричневого бульона, мучной пассеровки и пассерованных овощей с томатом; 2) соединение подготовленных компонентов и варка соуса; 3) введение в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправка соуса; 4) процеживание
6. Технология приготовления сухарного соуса	Сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту.
7. Определите название соуса, который подается к отварному и тушеному мясу и птице. В основной красный соус добавляется чернослив, грецкие орехи и красное вино	Кисло-сладкий
8. Какие соусы Вы предложите к блюдам из отварной и припущенной телятины, кур, цыплят, баранины?	Соус белый основной на мясном бульоне, соус паровой, соус белый с яйцом
9. Для приготовления каких соусов используют сырые яичные желтки?	Соус белое вино на рыбном бульоне, соус белый с яйцом, майонез, соус голландский
10. Что общего между соусами «миронтон» и «робер»?	Являются производными соуса красного основного.

Задания для самостоятельной работы по теме «Соусы» (с ожидаемыми ответами)

1. Как используют репчатый лук в соусах «Бешамель», «Субиз», «Онгроз»?

Бешамель – лук очищают и используют целиком, втыкают к нему гвоздику и кладут в молоко.

Субиз – лук рубят и проваривают в бульоне в кастрюле с тяжелым дном.

Онгроз – мелко нарубленный лук обжаривают со сливочным маслом в кастрюле с тяжелым дном при закрытой крышке.

2. В чем состоят особенности приготовления и использования «Белого соуса без муки»?

Особенностью приготовления является то, что куриный бульон сначала следует упарить и, только затем добавляют в него сливки.

Особенности использования – этот соус используют вместо соуса «Бешамель», не используют для связывания или подрумянивая, например, для суфле, запеканок или крокетов. Если этот соус окажется в гриле, он расслоится и испортится.

3. Составить таблицу «Использование алкогольных напитков при приготовлении сложных горячих соусов».

Название соуса	Название алкогольного напитка	Его использование
«Морней» (сырный соус)	Сухое белое вино	Добавляют, если соус становится тягучим.
Королевский соус	Сухой херес	Вливают в кастрюлю к обжаренным овощам.
«Велюте»	Сухое белое вино	Можно добавлять для вкуса и аромата.
Соус «Деми-глас»	Портвейн, мадера или сухой херес	Добавляют в конце приготовления.
Коричневый соус на скорую руку	Сухое красное вино	Добавляют к обжаренному репчатому луку и проваривают 2-3 минуты
Соус «Мадера»	Мадера или портвейн или сухой херес	Добавляют в смесь соусов «Эспаньоль» и «Коричневый соус на скорую руку» или «Деми-глас», когда их прогревают. Затем снова добавляют в процеженный соус.
Соус «Охотничий»	сухое белое вино и бренди	Добавляют к обжаренным луку и грибам, а затем упаривают вдвое.
Соус «Борделез» (соус с красным вином и костным мозгом)	Красное вино «Бордо» или любое другое	Используют как основу соуса, вливают в упаренный соус перед процеживанием.
Соус «Маршан де винь» (соус с грибами и вином)	Сухое красное вино	Добавляют вместе с коричневым говяжьим бульоном к обжаренным грибам.
Соус «Пикан» (коричневый соус с маринованными огурцами и каперсами.	Сухое белое вино	Добавляют к обжаренному луку-шалоту.
Соус «Беарнез»	Сухое белое вино	Перемешивают с другими ингредиентами и проваривают на водяной бане

4. Составить таблицу «Кулинарное использование белых и коричневых соусов».

Название соуса	Использование
Соус «Бешамель»	Для связывания и загустения многих блюд и для соединения со многими продуктами питания. Используется как основа для приготовления производных соусов.
Жидкий соус «Бешамель»	Этот соус используют как основу для супов-кремов.
Густой соус «Бешамель»	Этот соус используют как основу для суфле или чтобы загущать, или как жидкую подливу в рагу.
Соус «Морней» (сырный соус)	Соус используют для подачи пошированных и печеных яиц, овощей, отварных на пару; отварной птицы, рыбы и даров моря; блинчиков с начинкой и макарон сыром. Этим соусом можно также обмазать продукты и затем подрумянить их в духовке или на гриле.
Горчичный соус	Соус подают с жареной рыбой и окороком.
Соус «Субиз» (луковый соус)	Соус используют для рыбы, телятины, баранины или овощных основных блюд.
Соус «Онгруаз» (соус с луком и паприкой)	Соус используют для курицы, пернатой дичи, телятины, говядины, рыбы, лапши и твердых овощей.
Соус «Карри»	Соус используют к мясу и птице.
Королевский соус	Этот соус добавляют к отварной курице или индейке, нарезанной кубиками. А затем подают горячим на тостах или фаршируют им профитроли.
Белый соус без муки	Используют вместо соуса «Бешамель».
Соус «Велюте»	Подают к той еде, на основе которой был сварен бульон. К курице – соус на основе куриного бульона, к рыбе – на основе рыбного.

Соус «Мадера»	Соус подают к птице, дичи, говядине, телятине или окороку.
Охотничий соус	Соус подают к дичи, жареному мясу и отбивным, птице, стейкам.
Соус «Борделез» (соус с красным вином и костным мозгом)	Подают к мясу и птице, отбивным и дичи, зажаренным на гриле или в духовке.
Соус «Маршан де винь» (соус с грибами и вином)	Соус подают к стейкам, жаренным на гриле.
Соус «Пикан» (коричневый соус с маринованными огурцами и каперсами)	Соус подают к мясу, жаренному на гриле, свинине, печени, языку или рубцу.

5. Написать обозначение соусов:

Велюте – белый соус на основе светлого бульона (куриного, телячьего) с грибами.

Бешамель – основной белый соус на основе сливок.

Аврора – бешамель с томатной пастой.

Морней – белый сырный соус.

Субиз – белый луковый соус.

Онгруаз – белый соус с луком и паприкой.

Эспаньоль – основной коричневый соус.

Дем-глас – коричневый соус с грибами.

Мадера – смесь «Эспаньоль» и «коричневого соуса на скорую руку» или «Дем-глас» с добавлением мадеры и мясного гласе.

Борделез – коричневый соус с красным вином и костным мозгом.

Маршан де винь – коричневый соус с грибами и вином.

Пикан – коричневый соус с маринованными огурцами и каперсами.

Решение задач на тему «Соусы»

Изучите условия и решения задачи №1 и решите задачу №2.

Задача №1

В ресторане были приготовлены соусы на основе рыбного бульона:

70 порций соуса «белое вино»;

50 порций соуса «томатный»;

25 порций соуса «белый для запекания рыбы»;

45 порции соуса «паровой».

Рассчитать количество бульона рыбного необходимого для приготовления перечисленных соусов и массу брутто сырья для его приготовления, если выход каждой порции соуса -75 гр.

Решение:

1. Рассчитываем количество бульона для приготовления соуса «белое вино»

а) рассчитываем выход соуса $75 \times 70 = 5250$

б) рассчитываем выход соуса белого основного для приготовления соуса «белое вино» по рецептуре №546 $\frac{800-1000}{x} = 4200$

в) рассчитываем количество бульона рыбного по рецептуре №543

$1100-1000$

$X - 4200$

$x=4620$

2. Рассчитываем количество бульона для приготовления соуса «томатный»

а) рассчитываем выход соуса $75 \times 50 = 3750$

б) рассчитываем количество бульона рыбного по рецептуре №542

500-1000

X - 3750

x= 1875

3. Рассчитываем количество бульона для приготовления соуса «белый для запекания рыбы»

а) рассчитываем выход соуса $75 \times 25 = 1875$

б) рассчитываем количество бульона рыбного по рецептуре №545

1100 – 1000

X - 1875

x=2063

4. Рассчитываем количество бульона для приготовления соуса «паровой»

а) рассчитываем выход соуса $75 \times 45 = 3375$

б) рассчитываем выход соуса белого основного для приготовления соуса «паровой» по рецептуре №544

900 – 1000

x - 3375

x= 3038

в) рассчитываем количество бульона рыбного по рецептуре №543

1100 – 1000

X - 3038

x= 3342

5. Рассчитываем общий выход бульона

$4620 + 1875 + 2063 + 3342 = 11900$

6. Рассчитываем массу брутто сырья для приготовления бульона рыбного по рецептуре №542

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Пищевые рыбные отходы	1000	11900
Вода	1250	14875
Сельдерей (корень)	18	214
Лук репчатый	14	167
Выход	1000	11900

Задача №2

Рассчитать количество коричневого бульона для приготовления соусов:

60 порций – «красный с вином»

94 порции - «красный с луком и грибами»

65 порций – «красный кисло-сладкий»

Рассчитать набор сырья массой брутто для его приготовления, если выход 1 порции соуса -50 г.

Задачи по теме «Блюда и гарниры из овощей»

Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей производятся с учетом, что:

- выход гарниров в рецептурах указан на 1000 г;
- в предприятиях общественного питания выход одной порции гарнира может быть 75, 100, 150 г;
- выход блюд в рецептурах указан на 1 порцию;
- выход блюд включает массу соуса (маргарина, масла сливочного, сметаны и т.д.);
- расход соли и специй в рецептурах не указан, поэтому для расчета берутся средние данные из таблицы № 28 (стр. 602);

Задача № 1.

Рассчитать массу брутто овощей (картофель, морковь, капуста белокочанная, лук репчатый), которые используются для приготовления блюд (по I колонке):

№ рецептуры	Наименование гарнира	Количество порций	Выход 1 порции
№ 475	Картофель жареный во фритюре соломкой	35	150
№ 482	Капуста тушеная	40	150
№ 486	Рагу овощное	45	150

Известно, что все гарниры приготавливаются в ноябре месяце.

Задача № 2.

В ноябре месяце из картофеля были приготовлены гарниры (по I колонке):

- 1) Картофель жареный во фритюре брусочками – 14 кг
- 2) Картофель жареный во фритюре стружкой – 8 кг
- 3) Картофель жареный дольками – 19 кг
- 4) Картофель отварной – 16 кг

Рассчитайте массу брутто и нетто картофеля, использованного для приготовления данных гарниров.

Задача № 3.

Рассчитать массу брутто квашеной капусты для приготовления 6700г гарнира «тушеная капуста».

Задача № 4.

Рассчитать количество порций блюда «Цимес «Еврейский»», которые можно приготовить из 2950г моркови в январе месяце. Рассчитать массу брутто сырья для этих порций, если используют для приготовления молоко сухое цельное.

Задача № 5.

Рассчитать массу брутто картофеля в «А» месяце для приготовления «Б» г. готового картофеля

Масса (граммы)	«А» Месяц	«Б» Готовый картофель
6900	декабрь	Жареный картофель во фритюре брусочками
4600	январь	Жареный чесночком
7200	март	Жареный во фритюре стружкой
5800	ноябрь	Жареный дольками основным способом
11500	сентябрь	Жареный бочоночками

Задача № 6.

Рассчитать массу готового жареного во фритюре картофеля стружкой из 8600г картофеля массой брутто в марте месяце.

Задача № 7.

Рассчитать массу готового продукта «А», если в наличии 16 кг сырья массой брутто.

№	Готовый продукт «А»
1	Морковь, припущенная дольками для гарнира в декабре
2	Перец сладкий пассерованный
3	Сельдерей свежий корневой припущенный
4	Лук севок жареный во фритюре целыми головками
5	Свекла, пассированная соломкой в феврале

6	Петрушка свежая корневая вареная дольками
7	Шампиньоны свежие припущенные до готовности целиком
8	Кабачки ранние жареные ломтиками (с кожицей и семенами) панированные в муке
9	Кабачки свежие припущенные

Задачи по теме «Блюда из круп»

1. Рассчитать выход каши «А» из «Б» крупы в количестве «С» кг. Определить необходимое количество жидкости и соли для приготовления этой каши.

№	«А» - Консистенция каши	«Б» - название крупы	«С» - количество крупы
1.	Рассыпчатая	Кукурузная	6200
2.	Жидкая	Хлопья «геркулес»	5600
3.	Рассыпчатая	Пшенная	4800
4.	Вязкая	Манная	5100
5.	Вязкая	Рисовая	7300
6.	Жидкая	Кукурузная	6400
7.	Рассыпчатая	Пшеничная	5900
8.	Вязкая	Саго	2800
9.	Жидкая	Овсяная	8200
10.	Вязкая	Пшеничная	4700
11.	Рассыпчатая	Пшенная	3900
12.	Вязкая	Гречневая	3500
13.	Рассыпчатая	ячневая	4400

Порядок решения:

1. Рассчитаем выход каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\begin{array}{lcl} \text{Крупа, г} & \text{---} & 1000\text{г каши} \\ \text{«С», г} & \text{----} & \text{Xг каши} \end{array} \quad \begin{array}{l} X = \frac{\text{«С»} \times 1000}{\text{крупa}} \end{array}$$
2. Рассчитываем количество жидкости для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\begin{array}{lcl} \text{Жидкость, г} & \text{---} & 1000\text{г каши} \\ \text{Xг, жидкость} & \text{--} & \text{Xг каши} \end{array}$$
3. Рассчитываем количество соли для приготовления каши с помощью таблицы № 4 сборника рецептов стр 149.

$$\begin{array}{lcl} \text{Соль, г} & \text{---} & 1000\text{г крупы} \\ \text{Xг, соль} & \text{--} & \text{«С», крупa} \end{array}$$

Тестирование на тему «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Макароны изделия «орекьетте» называют по-другому....

- 1) дынные семечки;
- 2) ушки;
- 3) ячменные зерна;
- 4) перья

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

2. Макароны изделия «фарфале» называют по-другому....

- 1) дынные семечки;
- 2) **бабочки;**
- 3) ячменные зерна;
- 4) перья

1	2	3	4

3. Макароны изделия «феттучинне» называют по-другому....

- 1) дынные семечки;
- 2) ушки;
- 3) **ленточки;**
- 4) перья

1	2	3	4

4. Макароны изделия «фузилли» называют по-другому....

- 1) дынные семечки;
- 2) ушки;
- 3) ячменные зерна;
- 4) **спиральки.**

1	2	3	4

5. Макароны изделия «пенне» называют по-другому....

- 1) дынные семечки;
- 2) ушки;
- 3) ячменные зерна;
- 4) **перья.**

1	2	3	4

6. Приготовить в фаршированном виде можно такую пасту, как

- 1) **конкилье;**
- 2) фарфалле;
- 3) орзо;
- 4) лингуин.

1	2	3	4

7. Блюдо из отварных макаронных изделий чередующиеся слоями начинки называют....

- 1) конкилье;
- 2) спагетти;
- 3) **лазанья;**
- 4) тальятелле.

1	2	3	4

8. Спагетти Алла Карбонара - это....

- 1) спагетти со спаржей, брокколи и сыром;
- 2) **спагетти с беконом, яйцами и сыром;**
- 3) спагетти с моллюсками, чесноком и петрушкой;
- 4) спагетти с креветками и перцем чили.

1	2	3	4

9. Соус Болоньезе (Болонский соус) для пасты приготавливают из....

- 1) базилика, пармезана, орехов, чеснока и оливкового масла;
- 2) **говяжьего фарша с добавлением моркови, лука и сельдерея;**
- 3) бекона, грибов, чеснока и красного вина;
- 4) вяленых помидоров, пармезана, сливок и орехов.

1	2	3	4

10. Соус «Песто» для пасты приготавливают из....

- 1) из сливок, куриного фарша, пармезана и петрушки;
- 2) говяжьего фарша с добавлением моркови, лука и сельдерея;
- 3) помидоров, лука, сладкого перца и маслин;
- 4) **базилика, пармезана, орехов, чеснока и оливкового масла**

1	2	3	4

11. Для приготовления рассыпчатой каши манную крупу предварительно...

1. обжаривают на сливочном масле при 140-150⁰ С..;
2. подсушивают в жарочном шкафу при 170-180⁰ С;
3. жарят в жарочном шкафу при 200-220⁰ С;
4. подсушивают на противне в жарочном шкафу при 100-120⁰ С.

1	2	3	4

12. Перловую крупу производят из ...

1. **ячменя;**
2. пшеницы;
3. ржи;
4. овса.

1	2	3	4

13. Кипящую воду в количестве 6 литров используют для приготовления ...

1. каши гречневой рассыпчатой;
2. **риса откидного;**
3. пшенной каши сливным способом;
4. риса припущенного.

1	2	3	4

14.Изюм является обязательным компонентом каши...

1. «Янтарной»;
2. «Пуховой»;
3. «Боярской»;
4. «Коча».

1	2	3	4

15. В конце приготовления в ризотто добавляют ...

1. пассерованные овощи;
2. тертый сыр;
3. рубленую зелень;
4. сухое белое вино.

1	2	3	4

16.Крупу «булгур» производят из ...

1. риса;
2. овса;
3. пшеницы;
4. гречихи.

1	2	3	4

17.В состав каши «Янтарной» входят...

1. яблоки;
2. изюм;
3. чернослив;
4. орехи.

1	2	3	4

18.Самый знаменитый ароматический рис – это ...

1. арборио;
2. коричневый;
3. пропаренный;
4. басмати.

1	2	3	4

19.Крупеником называют запеканки из ...

1. риса «арборио» с обжаренными овощами;
2. гречневой или пшеничной крупы с творогом;
3. перловой крупы с грибами;
4. пшениной крупы с припущенными яблоками.

1	2	3	4

20. Пудинги из круп отличаются от запеканок тем, что в их состав входят ...

1. взбитые белки;
2. взбитые сливки;
3. яично-сахарная смесь;
4. творог.

1	2	3	4

Тестовый опрос по теме «Сложные горячие блюда из яиц»

Вариант 1

1. Варят яйца в скорлупе при слабом кипении 2 минуты, чтобы приготовить яйца...

1. «всмятку»;
2. «вкрутую»;
3. «в мешочек»;
4. «пашот».

2. На водяной бане при постоянном перемешивании готовят блюдо...

1. «яйца смазанные маслом»;
2. «яйца «бенедикт»»;
3. «яичница болтуня по-французски»;
4. «яйца по флорентийски».

3. Для французского классического омлета яйца следует взбить так, чтобы желтки и белки

1. только перемешались;
2. увеличились в объеме в 2 раза;
3. превратились в воздушную или пенистую смесь;
4. хорошенько взбились.

4. Наклоняют сковороду от себя под углом 45°, и вилкой начинают неторопливо заворачивать верхнюю треть омлета в процессе приготовления...

1. согнутых омлетов;
2. плоских омлетов;
3. свернутых омлетов;
4. омлетов-суфле.

5. Чтобы подать «яйца по-флоринтийски» надо.....

1. на куски поджаренного ржаного хлеба, намазанного сливочным маслом, выкладывают очень тонкие ломтики копченого лосося, сверху кладут пошированное яйцо, смазывают «Голландским соусом» и посыпают нарезанным укропом;
2. на обжаренный ломтик помидора выкладывают пошированное яйцо, посыпают раскрошенным обжаренным беконом и смазывают соусом голландским;
3. На дно невысокого противня, смазанного сливочным маслом, кладут «Шпинат со сливками», сверху кладут пошированное яйцо, покрывают соусом «Морней» и посыпают тертым сыром «Пармезан», затем быстро жарят в сильно нагретом гриле;
4. на поджаренные тосты выкладывают толстые куски подогретой ветчины или бекона, сверху кладут пошированное яйцо, которое поливают «Голландским»

соусом;

6. Яйца всмятку без скорлупы варят в....

1. сотейнике с небольшим количеством воды, соли и уксуса;
2. специальной чашке из фарфора, огнеупорного стекла или глиняной миске с закручивающейся крышкой на водяной бане;
3. бамбуковой пароварке;
4. сотейнике с молоком, солью и сливочным маслом.

Вариант 2

1. Тщательно взбивают яйца со сливочным маслом, нарезанным на мелкие кусочки, солью и молотым черным перцем для приготовления....

1. печеных яиц;
2. пошированных яиц;
3. омлета;
4. яичницы-болтуни по-французски.

2. Чтобы подать яйца «Бенедикт» надо.....

1. на обжаренный ломтик помидора выкладывают пошированное яйцо, посыпают раскрошенным обжаренным беконом и смазывают соусом голландским;
2. на поджаренные тосты выкладывают толстые куски подогретой ветчины или бекона, сверху кладут пошированное яйцо, которое поливают «Голландским» соусом;
3. на куски поджаренного ржаного хлеба, намазанного сливочным маслом, выкладывают очень тонкие ломтики копченого лосося, сверху кладут пошированное яйцо, смазывают «Голландским соусом» и посыпают нарезанным укропом.
4. На дно невысокого противня, смазанного сливочным маслом, кладут «Шпинат со сливками», сверху кладут пошированное яйцо, покрывают соусом «Морней» и посыпают тертым сыром «Пармезан», затем быстро жарят в сильно нагретом гриле.

3. Хэнгтаунский омлет готовят с добавлением...

1. кальмаров;
2. мидий;
3. креветок;
4. устриц.

4. Фриттата с кабачками – это....

1. Омлет-суфле с пюре из кабачков;
2. яйцо пошированное с кабачками;
3. итальянский омлет;
4. французская яичница;

5. Яйца среднего размера следует варить 4 минуты, чтобы приготовить яйца...

1. «всмятку»;
2. «вкрутую»;
3. «в мешочек»;
4. «пашот».

6. Поверхностный слой желтка при варке яиц в скорлупе может потемнеть в результате реакции...

1. веществ, содержащихся в скорлупе, белке и желтке;
2. белков и жиров, содержащихся в желтке;
3. сероводорода, выделяющегося из белка и соединений железа, содержащегося в желтке;
4. сероводорода, выделяющегося из желтка и соединений железа, содержащегося в белке.

Вариант 3

1. При приготовлении пошированных яиц выполняют такие правила, как...

1. В большой кастрюле нагревают на среднем огне 15-18 см воды до бурного кипения, добавляют уксус, а затем разбивают в небольшие чашки яйца и выпускают одно за другим из них в бурно кипящую воду;
2. В сотейник с бурно кипящей водой добавляют уксус и соль, затем размешивают ложкой, образуя «воронку», в которую выпускают яйцо;
3. В большой кастрюле нагревают на среднем огне 5-8 см воды почти до кипения, добавляют уксуса (любого), а затем разбивают в небольшие чашки яйца и выпускают одно за другим из них в слабо кипящую воду;
4. В сотейнике воду с уксусом доводят до кипения, затем разбивают в неё яйца.

2. Для приготовления согнутого омлета

1. яйца взбивают с добавлением соли и перца;
2. ко взбитым яйцам добавляют или молоко, или сливки или бульон;
3. желтки взбивают отдельно от белков;
4. ко взбитым яйцам добавляют обжаренные кабачки или другие овощи.

3. Яичные желтки взбивают с сахаром, а яичные белки взбивают с солью для приготовления...

1. свернутого омлета;
2. яичницы-болтуни;
3. фриттаты;
4. омлета-суфле.

4. Омлет «Вестерн» готовят с добавлением таких ингредиентов, как...

1. репчатый лук, сладкий перец и ветчина;
2. лук порей, черный перец горошком и бекон;
3. цуккини, лук шалот и сервелат;
4. перец сладкий, кукуруза и маслины.

5. Процесс загустения белка в ходе тепловой обработке протекает постепенно. Так, при температуре 65...75°C...

1. появляются местные помутнения;
2. образуется нежная студнеобразная масса;
3. наблюдается постепенное уплотнение студня;
4. получился студень, сохраняющий форму\.

6. Пошированное яйцо выкладывают на обжаренный ломтик помидора, посыпают раскрошенным обжаренным беконом и смазывают соусом голландским для подачи блюда...

1. «Черный камень»;
2. «Бенедикт»;
3. «Яйца по-флоринтийски»;
4. «Яйца с копченым лососем»
- 5.

Ключ к тестам по теме «Блюда из яиц»

Номер вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	1	4	3
2	3	2	2
3	1	4	4
4	3	3	1
5	3	3	2
6	2	3	1

Устный опрос по теме «Блюда из яиц»

1. Чем отличаются способы варки яиц? Как используют вареные яйца?
2. Как приготавливают яичницу с колбасой, с чёрным хлебом, с зеленым луком?
3. Чем омлет отличается от яичницы? Как делать омлеты по способу приготовления?
4. Составить технологическую схему приготовления омлета, фаршированного овощами.
5. С какими гарнирами приготавливают запеченные омлеты?
6. Как приготавливают и подают драчену? Чем отличается она от омлета?
7. Составить технологическую схему приготовления яиц, запеченных под молочным соусом?
8. Каковы требования к качеству блюд из яиц?
9. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?

Задачи по теме «Сложные горячие блюда из творога»

Решите задачи, используя Сборник рецептов Хлебпродинформ 1996 г.

1. Рассчитать количество порций блюда «Пудинг из творога», для приготовления которого используют творог в количестве 7700г. Рассчитать массу брутто сырья для этих порций, если используют яйца средней массой 49г, и блюдо подают с соусом молочным, для приготовления которого используют сухое молоко.
2. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 90 порций блюда «вареники ленивые со сметаной», если известно, что используют яйца средней массой 43г.
3. Рассчитать количество творога для приготовления следующих блюд:
 - 48 порций блюда «сырники из творога»;
 - 24 порции блюда «сырники с морковью»;
 - 50 порций блюда «орешки творожные по-российски»;
 - 75 порций блюда «запеканка из творога».

Самостоятельная работа по теме «Сложные горячие блюда из сыра»

Изучите рецептуры блюд из сыра. Составьте технологические схемы их приготовления

1. Сырное фри

На сливочном масле пассируют муку (не подрумянивая её). Постепенно добавляют молоко и размешивают так, чтобы не осталось мучных комков. Полученный густой соус проваривают 10-15 мин на слабом нагреве. Затем снимают с нагрева и добавляют тонкой струйкой предварительно размешанные сырые яйца. Смесь снова ставят на плиту и варят, помешивая, до загустения. Затем добавляют измельченный на терке сыр и снова хорошо перемешать. Приготовленную массу снимают с плиты и выливают на смазанный маслом пергамент, выложенный на дне противня. С помощью лопатки поверхность разравнивают и охлаждают. Пласт должен быть толщиной 1 см. Затем с помощью формочки вырезают фигурки. Вырезанные фигурки панируют в муке, смачивают во взбитом яйце, а затем панируют в сухарях (прижимая руками, чтобы они не обсыпались). Жарят во фритюре до образования румяной корочки.

2. Суфле из сыра

На сливочном масле пассеруют пшеничную муку, постепенно заливают горячим молоком, тщательно размешивая венчиком, чтобы не было комков. Полученный соус проваривают 10-15 мин при слабом нагреве и затем хорошо охлаждают. Предварительно взбитые яичные желтки добавляют при постоянном перемешивании вместе с большей половиной нормы тертого сыра. К полученной массе добавляют нарезанную соломкой ветчину. Затем аккуратно перемешивая снизу вверх, вводят взбитые в плотную пышную пену яичные белки. Всю массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную сливочным маслом и подпыленную мукой. Сверху суфле посыпают оставшимся тертым сыром и запекают в средне нагретом жарочном шкафу в течение 35-40 мин. Готовое суфле должно быть пышным с зажаренной верхней корочкой. Подают суфле немедленно после запекания, так как оно быстро опадает.

3. Запеканка из сыра со шпинатом

Небольшую форму смазывают маслом, обсыпают дно ровным слоем панировочных сухарей. Выкладывают в неё смесь для запекания, разравнивают поверхность, посыпают панировочными сухарями. Выпекают 30 мин при 180°C.

Для приготовления смеси: творог протирают, солят, перчат. Добавляют тертый сыр, размороженный, отжатый и нарезанный шпинат, взбитые яйца. В тщательно перемешанную массу добавляют муку и разрыхлитель, затем снова перемешивают.

4. Пудинг из сыра с зеленым горошком

Желтки яиц растирают с солью, постепенно прибавляя сметану и муку. Затем добавляют предварительно натертый сыр, взбитые белки и осторожно перемешивают снизу вверх. Сырную массу выкладывают в подготовленную форму, на дне которой выложен замороженный зелёный горошек. Поверхность разравнивают и ставят пудинг вариться на пару в течение 30-40 минут.

5. Фондю из сыра

По легенде рецепт фондю придумали в 16 веке во время осады Цюриха (Швейцария), когда жители этого города должны были питаться небольшим количеством оставшихся продуктов. К счастью у них были хлеб, сыр и вино.

Небольшую кастрюлю из нержавеющей стали натирают изнутри зубчиком чеснока разрезанного пополам. Затем в кастрюлю вливают сухое белое вино, доводят его до кипения на среднем нагреве. Затем добавляют нарезанный на кусочки сыр «Груйер» и молотый мускатный орех. Смесь варят, помешивая деревянной ложкой, пока вино и сыр полностью не перемешаются (сыр расплавится). Отдельно в миске перемешивают

кукурузную муку с киршем и добавляют её к сырной смеси. Продолжают варить и перемешивать, пока сырная смесь не станет гладкой (5 минут). Затем добавляют соль и молотый черный перец. Если фондю густое, то добавляют еще вина. Перед подачей на стол смесь перекладывают в фондюшницу.

Задачи по теме «Сложные горячие блюда из рыбы»

Решите задачи, используя Сборник рецептов Хлебпродинформ 1996 г (таблица №21)

1. В горячий цех поступило 15 кг филе без кожи и костей приготовленное из горбуши с головой потрошенной. Рассчитать выход готовой припущенной и готовой жареной рыбы, которую можно приготовить из этого филе.
2. На раздачу ресторана поступило 7 кг жареной во фритюре рыбы целой без головы. Рассчитать массу брутто и нетто рыбы «корюшка», которую использовали для ее приготовления.
3. Рассчитать выход готовой жареной рыбы, если в рыбном цехе обрабатывали 19 кг рыбы «Навага дальневосточная неразделанная» на филе с кожей без костей.
4. На производство поступило 25 кг рыбы «окунь морской потрошенный обезглавленный». Рассчитать выход готовой жареной во фритюре рыбы, которую разделявали на филе без кожи и костей.
5. Рассчитать количество порций блюда «Солянка из рыбы на сковороде», если для приготовления используют 16 кг рыбы «Горбуша, потрошенная с головой». Рассчитать массу брутто сырья для приготовления этих порций.
6. Рассчитать количество порций блюда «Филе морского гребешка, жаренное во фритюре», которые можно приготовить из 11,5 кг филе морского гребешка. Рассчитать набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что блюдо готовят в декабре месяце и подают с маслом сливочным.
7. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 55 порций блюда «Котлеты из кальмаров и рыбы», если известно, что блюдо готовят из рыбы «Хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный», на гарнир подают тушеную капусту, соус - томатный. В процессе приготовления используют томатную пасту с содержанием сухих веществ 25%.
8. Рассчитать набор сырья для приготовления блюда «Морской гребешок отварной с соусом томатный с гарниром пюре картофельное». Известно, что для приготовления блюда использовано 6,5 кг филе морского гребешка, блюдо готовят в марте месяце, используют для приготовления томат-пасту с содержанием сухих веществ 40%.
9. Рассчитать количество порций блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом» и набор сырья для этих порций, если в наличии имеется 8400г креветок сыромороженных неразделанных целых. Известно, что блюдо готовят в декабре месяце.

Тестирование на тему «Сложные горячие блюда из рыбы»

1. Жареные на гриле способом «терияки» рыбные стейки смазывают глазурью приготовленной из...
 1. уваренного соуса «Сациви» с сахаром;
 2. уваренного соуса «Бальзамический» с перцем;
 3. уваренного соуса «Мирин» с сахаром;
 4. уваренного соуса «Песто» с горчицей.

2. Способом барбекю начинают жарить рыбу...
 1. положив ее на решетку кожей вверх;
 2. **положив ее на решетку кожей вниз;**
 3. положив ее на решетку без кожи;
 4. положив ее на решетку после надрезания кожи.
3. Филе темной рыбы перед жаркой на гриле...
 1. смазывают смесью из лимонного сока и зелени петрушки и не смазывают растительным маслом;
 2. сбрызгивают уксусом и смазывают растительным маслом;
 3. поливают смесью из оливкового масла с лимонным соком;
 4. **поливают лимонным соком или уксусом, и не смазывают растительным маслом;**
4. Если тонкое филе рыбы жарят на гриле в панировочных сухарях, то...
 1. свежими хлебными крошками посыпают рыбу за 3-4 минуты до готовности филе;
 2. **посыпают свежими хлебными обжаренными крошками до начала жарки рыбы;**
 3. ими покрывают рыбу после льезона до начала жарки рыбы;
 4. посыпают свежими хлебными обжаренными крошками перед подачей.
5. Если толстое филе рыбы жарят на гриле в панировочных сухарях, то...
 1. **посыпают рыбу обжаренными свежими хлебными крошками за 3-4 минуты до готовности филе;**
 2. ими покрывают рыбу после льезона до начала жарки рыбы;
 3. посыпают свежими хлебными обжаренными крошками до начала жарки рыбы;
 4. посыпают свежими хлебными обжаренными крошками перед подачей.
6. Для приготовления соте из рыбы лучше использовать...
 1. растительное масло;
 2. **смесь оливкового и сливочного масла;**
 3. молоко или сливки;
 4. белое вино.
7. Чтобы приготовить стейки из тунца с перцем...
 1. **горошины черного перца крупно раздавливают и вдавливают в поверхность стейков;**
 2. сладкий перец нарезают кольцами и покрывают ими стейки;
 3. горошины черного перца размалывают мельницей и посыпают стейки;
 4. сладкий перец измельчают в блендере с пряностями и солью.
8. Для подачи стейков из тунца с перцем приготавливают соус ...
 1. из сливочного масла, муки, белого вина, сметаны и соли;
 2. из сыра, сливок, муки и соли;
 3. **из сухого красного вина, лука-шалот, сливочного масла и соли;**
 4. из муки, сливочного масла, белого вина и сыра.
9. Для жирной рыбы, например, лосося или тунца подходит такой способ тепловой обработки, как...
 1. **жарка на сильном огне в сковороде без жира;**
 2. сотирование;
 3. пошивование;
 4. жарка на гриле.
10. Когда нужно добиться хрустящей корочки, не добавляя аромата рыбе, то лучше использовать масло...
 1. арахисовое;
 2. **рапсовое;**
 3. оливковое;
 4. сливочное.

11. En papillote – этот способ приготовления рыбы является...
1. жаркой на сковороде вок;
 2. **варкой в собственном соку небольших пакетах из фольги или пергаментной бумаги;**
 3. жаркой на гриль-лава;
 4. запекание в пароконвектомате.
12. Для приготовления рыбных стейков, варенных на пару по-китайски порционные куски рыбы предварительно маринуют в
1. **смеси из чеснока, имбиря, зеленого лука и сухого хереса;**
 2. смеси из сухого белого вина, белого винного уксуса, зерен кориандра, чеснока;
 3. смеси из яблочного уксуса, лука шалот, белого винного уксуса и чеснока;
 4. смеси из чеснока, лука шалот, красного вина.
13. Целая тушка рыбы весом 1,35 кг, при тушении в соусе из красного вина будет готова...
1. через 30-35 минут;
 2. через 20-25 минут;
 3. **через 15-20 минут;**
 4. через 10-12 минут.
14. В процессе приготовления блюда «Тушка рыбы в соусе из красного вина» грибы и овощи предварительно...
1. бланшируют в соленом кипятке;
 2. **обжаривают на смеси сливочного и оливкового масла;**
 3. маринуют в смеси чеснока, перца и оливкового масла;
 4. измельчают блендером.
15. Смесь из чеснока, имбиря, зеленого лука и сухого хереса предварительно маринуют рыбные стейки для ...
1. **варки на пару по-китайски;**
 2. варки в белом вине;
 3. приготовления в пергаменте;
 4. тушения в красном вине.
16. Для приготовления рыбы, запеченной в соли...
1. Тушку рыбы очищают и разделяют на филе без кожи и костей;
 2. **Тушку рыбы от чешуи не очищают, а только потрошат, удаляют жабры и глаза, и промывают;**
 3. Тушку рыбы только потрошат и промывают;
 4. Тушку рыбы очищают от чешуи, потрошат, удаляют жабры.
17. При приготовлении рыбы запеченной в соли, предварительно на противень насыпают слой соли
1. 3 см;
 2. 2 см;
 3. **1 см;**
 4. 4 см.
18. При приготовлении рыбы запеченной в соли, подготовленную тушку рыбы засыпают слоем соли ...
1. 3 мм;
 2. 4 мм;
 3. 5 мм;
 4. **6 мм.**
19. Рыбу, запеченную в соли готовят в духовке при температуре
1. 220⁰С в течение 50 минут, не трогая;
 2. 245⁰С в течение 25 минут, не трогая;

3. 250⁰С в течение 40 минут, не трогая;
4. 260⁰С в течение 30 минут, не трогая.
20. Рыба, запеченная в соли, считается готовой при температуре в центре тушки...
1. 64⁰ С;
2. 54⁰ С;
3. 74⁰ С;
4. 65⁰ С.
21. Рыбу рекомендуется варить и припускать при температуре 80-90°, так как...
1. при более высокой температуре происходят большие потери массы и растворимых веществ;
2. при низкой температуре продолжительность тепловой обработки уменьшается;
3. при этой температуре она становится более вкусной;
4. при данной температуре сокращается время тепловой обработки.
22. Деформация кусков рыбы в процессе тепловой обработки происходит из-за...
1. увеличения объема мышечных волокон;
2. уменьшения количества растворимых веществ;
3. сваривания коллагена в кожных покровах рыбы;
4. сваривания белков мякоти рыбы.
23. Основной причиной размягчения рыбы является...
1. разрушение коллагена;
2. переход коллагена в глютин;
3. переход миоглобина в гемин;
4. вытапливание жира.
24. Потери жира при тепловой обработке осетровых рыб минимальны при всех способах тепловой обработки из-за...
1. образующегося глютина;
2. малого его количества;
3. низкой температурой плавления жира;
4. особенностей строения жировой ткани.
25. Соединительная ткань рыбы состоит в основном из белка...
1. миоглобина;
2. лизина;
3. коллагена;
4. глютина.

Самостоятельная работа по теме «Технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов»

Изучите технологию приготовления блюд и напишите организацию рабочих мест для их приготовления.

1 вариант: Вареные креветки с морковным соком и тайскими специями, Креветки в кляре Тушеные креветки и мидии

2 вариант: Кальмары в кляре, Лежебоки» из кальмаров с шампиньонами, Кальмары с рисом, креветками и брокколи под базиликово-томатным соусом

3 вариант: Морские гребешки под маринадом с кунжутом, Жареные кальмары с полентой, Креветки в креольском соусе

1. Вареные креветки с морковным соком и тайскими специями

В кипящей воде отваривают в течение 5 мин морковь, нарезанную кубиками. Затем откидывают на дуршлаг и перекладывают в холодную воду, чтобы прекратить дальнейшую тепловую обработку. Вновь откидывают на дуршлаг и затем перекладывают в кастрюлю. Добавляют свежавыжатый морковный сок, мелко нарубленную лимонную

цедру, сок лайма, натертую цедру лайма и молотый красный перец. Смесь доводят до кипения на сильном нагреве. Затем добавляют очищенные креветки, слегка уменьшают нагрев и варят при слабом кипении без крышки 3-5 мин, пока креветки не станут розовыми.

Уменьшают нагрев и добавляют кусочки сливочного масла, нарубленную зелень кинзы и мяты. Перед подачей разливают по мискам, украшают веточками свежей мяты.

2. Тушеные креветки и мидии

В большой кастрюле доводят до кипения воду, в которую добавили лавровый лист, половину нормы репчатого лука, нарезанного на несколько частей, раздавленный зубчик чеснока, свежие листья тимьяна, молотый черный перец, семена кориандра, сухой перец чили. Добавляют неочищенные креветки и мидии. Вновь доводят до кипения, слегка уменьшают нагрев, закрывают кастрюлю крышкой и варят 1 мин. Снимают с плиты и дают постоять в жидкости 10 мин. Вынимают креветки и мидии шумовкой. Отвар процеживают, вливают его в чистую кастрюлю и кипятят, пока он не упарится вдвое. Креветки и мидии очищают, несколько штук оставляют для украшения.

На растительном масле обжаривают муку в течение 10 мин, пока мука не станет коричневого цвета. В сковороду добавляют рубленые овощи: сладкий перец, репчатый лук, перец чили и чеснок. Тушат несколько минут. Постепенно вливают упаренный бульон и варят, помешивая, на среднем нагреве до тех пор, пока соус не загустеет. Добавляют очищенные креветки и мидии, мелко нарубленные перья зеленого лука, кусочки сливочного масла, лимонный сок, молотый красный перец, соль и молотый черный перец. Все прогревают. При подаче украшают целыми креветками и мидиями.

3. Креветки в кляре

Креветки размораживают, тщательно промывают, очищают и кладут в маринад на 10-15 минут. Для приготовления маринада в оливковое масло добавляют тертый чеснок по вкусу, немного соли и молотого черного перца.

Для приготовления теста «кляр» яйца слегка взбивают со светлым пивом и постепенно добавляют муку до тех пор, пока не получится однородная масса. Тесту дают настояться, чтобы набухла клейковина. После того как креветки замаринуются, их обсушивают на бумажном полотенце. Каждую креветку, держа за хвостик обмакивают в кляр и жарят во фритюре.

4. Кальмары в кляре

Тушки кальмара промывают, очищают от кожицы, обсушивают и нарезают кольцами. Затем кусочки кальмара маринуют 10-15 минут в соевом соусе с добавлением молотого черного перца.

Для приготовления «кляра» пшеничную муку, крахмал и разрыхлитель для теста перемешивают. Постепенно вводят холодную воду и перемешивают до однородной массы, дают настояться полчаса. Готовое тесто солят по вкусу.

Кольца кальмара погружают в «кляр» и обжаривают на хорошо разогретой сковороде с маслом с двух сторон. Обжаренные «кольца» кальмара выкладывают на салфетку, чтоб удалить лишнее масло и затем подают.

5. «Лежебоки» из кальмаров с шампиньонами

Кальмары очищают и затем варят в кипящей воде 3 минуты. Выкладывают на бумажные салфетки.

Для приготовления начинки репчатый лук и шампиньоны очищают и мелко нарезают. Затем отдельно друг от друга слегка обжаривают на растительном масле и

перемешивают. В начинку добавляют тертый сыр, рубленую зелень петрушки и майонез. Все хорошо перемешивают.

Тушки кальмаров наполняют начинкой и края скрепляют деревянной шпажкой. Выкладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху поливают смесью воды с майонезом. Запекают 7-10 мин в духовке, нагретой до 180°C.

Затем кальмары вынимают из духовки, посыпают тертым сыром и ставят в духовку еще на 2 мин, чтобы сыр расплавился.

6. Кальмары с рисом, креветками и брокколи под базиликово-томатным соусом

Рис хорошо промывают, заливают водой на 1 см выше риса и доводят до кипения. Как только вода закипит, уменьшают нагрев до минимума, закрывают плотно крышкой и варят 15 минут. Затем снимают с плиты и оставляют еще на 15 минут. Брокколи промывают, разбирают на соцветия, удаляют плодоножку. Креветки размораживают, удаляют панцирь и вену. Брокколи обжаривают на оливковом масле до полуготовности, добавляют нарезанные креветки и подготовленный рис. Начинку солят и перчат. Готовой начинкой фаршируют тушки кальмаров и скалывают края зубочисткой.

Для приготовления соуса репчатый лук, чеснок и свежие томаты крупно нарезают. Обжаривают на оливковом масле сначала лук, затем добавляют чеснок, и в конце - помидоры. Через пару минут томатная кожица отделится от помидор и тогда ее удаляют из сковороды. Затем добавляют винный уксус, соль, сахар, черный молотый перец, кориандр, сухой базилик. Если масса получится слишком густой, добавляют немного воды. Соус перекладывают в чашу блендера, добавляют свежий базилик и пробивают в однородную массу.

Фаршированные кальмары поливают соусом и запекают в духовке в течение 15-17 минут при 200°C.

Перед подачей кальмары нарезают наискось и поливают соусом.

7. Морские гребешки под маринадом с кунжутом

Для приготовления маринада овощи (лук репчатый и морковь) нарезают тонкой соломкой и пассируют на сливочном масле без изменения цвета. Добавляют винный уксус, 2-3 горошины душистого перца, 4-5 бутонов гвоздики, корицу. Маринад варят 15-20 мин при слабом кипении. Добавляют лавровый лист, соль, сахар, варят еще 5-7 мин и вливают крахмал, разведенный водой. Всё перемешивают и доводят до кипения. Филе гребешков заливают горячим маринадом и дают постоять 30 мин.

Затем гребешки выкладывают на бумажные полотенца, чтобы дать им обсохнуть. Панируют в семенах кунжута, обжаривают на оливковом масле, перекладывают на блюдо и подают.

8. Жареные кальмары с полентой

Кальмары очищают, промывают, обсушивают и нарезают крупной лапшой. На оливковом масле обжаривают чеснок до тех пор, пока он не станет золотистого цвета, затем его вынимают. В сковороду кладут кальмары, добавляют нарубленные листья базилика и петрушки и, майоран. Кальмары жарят, помешивая, пока они не станут бело-розового цвета. Добавляют паприку, перемешивают секунд 5, затем вливают сухое белое вино и тушат на среднем нагреве, пока кальмары не станут плотными. Добавляют соль и молотый черный перец. Готовые кальмары выкладывают на тосты из поленты и подают на стол.

Приготовление «тостов»: На сливочном масле обжаривают нарубленный репчатый лук, периодически помешивая в течение 5 минут, пока он не станет прозрачным.

Затем к луку добавляют воду и доводят до кипения. Отдельно перемешивают кукурузную крупу с водой. Постепенно при перемешивании добавляют эту смесь в

кипящую воду с луком, затем уменьшают нагрев и варят минут 25, постоянно помешивая, пока каша не загустеет и не будет отходить от стенок кастрюли. Кашу посыпают тертым сыром и солью. Затем выкладывают в слегка смазанную растительным маслом форму ровным слоем толщиной 5 мм. Дают слегка остыть, сверху закрывают пищевой пленкой и ставят в морозильник на 30 мин.

Затем поленту разрезают на квадраты со стороной 8 см, и затем каждый квадрат – на треугольники. Осторожно перекладывают кусочки поленты на смазанный противень и запекают 15 мин, пока низ тостов не зарумянится. Вынимают противень и переворачивают тосты. Запекают еще 10 мин, пока не зарумянится вторая сторона.

9. Креветки в креольском соусе

На сковороде разогревают смесь сливочного и оливкового масла. Затем добавляют нарезанные на кусочки репчатый лук, сладкий перец, корень сельдерея, лавровый лист, сухой тимьян и соль. Сковороду закрывают крышкой и готовят, изредка помешивая, минут 10, пока овощи не станут мягкими. Добавляют мелко нарубленный чеснок и жарят, помешивая 2 мин. Добавляют томатную пасту и готовят при помешивании еще 1 мин. Добавляют консервированные размятые помидоры и тушат еще 5 мин. Добавляют куриный бульон и соль, доводят до слабого кипения, закрывают крышкой и варят 25 мин.

Креветки очищают, промывают и обсушивают. Затем обжаривают на оливковом масле со всех сторон. Обжаренные креветки перекладывают в сковороду с соусом, добавляют копченый окорок, нарезанный кубиками размером 1 см. Доводят до слабого кипения и варят 2 минуты. Добавляют белое вино, сухой перец чили и все перемешивают. Перед подачей посыпают нарубленными листьями сельдерея.

Самостоятельная работа по теме «Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса» в вопросах с ожидаемыми ответами

Изучите вопросы и ответьте письменно в тетради

Изменение мышечных белков

1. *При каких температурах происходит тепловая денатурация мышечных белков мяса? Все ли белки денатурируют?*

Тепловая денатурация мышечных белков начинается при температуре 30-35 С. При 65 С денатурирует около 90 % всех мышечных белков, но даже при 100С часть их остается растворимыми. Наиболее лабилен основной мышечный белок - миозин. При температуре немногим выше 40 С он практически полностью денатурирует. Полная денатурация миоглобина наступает при 80 С.

2. *Каким образом красный цвет сырого мяса меняется при его тепловой обработке?*

Миоглобин, придающий сырому мясу красный цвет, при денатурации подвергается деструкции. При этом исчезает красная окраска мяса, образуется гемин серо-коричневого цвета. Поэтому изменению окраски мяса можно судить о степени его прогрева. Так при температуре 60 С окраска говядины ярко-красная, свыше 60-70 С – розовая, при 70-80 С и выше – серовато-коричневая, свойственная мясу, доведенному до кулинарной готовности.

3. *Каковы причины наличия розовой окраски у готовых блюд из мяса?*

Причины аномальной (розоватой) окраски мяса, подвергнутого достаточной тепловой обработке могут быть следующими:

- использование мяса сомнительной свежести, в котором накапливается аммиак;

- свежие мясные продукты в нарушении требований технологии разогреты или сварены в хранившемся уже бульоне;
- повышенное содержание нитратов в мясе.

В результате взаимодействия гема с аммиаком или нитратами образуется вещество (гемохромоген) имеющее розовато красную окраску.

4. Как изменяются белки саркоплазмы и миофибрилл при тепловой обработке мяса?

Белки саркоплазмы, представляющие собой концентрированный золь, в результате денатурации и последующего свертывания образует сплошной гель. Белки миофибрилл (уже находящиеся в состоянии геля) при нагревании уплотняются с выделением влаги вместе с растворенными в ней веществами. Диаметр мышечных волокон при варке уменьшается на 36-42%. Чем выше температура нагрева, тем интенсивнее уплотнение волокон, больше потери массы и растворимых веществ.

5. Почему при приготовлении жареных блюд из мяса требуется доводить их до готовности в жарочном шкафу?

При жарке мясо прогревается только до 80-85 С в центре изделий, поэтому мышечные волокна уплотняются меньше, чем при варке (при варке температура 95 С). Для доведения мяса до готовности необходимо дальнейшее нагревание денатурированных мышечных белков. В этих условиях происходит более глубокие изменения их - деструкция с образованием таких летучих веществ, как сероводород, фосфористый водород, аммиак, углекислый газ и др.

Изменение соединительнотканых белков

1. Что происходит с коллагеном мяса при тепловой обработке?

Коллаген при нагревании в присутствии воды, содержащейся в мясе претерпевает следующие изменения:

- при температуре 50-55 С коллагеновые волокна набухают, поглощая большое количество воды;
- при температуре 58-62 С резко сокращается для коллагеновых волокон, увеличивается их диаметр и становятся стекловидными. Процесс этот называется денатурацией или свариванием коллагена. При дальнейшем нагреве происходит деструкция коллагеновых волокон – распад их на отдельные полипептидные цепочки; коллаген превращается в растворимый глютин. Переход коллагена в глютин – основная причина размягчения мяса

2. Какие факторы влияют на скорость перехода коллагена в глютин?

Скорость перехода коллагена в глютин и, следовательно, скорость достижения кулинарной готовности зависят от ряда факторов:

- вида и возраста животного;
- особенностей морфологического строения мышцы;
- температуры;
- реакции среды и т.д.

Те части мяса, в которых коллаген очень устойчив, непригодны для жарки. При повышении температуры распад коллагена ускоряется. Особенно быстро он происходит при температуре 100 С. Кислая среда ускоряет распад коллагена. На этом основано маринование мяса, тушение его с кислыми соусами и приправами.

Изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов

1. *Какие два процесса происходят в мясных продуктах при тепловой обработке?*
Изменение массы мясных продуктов при тепловой обработке является следствием двух противоположных процессов:
 - набухания коллагена, которое сопровождается поглощением влаги;
 - уменьшения гидратации мышечных белков в результате их денатурации и последующего уплотнения гелей (выпрессовыванию отделяемой влаги способствует сваривание коллагеновых волокон).
2. *Какова роль жира в изменении массы готовых блюд?*
Мясные полуфабрикаты, кроме мышечной ткани, содержат и жировую. Жир частично вытапливается и это также вызывает потери массы. При варке из мяса выделяется до 40% жира. При жарке жир частично впитывается продуктом, улучшая его пищевую ценность, частично вытапливается (при жарке продуктов со значительным содержанием жира)
3. *Почему потери массы рубленых изделий меньше, чем у порционных? Есть ли разница в потере массы рубленых изделий с хлебом и натуральных рубленых изделий?*
Потери массы рубленых натуральных изделий меньше, чем порционных. Так, потери массы при жарке бифштекса рубленого составляет 30%, а порционного – 37%. Это связано с тем, что при нарушении целостности соединительной ткани уменьшается выпрессовывание влаги в результате сваривания коллагена. Потери массы рубленых изделий с хлебом значительно меньше, чем натуральных рубленых. Так, если шницель натуральный рубленый теряет при жарке 27% массы, то биточки, котлеты -19%, что обуславливается поглощением влаги хлебом. Так филе, лангет, антрекот теряют при жарке 37% массы, а панированный ромштекс - 27%
4. *Каковы потери растворимых веществ при варке мяса? Чем это объяснить?*
Наибольшие потери растворимых соединений наблюдаются при варке мяса. В процессе варки говядины в бульон переходит 0,1% белка (от массы мяса), экстрактивных веществ 1,55% и минеральных веществ. Объясняется это тем, что, во-первых не все белки мяса растворяются в воде, во-вторых, при нагревании в результате денатурации большая часть мышечных белков теряет способность растворяться, поэтому они могут переходить в отвар только в первый период варки пока куски еще не прогрелись. На этом основаны рекомендации солить мясо при варке за 20-30 минут до готовности.
5. *Какие факторы влияют на диффузию растворимых веществ в бульон?*
На переход растворимых веществ в бульон влияет температурный режим варки. Так при погружении мяса в холодную воду белка извлекается в 2 раза больше, чем при погружении в горячую воду. Гораздо большее значение имеет температура, при которой варится мясо. При варке без кипения белковые гели меньше уплотняются, удерживают больше влаги, а вместе с ней и растворимых веществ. При жарке из мяса переходит меньше растворимых веществ.

Изменение витаминов

1. *Что происходит с витаминами при тепловой обработке?*
Содержащиеся в мясе витамины относительно хорошо сохраняются при тепловой обработке. Наиболее устойчив В2 (рибофлавин) и РР (никотиновая кислота), содержание которой в вареном мясе составляет 80-85%. Витамин В1 (тиамин) сохраняется в пределах 68-75%, витамин В6 (пиродоксин) в вареном мясе 60%, в

жареном 50%. В процессе варки от 30 до 65% водорастворимых витаминов переходит в варочную среду. При припускивании потери меньше. При жарке еще меньше.

Формирование специфического вкуса и запаха мяса

1. Какова роль глутаминовой кислоты в формировании вкуса блюд из мяса?
В концентрации 0,03% глутаминовая кислота дает ощущение мясного вкуса.
2. *Как формируется вкус и аромат жареных блюд из мяса?*
Поверхностный слой мясных полуфабрикатов быстро обезвоживается, температура в нем поднимается до 135 С. Образуется корочка, толщина и цвет которой зависят от температуры греющей среды и продолжении нагрева. В корочке накапливаются продукты пирогенетического распада белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ сообщающие жареному продукту специфический вкус и запах.

Самостоятельная работа на тему «Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса»

Изучите технологию приготовления сложных горячих блюд из мяса и подберите необходимое технологическое оборудование.

1. Баранина с вишней

В подготовленной мякоти корейки делают глубокие проколы ножом вдоль волокон и шпигуют вишнями. Поверхность солят. Форму для запекания смазывают сливочным маслом, кладут мясо и посыпают корицей. Запекают в духовке 20-25 мин до полуготовности (200° С)

Муку пассеруют на сливочном масле до золотистого цвета, вливают горячий мясной бульон, разведенный со сметаной, вводят вишневый сок и смесь доводят до кипения.

Запеченную баранину заливают приготовленным соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу еще 30-35 мин при 160° С.

2. Котлетки из баранины с тыквой

Котлетное мясо баранины, очищенные тыкву и репчатый лук нарезают и пропускают через мясорубку. Добавляют соль, яйцо и тщательно перемешивают, выбивают. Формуют мелкие котлетки (4-5 шт), выкладывают на смазанный противень и запекают до готовности.

3. Ароматное жаркое из баранины с клюквой в яблочном горшочке

Баранину нарезают кусочками 30-40 г, смешивают с предварительно промытой и слегка раздавленной клюквой, нарезанным на четвертинки луком-шалотом, специями и пряностями. Дают настояться в холодильнике в течение 1 часа. С яблок «антоновских» срезают «крышечки» и выскабливают мякоть с семенами так, чтобы получились «горшочки». Для «крышечек» замешивают тесто следующим образом: в холодное молоко постепенно всыпают смесь муки пшеничной с отрубями и солью. Замешивают тесто и в конце добавляют растительное масло. Тесто закрывают и дают постоять 20 минут, затем тесто раскатывают и вырезают из него кружочки («крышечки»).

Маринованную баранину с ягодами и всеми приправами перекладывают в горшочки из яблок, накрывают вырезанными из теста крышечками и запекают при 150-180° С в течение 40-60 мин.

4. Шницель из телятины с пряной корочкой

Сливочное масло взбивают с рубленой зеленью кинзы и эстрагона, добавляют тертый хрен, соль, перец, молотые сухари пшеничного хлеба, желтки яиц. Смесь тщательно перемешивают. Порционные куски телятины (корейка) отбивают и обжаривают до образования румяной корочки. Сразу же смазывают приготовленной смесью и продолжают готовить в жарочном шкафу еще 10 мин при температуре 250°C.

5. Телятина с ананасами

Подготовленную телячью вырезку нарезают на порционные куски, смазывают со всех сторон маринадом и выдерживают в холодильнике 2-3 ч. Затем обжаривают с двух сторон.

Для приготовления маринада масло растительное смешивают с паприкой, имбирем и солью.

Готовую телятину выкладывают на блюдо, чередуя в виде цилиндра с предварительно обжаренными в сливочном масле консервированными ананасами. Рядом подливают соус из ананасов и оформляют предварительно подготовленной зеленью петрушки. Для этого листики петрушки промывают и обсушивают на бумажном полотенце. Затем смазывают растительным маслом со всех сторон. И выкладывают на пищевую пленку, натянутую на пластиковый контейнер. Контейнер ставят в микроволновую печь и сушат до готовности. Для соуса часть консервированных ананасов мелко нарезают, соединяют со сметаной, добавляют карри, соль и пробивают в блендере до пюреобразной консистенции.

Тестирование на тему «Сложные горячие блюда из мяса Чувашской национальной кухни»

1. Тесто для приготовления блюда «Баранина с клецками» (чувашская кухня) приготавливают из...

1. Муки, яичных желтков и молока;
2. Муки, яиц, сливок и тертого картофеля;
3. **Муки, яиц и тертого репчатого лука;**
4. Муки, яичных белков, тертой моркови и молока.

2. Для приготовления чувашского национального блюда «Рубец с гречневой кашей» сначала рубец...

1. Пропускают через мясорубку и обжаривают;
2. **Отваривают, пропускают через мясорубку и обжаривают;**
3. Нарезают, варят и пропускают через мясорубку;
4. Отваривают и затем обжаривают на топленом масле.

3. Чувашское национальное блюдо «Рулет, фаршированный овощами» приготавливают из...

1. Свиной корейки;
2. Бараньего окорока;
3. Говяжьей тазобедренной части;
4. **Телячьей грудинки.**

4. Шыртанчики по-чувашски формуют в виде...

1. Рулетиков;
2. Прямоугольников;
3. Конвертиков;
4. **Шариков.**

5. Чувашское национальное блюдо «Рулетики из печени» готовят с фаршем из...

1. **Предварительно тушеных соленых огурцов с обжаренным луком репчатым и отварным рисом;**
 2. Отварного риса с обжаренной на шпике говяжьей печенью и луком-пореем;
 3. Соленых грибов с отварным рисом и пассированным луком репчатым;
 4. Предварительно припущенных в молоке моркови и лука с добавлением отварного риса.
6. К тушеным мясным блюдам чувашской национальной кухни относят такие блюда, как...
1. Рулетики из печени;
 2. **Шыртанчики по-чувашски»; баранина с клецками**
 3. Рулет, фаршированный овощами;
 4. Рубец с гречневой кашей.
7. Электрическую фритюрницу используют при приготовлении блюда чувашской национальной кухни...
1. **Рулетики из печени;**
 2. Шыртанчики по-чувашски»;
 3. Рулет, фаршированный овощами;
 4. Рубец с гречневой кашей.
8. К запеченным мясным блюдам чувашской национальной кухни относят такие блюда, как...
1. Рулетики из печени;
 2. Шыртанчики по-чувашски»;
 3. **Рулет, фаршированный овощами;**
 4. Рубец с гречневой кашей.
9. Капусту белокочанную предварительно тушат с морковью и репчатым луком, чтобы приготовить блюдо чувашской национальной кухни...
1. Рулетики из печени;
 2. Шыртанчики по-чувашски»;
 3. **Рулет, фаршированный овощами;**
 4. Рубец с гречневой кашей.
10. Лезон обязательно используют при приготовлении блюда...
1. Баранина с клецками;
 2. **Шыртанчики по-чувашски»; рулетики из печени**
 3. Рулет, фаршированный овощами;
 4. Рубец с гречневой кашей.
11. Телячью или баранью грудинку освобождают от реберных костей и используют для приготовления блюда чувашской национальной кухни...
1. Баранина с клецками;
 2. Шыртанчики по-чувашски»;
 3. **Рулет, фаршированный овощами;**
 4. Рубец с гречневой кашей.
12. Для приготовления блюда чувашской национальной кухни «Рулетики из печени» говяжью печень предварительно...
1. Измельчают на мясорубке;
 2. **Нарезают и отбивают;**
 3. Нарезают и бланшируют;
 4. Отваривают и пропускают через мясорубку.

Тестовый опрос по теме «Сложные горячие блюда из сельскохозяйственной птицы, кролика и пернатой дичи»

Вариант 1

1. Блюдо «Кордон Блё» представляет собой ...
 - 1.Панированное жареное филе птицы, внутри которого находятся тонкие ломтики сыра и ветчины;
 - 2.Жареное филе птицы, фаршированное фундуком и апельсинами;
 - 3.Жареное филе птицы, фаршированное смесью из сливочного масла и зелени петрушки;
 - 4.Припущенное филе птицы с медом, имбирем и прованскими травами.
2. Для фарширования курицы под кожей, необходимо...
 - 1.Отделить кожу от мякоти и костей и выложить на смоченную салфетку;
 - 2.Отделить кожу от мякоти и костей, и сшить по краю в виде «мешочка»;
 - 3.Отделить кожу от мякоти в области грудки в виде «кармана».
 - 4.Просунуть руку у крыла, высвободить кожу на грудке и вокруг бедер и ножек;
3. Для приготовления блюда «Котлетки из кролика с пармезаном» мякоть кролика...
 1. Пропускают через мясорубку;
 - 2.Отбивают с двух сторон;
 3. Нарезают мелкими кубиками;
 4. Предварительно маринуют.
4. Маринадом, состоящим из красного лука, моркови, красного вина, зелени тимьяна, оливкового масла и лаврового листа, заливают порционные куски кролика для приготовления блюда
 1. Котлетки из кролика с пармезаном;
 2. Тушеный маринованный кролик с черносливом;
 3. Шашлык из кролика;
 4. Кролик запеченный.
5. Для приготовления блюда «Фазан по-богемски» его тушат с добавлением....
 - 1.картофеля, кабачков и баклажанов;
 - 2.фасоли, перца сладкого, маслин и лука репчатого;
 - 3.квашеной капусты и копченой грудинки.
 - 4.риса и грибов.
6. Для приготовления блюд, выдержанных бекасов...
 1. Потрошат, перья ощипывают, не ошпаривая кипятком, так как он может растопить нежный жир, находящийся под очень тонкой кожей бекасов;.
 2. Очищают от перьев и потрошат, солят, формируют (ножки подвязывают к клюву);
 3. Ощипывают, но не потрошат; разрезают кожу на спинке, отделяют мясо вместе с кожей;
 4. Разрезают на куски, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, солят по вкусу, ставят на огонь и варят, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

Вариант 2

1. Сливочное масло размягчают и перемешивают с рубленой зеленью петрушки и лимонным соком, затем формируют в виде бруска и охлаждают для приготовления блюда...
 - 1.Кордон блё;
 - 2.Котлеты по-киевски;
 - 3.Крокеты из курицы;
 - 4.Карри из курицы.
2. Чтобы зафаршировать куриный окорочок, необходимо...
 - 1.Сделать надрезы на коже поперек костей;

2. Предварительно замариновать в апельсиновом соке;
3. Надрезать мякоть вокруг кости и отделить ее;
4. Отделить мякоть от кожи.
3. Измельченные на мелкой терке сыр и чеснок, входят в состав массы используемой для приготовления блюда...
 1. Котлетки из кролика с пармезаном;
 2. Котлета по-киевски;
 3. Котлета рубленая;
 4. Котлетки грибные.
4. Обязательно используют красное вино в процессе приготовления блюда...9
 1. Котлетки из кролика с пармезаном;
 2. Шашлык из кролика;
 3. Тушеный маринованный кролик с черносливом;
 4. Кролик запеченный.
5. Для приготовления блюда «Панированные перепела на решетке» сначала...
 1. Перепелов выдерживают в смеси красного сухого вина и меда и, затем разрезают со стороны хребта, раскрывают, слегка отбивают;
 2. Подготовленных перепелов разрезают со стороны хребта, раскрывают, слегка отбивают, солят по вкусу, посыпают черным перцем, смачивают в растопленном масле и панируют в хлебных крошках;
 3. Перепелов пластуют и солят по вкусу, посыпают черным перцем;
 4. Подготовленных перепелов разрезают со стороны хребта, раскрывают, слегка отбивают, солят по вкусу.
6. Для придания мясу дичи сочности и нежности, после заправки филейную часть крупной дичи ...
 1. завертывают в тонкие пласты шпика;
 2. шпигуют охлажденным шпиком, нарезанным мелкими брусочками;
 3. фаршируют смесью шпика и рубленого чеснока;
 4. маринуют в белом вине.

Вариант 3

1. Для приготовления блюда «Котлеты по-киевски» используют такой способ тепловой обработки, как...
 1. Жарка на гриле;
 2. Припускание;
 3. Жарка во фритюре;
 4. Запекание.
2. Блюдо «Кордон Блё» представляет собой ...
 1. Жареное филе птицы, фаршированное фундуком и апельсинами;
 2. Жареное филе птицы, фаршированное смесью из сливочного масла и зелени петрушки;
 3. Панированное жареное филе птицы, внутри которого находятся тонкие ломтики сыра и ветчины;
 4. Припущенное филе птицы с медом, имбирем и прованскими травами.
3. Рубленая зелень петрушки, входящая по рецептуре в состав блюда «Котлетки из кролика с пармезаном», используется в процессе...
 - 1) Панирования;
 - 2) Фарширования;

- 3) Маринования;
- 4) Измельчения на мясорубке.
4. Для приготовления блюда «Котлетки из кролика с пармезаном» смесь из мякоти кролика, яиц, сыра, чеснока, майонеза, муки, соли и специй предварительно....
 1. Замораживают в течение 10 минут;
 2. Маринуют в течение 3 часов;
 3. Оставляют на холоде в течение 30 мин;
 4. Выдерживают при комнатной температуре 1 час.
5. Для рулета из фазана (по-шатлейнски) необходимо приготовить ...
 1. фарш из куриной или телячьей котлетной массы, сваренных свежих грибов, трюфелей и вареного телячьего или говяжьего языка;
 2. начинку из сваренных свежих грибов, отварных яиц, грецких орехов и меда;
 3. фарш из жареной куриной печени, сваренных свежих грибов, лука репчатого и маслин;
 4. вареного телячьего языка, жареной куриной печени, сваренных свежих грибов и пряностей.
6. Для приготовления блюда «Фазан по-богемски» его тушат с добавлением....
 1. картофеля, кабачков и баклажанов;
 2. фасоли, перца сладкого, маслин и лука репчатого;
 3. квашеной капусты и копченой грудинки.
 4. риса и грибов.

КЛЮЧ

№	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	1	2	3
2	4	3	3
3	3	1	2
4	2	3	3
5	3	2	1
6	2	2	3

Задачи по теме «Сложные горячие блюда из птицы»

Решите задачи, используя Сборник рецептов Хлебпродинформ 1996 г (таблица №17)

1. Рассчитать количество порций блюда «Гусь жареный с гарниром «Яблоки печеные»» по 1 колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 16 кг гусей потрошенных 2 категории. Рассчитать набор сырья массой брутто для их приготовления.
2. Рассчитать количество порций блюда «Утка, фаршированная картофелем и черносливом», которые можно приготовить из 11 кг уток потрошенных 2 категории. Рассчитать набор сырья массой брутто для их приготовления, если блюдо готовят в феврале месяце.
3. Рассчитать количество порций блюда «Кролик в маринаде», которые можно приготовить с использованием 960 моркови в марте месяце. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления этих порций, если известно, что используют томатную пасту содержанием сухих веществ 25% и кролика 2 категории.

4. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий (технологических задач) экзамену,
- задания дифференцированного зачета (билеты).

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится на последнем занятии, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Условия проведения экзамена

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет экзамена состоит:

- теоретического вопроса со свободным выбором ответа
- производственной задачи.

Экзамен может проводиться в дистанционном формате.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

1. Форма проведения: экзамен с использованием дистанционных технологий в виде тестов.

2. Технические средства: Для проведения экзамена с использованием дистанционных технологий понадобятся следующие технические средства/программы/ мессенджеры: телефон, ватсап, вконтакте.

3. Можно использовать: шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

Студенты подготавливают таблицу на листе, пишут свою ФИО, дату и номер билета.

Преподаватель заранее подготавливает ведомость с беспорядочно расположенными номерами билетов, например порядковый номер 1 соответствует номеру билета 7, порядковый номер 2 соответствует номеру билета 21 и так далее.

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на экзамен в группе созданной в ватсапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и тд.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в ватсапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с тестами. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты читают тесты, выбирают ответы и пишут их в виде цифры в таблицу напротив каждого номера теста. По окончании тестирования (через 30 минут) студент высылает фото с заполненной таблицей с ответами. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен уметь:		
-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	билеты 1-30
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Организует их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	билеты 1-30
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	билеты 1-30
Должен знать:		
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Знает рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	билеты 1-30
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Знает актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	билеты 1-30
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	Знает способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	билеты 1-30
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Знает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	билеты 1-30
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Знает виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	билеты 1-30
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -ведение процессов приготовления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента.	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. 	билеты 1-30
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, 	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	региональных.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	билеты 1-30
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	билеты 1-30
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	билеты 1-30
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	билеты 1-30
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	билеты 1-30
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	билеты 1-30
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-30
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	билеты 1-30
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	билеты 1-30

Экзамен по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
 Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
 МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
 кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 1

1. Расскажите общие сведения о соусах. Дайте характеристику загустителей соусов.
2. Расскажите общие правила приготовления рыбы в жидкости. Предложите ассортимент блюд и технологию их приготовления.
3. Рассчитать количество порций блюда «Филе морского гребешка, жаренное во фритюре», которые можно приготовить из 11,5 кг филе морского гребешка. Рассчитать набор сырья массой брутто для этих порций, если известно, что блюдо готовят в декабре месяце и подают с маслом сливочным.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 2

1. Расскажите о процессах, происходящих при тепловой обработке овощей.
2. Расскажите общие правила приготовления пасты. Предложите ассортимент соусов используемых при её приготовлении, расскажите технологию их приготовления.
3. В течение рабочей смены в ресторане реализовано: 25 порция блюда «омлет с ветчиной», 19 порций блюда «омлет с яблоками». Рассчитать количество (штук) яиц средней массой 45г (в скорлупе) необходимых для приготовления этих блюд.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 3

1. Расскажите об изменениях жиров, массы и содержания растворимых веществ рыбы при её тепловой обработке.
2. Расскажите технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции из спаржи. Предложите ассортимент блюд из спаржи для ресторана и расскажите их технологию приготовления.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 75 порций блюда «Каша рассыпчатая с луком» из перловой крупы по 1 колонке сборника рецептур.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 4

1. Расскажите о процессах, происходящих при тепловой обработке круп, макаронных и бобовых изделий.
2. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из диких животных. Расскажите технологию приготовления блюд из зайца.

3. Рассчитать количество порций блюда «Цимес «Еврейский»», которые можно приготовить из 2950г моркови в январе месяце. Рассчитать массу брутто сырья для этих порций, если используют для приготовления молоко сухое цельное.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 5

1. Расскажите об изменениях мышечных белков и белков соединительной ткани рыбы при её тепловой обработке.
2. Назовите ассортимент плоских омлетов. Расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитать массу брутто сырья для приготовления 55 порций блюда «Котлеты из кальмаров и рыбы», если известно, что блюдо готовят из рыбы «Хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный», на гарнир подают тушеную капусту, соус - томатный. В процессе приготовления используют томатную пасту с содержанием сухих веществ 25%.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 6

1. Расскажите общие правила варки яиц. Предложите организацию рабочих мест по приготовлению блюда «Шотландские яйца».
2. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из субпродуктов. Расскажите технологию приготовления блюд из мозгов.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 44 порций блюда «Каша рассыпчатая с луком» из рисовой крупы по 1 колонке сборника рецептов.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 7

1. Расскажите об изменениях мышечных белков при тепловой обработке мяса.
2. Расскажите технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей: «Рататуй», «Печеный репчатый лук фаршированный сосисками».
3. Рассчитать потребность в крупе пшениной для работы кафе в течение 7 дней, если известно, что в течение одного рабочего дня реализуются следующие блюда: 57 порций «Каши боярской», 89 порций «Каши янтарной», 35 порций «Каши вязкой с тыквой».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 8

1. Дайте характеристику риса, используемого при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Предложите ассортимент блюд из риса и расскажите технологию их приготовления.
2. Расскажите технологию приготовления соуса «Бешамель». Перечислите ассортимент соусов на основе «Бешамель» и расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитать количество порций блюда «Гусь жареный с яблоками печеными» по 1 колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 17 кг гусей потрошенных 1 категории. Рассчитать набор сырья массой брутто для их приготовления.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 9

1. Расскажите об изменениях соединительнотканых белков при тепловой обработке мяса и об изменениях массы и содержания растворимых веществ в мясных продуктах.
2. Расскажите технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей: «Картофель, запеченный с сыром и беконом», «Жареные зеленые помидоры».
3. Рассчитать количество порций блюда «Утка, фаршированная картофелем и черносливом», которые можно приготовить из 19 кг уток потрошенных 1 категории. Рассчитать набор сырья массой брутто для их приготовления, если блюдо готовят в феврале месяце.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 10

1. Расскажите общие правила запекания мяса.
2. Расскажите технологию приготовления жареных яиц разными способами. Подберите оборудование и инвентарь для их приготовления.
3. В ресторане были приготовлены соусы на основе рыбного бульона: 35 порций соуса белого - для запекания рыбы и 56 порций соуса «паровой». Рассчитать количество бульона рыбного необходимого для приготовления перечисленных соусов и массу брутто сырья для его приготовления, если выход каждой порции соуса -75 гр.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 11

1. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из курицы. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
2. Расскажите технологию приготовления соуса «Голландский». Назовите ассортимент соусов на основе соуса «Голландский» и расскажите особенности их приготовления.
3. Рассчитайте набор сырья для приготовления 70 порций «Супа-пюре из разных овощей» (по 1 колонке Сборника рецептов), если выход 1 порции - 300 г, суп приготавливают в январе месяце.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 12

1. Дайте характеристику сложных горячих блюд из овощей, представленных в Сборнике рецептов 1996г. Расскажите технологию их приготовления и требования к их качеству.
2. Расскажите общие правила приготовления супов «Консоме». Назовите ассортимент гарниров для «Консоме», расскажите технологию приготовления гарниров «Роаяль».

3. В ресторане были приготовлены соусы на основе рыбного бульона 50 порций соуса «белое вино» и 40 порций соуса «томатный». Рассчитать количество бульона рыбного необходимого для приготовления перечисленных соусов и массу брутто сырья для его приготовления, если выход каждой порции соуса -75 гр.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 13

1. Расскажите общие правила приготовления супов Чувашской национальной кухни. Назовите ассортимент супов и расскажите особенности их приготовления.
2. Расскажите технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции из цветной капусты. Предложите ассортимент блюд из цветной капусты для ресторана и расскажите их технологию приготовления.
3. Рассчитать количество коричневого бульона для приготовления соусов: 34 порции - «красный с луком и грибами» и 65 порций – «красный кисло-сладкий». Рассчитать набор сырья массой брутто для его приготовления, если выход 1 порции соуса -50 г.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 14

1. Дайте характеристику пасты и её кулинарное использование. Предложите ассортимент сложных горячих блюд из макаронных изделий и технологию их приготовления.
2. Назовите ассортимент супов национальной кухни Германии. Расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитать количество коричневого бульона для приготовления соусов: 30 порций – «красный с вином» и 44 порции - «красный с луком и грибами». Рассчитать набор сырья массой брутто для его приготовления, если выход 1 порции соуса -50 г.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 15

1. Расскажите общие правила приготовления супов-пюре. Назовите ассортимент супов-пюре и расскажите их технологию приготовления. Назовите требования к их качеству.
2. Расскажите технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции из каштанов. Предложите ассортимент блюд из каштанов для ресторана и расскажите их технологию приготовления.
3. Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 30 порций блюда «Руллет яичный с морковью», если известно, что блюдо готовится в январе месяце и на производство поступили яйца средней массы 43 г.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 16

1. Расскажите общие правила сотирования и жарки на сковороде рыбы. Предложите ассортимент блюд и технологию их приготовления.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из гуся. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитайте количество порций гарнира «Каша рассыпчатая», которые можно приготовить из 7,1 кг гречневой крупы, если выход одной порции гарнира – 150 гр.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 17

1. Расскажите технологию приготовления французских или свернутых омлетов. Подберите оборудование и инвентарь для их приготовления.
2. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из диких животных. Расскажите технологию приготовления блюд из серны.
3. Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 40 порций блюда «Зразы донские» по 1 колонке сборника рецептур в феврале месяце, если известно, что на производстве имеется форель неразделанная крупная и к блюду подается гарнир «Пюре картофельное».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 18

1. Расскажите общие правила приготовления супов «Консоме». Назовите ассортимент «Консоме» и расскажите их технологию приготовления. Назовите требования к их качеству.
2. Расскажите технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции из фасоли. Предложите ассортимент блюд из фасоли для ресторана и расскажите их технологию приготовления.
3. Рассчитайте количество порций блюда «жаркое с грибами по-русски», которые можно приготовить из туши говядины 2 категории в количестве 195 кг с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитать набор сырья для этих порций, если блюдо готовят в марте месяце.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 19

1. Расскажите технологию приготовления соуса «Эспаньоль». Назовите ассортимент соусов на основе соуса «Эспаньоль» и расскажите особенности их приготовления.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из кальмаров. Расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитайте количество порций блюда «Говядина в кисло-сладком соусе», которые можно приготовить из туши говядины 1 категории в количестве 197 кг с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитать набор сырья для этих порций, если блюдо готовят в январе месяце и подают с гарниром «Макаронные изделия отварные».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 20

1. Расскажите общие правила приготовления пошированных яиц. Назовите ассортимент блюд из пошированных яиц и технологию их приготовления.

2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из перепелов. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитать количество порций блюда «Зразы отбивные» по 1 колонке сборника рецептов, которые можно приготовить из 89 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитайте сырье массой брутто для приготовления этих порций, если на гарнир подают «Кашу рассыпчатую гречневую».

Преподаватель Никитина В.В.
Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 21

1. Назовите ассортимент сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов чувашской национальной кухни. Расскажите технологию их приготовления
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из фазанов. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитать сырье массой брутто для приготовления 48 порций блюда «Рыба тушеная в томате с овощами», если используют рыбу «горбуша, потрошенная с головой». Известно, что блюдо готовят в феврале месяце и на гарнир подают «Картофель отварной».

Преподаватель Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 22

1. Расскажите общие правила подрумянивания мяса.
2. Назовите ассортимент супов национальной кухни Италии. Расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитать сырье массой брутто для приготовления 53 порций блюда «Фасоль в томатном соусе», если известно, что используется томатная паста содержанием сухих веществ 40%.

Преподаватель Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 23

1. Предложите ассортимент сложных горячих блюд из бобовых изделий: фасоль, чечевица. Расскажите технологию их приготовления.
2. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из субпродуктов. Расскажите технологию приготовления блюд из почек и печени.
3. Рассчитать сырье массой брутто для приготовления 55 порций блюда «Биточки рыбные жареные фри», если известно, что блюдо готовят в январе месяце, используют рыбу «Налим речной неразделанный».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 24

1. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из утки. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
2. Расскажите технологию приготовления омлетов-суфле. Подберите оборудование и инвентарь для их приготовления.
3. Рассчитать набор сырья для приготовления блюда «Морской гребешок отварной с соусом томатный с гарниром пюре картофельное». Известно, что для приготовления блюда использовано 6,5 кг филе морского гребешка, блюдо готовят в марте месяце, используют для приготовления томат-пасту с содержанием сухих веществ 40%.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 25

1. Расскажите общие правила жарки рыбы на гриле и барбекю. Предложите ассортимент блюд и технологию их приготовления.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из тетеревов. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитать количество порций блюда «Креветки, запеченные под сметанным соусом» и набор сырья для этих порций, если в наличии имеется 8400г креветок сыромороженных неразделанных целых. Известно, что блюдо готовят в декабре месяце.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 26

1. Назовите ассортимент супов национальной кухни Испании. Расскажите технологию их приготовления.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из креветок. Расскажите технологию их приготовления.
3. Рассчитать количество порций блюда «Утка жареная с яблоками печеными» по 1 колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 14 кг уток потрошенных 1 категории. Рассчитать набор сырья массой брутто для их приготовления.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 27

1. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из субпродуктов. Расскажите технологию приготовления блюд из легких и из свиных ножек.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из индейки. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитать сырье массой брутто для приготовления 120 порций «ухи с фрикадельками» по 1 колонке сборника рецептур. Известно, что выход 1 порции супа - 400г ; фрикадельки готовят из рыбы «нельма неразделанная крупного размера».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 28

1. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из курицы (целой тушкой). Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
2. Назовите ассортимент супов национальной кухни Франции. Расскажите технологию их приготовления.

3. Рассчитать количество порций блюда «Голубцы овощные» по 1 колонке сборника рецептур, которые можно приготовить из 5800г шампиньонов свежих. Рассчитать сырье массой брутто для приготовления этих порций, если при приготовлении соуса сметанного с томатом используют томат-пасту с содержанием сухих веществ 25%.

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 29

1. Перечислите ассортимент сложных горячих блюд из диких животных. Расскажите технологию приготовления блюд из оленя.
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из куропаток. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 60 порций блюда «Зразы донские» по 1 колонке сборника рецептур в декабре месяце, если известно, что на производстве имеется рыба «лосось каспийский неразделанный» и к блюду подается гарнир «Пюре картофельное».

Преподаватель

Никитина В.В.

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии
Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет № 30

1. Расскажите технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей: «Муссака», «Цветки кабачков, фаршированные сыром и зеленью».
2. Предложите ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из бекасов. Расскажите технологию их приготовления и требования к качеству.
3. Рассчитайте количество порций блюда «жаркое по-домашнему», которые можно приготовить из туши говядины 2 категории в количестве 185 кг с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитать набор сырья для этих порций, если блюдо готовят в январе месяце.

Преподаватель

Никитина В.В.

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.