

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



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

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

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	9
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА43	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

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.

Формы, методы контроля и оценки результатов модуля

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Условия проведения экзамена

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме.

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

1. Форма проведения: Экзамен с использованием дистанционных технологий

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

3. Можно использовать: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изд-во Хлебпродинформ, М, 1996; калькулятор, шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения экзамена с использованием дистанционных технологий:

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 вацапе. 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 вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с производственной ситуацией. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты решают производственную ситуацию и через 30 минут высылают фото с решением ситуации. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

6. Критерии оценивания: аналогичные

Студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- в разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none">-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 	билеты 1-5
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"> - 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 1-5
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 	билеты 1-5

	подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4Осуществлять 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 1-5
ПК 2.5Осуществлять 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 1-5
ПК 2.6Осуществлять 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 1-5
ПК 2.7Осуществлять 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 1-5
ПК 2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<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, 	билеты 1-5

обслуживания.	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 1-5
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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 1-5
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	билеты 1-5
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	билеты 1-5
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	билеты 1-5
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	билеты 1-5

общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	билеты 1-5
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты 1-5
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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 1-5
ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	билеты 1-5

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Группа _____ Ф.И.О. _____ Дата _____

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 35 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 1 задание на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. 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.

1	2	3	4

А2. «Ру» используется для приготовления соусов и состоит из...

1. равного количества жира и муки, которую обжаривают до разной степени;
2. смеси муки, сметаны и сливок в равных долях;
3. обжаренной муки разной по цвету;
4. равного количества прогретой сметаны и муки.

1	2	3	4

А3. Очень важно не подрумянивать нарубленный репчатый лук при приготовлении соуса...

1. «субиз»;
2. «бешамель»;
3. «велюте»;

4. «эспаньоль».

1	2	3	4

А4. Чтобы исправить расслоение голландского соуса, надо...

1. Поставить соус в холодильник на 10-15 мин, а потом взбить;
2. Медленно ввести в него взбитый отдельно новый желток;
3. Довести его до кипения и добавить холодного сливочного масла;
4. В соус добавить еще лимонного сока и все вместе взбить.

1	2	3	4

А5. Соус «Беарнез» приготавливают из таких ингредиентов, как...

1. Яичных желтков, сливочного масла, лука шалот, белого вина, уксуса и эстрагона;
2. Яичных белков, оливкового масла, лука шалот, белого вина, уксуса и эстрагона;
3. Яиц, сливок, бульона, пшеничной муки и уксуса;
4. Муки пшеничной, красного вина, бульона, лука шалот, уксуса.

1	2	3	4

А6. В качестве гарнира к прозрачным супам подают на тарелке.....

1. пельмени, ризотто, яйцо вареное;
2. блинчики «селестин», рис запеченный;
3. тосты с сыром, профитроли, ватрушка;
4. гренки острые, рис отварной, расстегаи.

1	2	3	4

А7. Бульон перед введением оттяжки должен иметь температуру.....

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

1	2	3	4

А8. Кнели из судака приготавливают для подачи...

1. консоме «Мимоза»
2. консоме «Наварин»
3. ухи ладожской
4. «лэпсытепх».

1	2	3	4

А9. Айнтопф – это суп....

1. французской кухни с большим количеством лука;
2. испанской кухни из свежей рыбы и морепродуктов;
3. чувашской кухни из различных субпродуктов;
4. немецкой кухни - густой с мясом, сосисками или субпродуктами.

1	2	3	4

А10. Супы «Биски» приготавливают из....

1. ракообразных моллюсков;
2. свежих овощей;
3. риса с овощами;

4. куриной печени и субпродуктов.

1	2	3	4

A11. Для приготовления щей боярских замешивают дрожжевое тесто, чтобы...

1. выпечь пампушки для подачи супа;
2. закрыть горшочек с супом лепешкой;
3. нарезать домашнюю лапшу для супа;
4. приготовить варенички для подачи супа.

1	2	3	4

A12. Помидоры, баклажаны, кабачки, сладкий перец, лук репчатый и чеснок используют для приготовления блюда...

1. Муссака;
2. Айнтопф;
3. Рататуй;
4. Рагу.

1	2	3	4

A13. Стручки фасоли, листья шпината и спаржу с целью сохранения цвета варят в...

1. небольшом количестве подсолённой воды;
2. большом количестве бурно кипящей воды и в открытой посуде;
3. небольшом количестве бульона;
4. большом количестве бурно кипящей воды и в закрытой посуде.

1	2	3	4

A14. Для жарки овощей во фритюре лучше использовать соотношение продукта и жира...

1. 2:2
2. 1:2
3. 4:1
4. 1:4.

1	2	3	4

A15. В сыром виде жарят овощи, содержащие ...

1. растворимые вещества и достаточное количество влаги;
2. устойчивый протопектин и достаточное количество влаги ;
3. неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги;
4. высокое количество крахмала и достаточное количество влаги .

1	2	3	4

A16. Соединительная ткань рыбы состоит в основном из белка...

1. миоглобина;
2. лизина;
3. коллагена;
4. глютина.

1	2	3	4

A17. При приготовлении рыбы запеченной в соли, подготовленную тушку рыбы засыпают слоем соли...

- 1.3 мм;
- 2.4 мм;
- 3.5 мм;
- 4.6 мм.

1	2	3	4

A18. Жареные на гриле способом «терияки» рыбные стейки смазывают глазурью приготовленной из уваренного соуса ...

1. «Сациви» с сахаром;
2. «Бальзамический» с перцем;
3. «Мирин» с сахаром;
4. «Песто» с горчицей.

1	2	3	4

A19. Для приготовления соте из рыбы лучше использовать...

1. растительное масло;
2. смесь оливкового и сливочного масла;
3. молоко или сливки;
4. белое вино.

1	2	3	4

A20. 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. поширование;
4. жарка на гриле.

1	2	3	4

A21. 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.

1	2	3	4

A22. Для придания мясу пернатой 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.

1	2	3	4

A23. Шыртанчики по-чувашки формуют в виде...

1. Рулетиков;
2. Прямоугольников;

3. Конвертиков;
4. Шариков.

1	2	3	4

A24. 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.

1	2	3	4

A25. 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.

1	2	3	4

A26. В глиняном горшочке с закрытой крышкой обмазанной тестом готовят блюдо...

1. яхния из свиных ножек по-монастырски;
2. тушеная телячья голова;
3. легкие по-огородничьи;
4. мозги по-итальянски.

1	2	3	4

A27. Для приготовления блюда «Тушеные почки с горчицей» подготовленные бараньи почки нарезают....

1. поперек на ломтики толщиной 1,2 см;
2. в длину пополам;
3. мелкими кубиками ребром 0,5 см;
4. в длину тонкой лапшой.

1	2	3	4

A28. Для приготовления «каши боярской» используют крупу...

1. пшеничную;
2. перловую;
3. рисовую;
4. пшенную.

1	2	3	4

A29. Для приготовления риса припущенного используют...

1. отвар овощей;
2. молоко;
3. бульон из птицы;
4. рыбный бульон.

1	2	3	4

А30. Ризотто приготавливают, выполняя следующие правила....

1. периодически перемешивая и добавляя порциями бульон только после выпитывания предыдущей порции;
2. периодически по мере выпаривания добавляют бульон, но при этом не перемешивают;
3. перемешав все ингредиенты, не добавляют бульон и готовят с закрытой крышкой;
4. периодически добавляют горячую воду, пока рис не сварится.

1	2	3	4

А31. Яичные желтки взбивают с сахаром, а яичные белки взбивают с солью для приготовления...

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

1	2	3	4

А32. 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.

1	2	3	4

А33. Время варки яиц «вкрутую»...

1. 5-7 минут;
2. 6-9 минут;
3. 10-12 минут;
4. 3-4 минуты.

1	2	3	4

А34. 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

А35. Макаaronные изделия «орекиетте» называют по-другому....

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

1	2	3	4

Часть В

Изучите технологию приготовления соуса «Эспаньоль» и составьте на отдельном листе варианты организации рабочих мест по его приготовлению.

Технология приготовления соуса «Эспаньоль»

Растапливают сливочное масло, затем кладут в него мелко нарубленные: репчатый лук, морковь и корень сельдерея. Овощи жарят при перемешивании до их подрумянивания и карамелизации. Затем нагрев уменьшают и добавляют пшеничную муку. Жарят минут 10 при помешивании, чтобы получилась коричневая ру. Затем постепенно добавляют холодный коричневый говяжий бульон, консервированные очищенные помидоры, крупно нарубленную петрушку, в том числе и стебли и букет «гарни». Смесь доводят до слабого кипения и сразу уменьшают нагрев до слабого, и варят без крышки 2-2,5 часа, изредка помешивая и снимая жир с поверхности соуса. При этом соус уменьшится вдвое и его консистенция станет как у жирных сливок. Соус процеживают. Пока он остывает, изредка перемешивают, чтобы на его поверхности не образовалась плотная пленка.

Часть С

Изучите условие задачи и решите её с использованием сборника рецептур. Решение задачи оформите на отдельном листке. В ходе расчетов используйте калькулятор.

Задача

Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 65 порций блюда «Почки по-русски» (по 1 колонке Сборника рецептур). Известно, что блюдо приготавливают в ноябре месяце и на производство поступили почки говяжьи охлажденные.

Группа _____ Ф.И.О. _____ Дата _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 35 заданий (А1 – А35). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 1 задание на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. «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.

1	2	3	4

А2. 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.

1	2	3	4

А3. 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.

1	2	3	4

А4. Говяжий костный мозг отваривают, обсушивают, нарезают кубиками и используют для подачи соуса...

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

1	2	3	4

А5. Томатную пасту или пасту из вяленых помидоров добавляют в соус «Бешамель», чтобы приготовить соус...

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

1	2	3	4

А6. Гарнир для прозрачных супов «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.

1	2	3	4

А7. Обязательным компонентом всех разновидностей оттяжки является.....

1. белок яйца;

2. корни подпеченные;
3. свекла шинкованная;
4. яйца сырые.

1	2	3	4

А8. Гарниры «роаяль» для прозрачных супов готовят

1. в жарочном шкафу;
2. в пароварочном аппарате;
3. на плите;
4. во фритюре.

1	2	3	4

А9. Особенностью французского лукового супа является то, что его в конце приготовления...

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

1	2	3	4

А10. 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.

1	2	3	4

А11. 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 свиногопченостями;
4. использовать только шпинат и щавель.

1	2	3	4

А12. Для приготовления блюда «жареные зеленые помидоры» надо приготовить панировку из...

1. кукурузной и пшеничной муки, смешанной с рубленой зеленью петрушки и тимьяна, паприкой, солью и молотым черным перцем;
2. пшеничных сухарей смешанных с паприкой, черным молотым перцем и солью;
3. кукурузной муки смешанной с паприкой, рубленой зеленью петрушки, черным молотым перцем и солью;
4. пшеничных сухарей и муки, смешанных с зеленью укропа, петрушки и тимьяна.

1	2	3	4

А13. Для приготовления блюда «Тулма» предварительно...

1. сладкий перец бланшируют;
2. листья белокочанной капусты предварительно отваривают до полуготовности;
3. баклажаны нарезают тонкими ломтиками и обжаривают;
4. кабачки нарезают тонко и припускают до полуготовности.

1	2	3	4

A14. Картофельное пюре хранят на мармите не более...

1. 4 часа;
2. 3 часа;
3. 2 часа;
4. 1 час.

1	2	3	4

A15. Фаршированные помидоры посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают...

1. 30-40 минут;
2. 20-30 минут;
3. 35-45 минут;
4. 15-20 минут.

1	2	3	4

A16. 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;

1	2	3	4

A17. Чтобы приготовить стейки из тунца с перцем...

1. горошины черного перца крупно раздавливают и вдавливают в поверхность стейков;
2. сладкий перец нарезают кольцами;
3. горошины черного перца размалывают мельницей и посыпают стейки;
4. сладкий перец измельчают в блендере с пряностями и солью.

1	2	3	4

A18. Когда нужно добиться хрустящей корочки, не добавляя аромата рыбе, то лучше использовать масло...

1. арахисовое;
2. рапсовое;
3. оливковое;
4. сливочное.

1	2	3	4

A19. 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.

1	2	3	4

A20. При приготовлении рыбы запеченной в соли, предварительно на противень насыпают слой соли

- 1.3 см;
- 2.2 см;
- 3.1 см;
- 4.4 см.

1	2	3	4

A21. Для приготовления блюда «Котлеты по-киевски» используют такой способ тепловой обработки, как...

1. Жарка на гриле;
2. Припускание;
3. Жарка во фритюре;
4. Запекание.

1	2	3	4

A22. 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.

1	2	3	4

A23. 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.

1	2	3	4

A24. 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.

1	2	3	4

A25. Чувашское национальное блюдо «Рулет, фаршированный овощами» приготавливают из...

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

1	2	3	4

A26. Самый знаменитый ароматический рис – это ...

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

1	2	3	4

A27. Крупеником называют запеканки из ...

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

1	2	3	4

A28. 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

A29. 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.

1	2	3	4

A30. 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-болтуньи по-французски.

1	2	3	4

A31. Фриттата с кабачками – это....

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

1	2	3	4

A32. Перед подачей гарнируют поджаренными на масле хлебными крутонами в виде «сердечек» блюдо...

1. буден из телячьей печени;
2. мозги по-парижски;
3. телячьи почки соте;
4. тушеные почки с горчицей.

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

--	--	--	--

А33. После варки мозги охлаждают в отваре и затем...

1. выкладывают между двумя тарелками и ставят на них груз, чтобы отжать воду и уплотнить их;
2. нарезают ломтиками и обжаривают;
3. используют для приготовления блюд;
4. вынимают из отвара, замораживают и нарезают ломтиками.

1	2	3	4

А34. Приготовить в фаршированном виде можно такую пасту, как

1. конкилье;
2. фарфалле;
3. орзо;
4. лингуин.

1	2	3	4

А35. Макароны изделия «феттучинне» называют по-другому....

1. дынные семечки;
2. ушки;
3. ленточки;
4. перья

1	2	3	4

Часть В

Изучите технологию приготовления рыбного айнтопфа «Шпреевальд» и составьте на отдельном листе варианты организации рабочих мест по его приготовлению.

Технология приготовления рыбного айнтопфа «Шпреевальд»

Муку пассеруют на маргарине, добавляют молоко и сметану. Чистое филе рыбы сбрызгивают лимонным соком, слегка солят, кладут в приготовленный соус и добавляют нарезанный кружочками огурец. Суп доводят до готовности, приправляют солью, черным и красным перцем, добавляют масляные клецки и хорошо посыпают рубленым укропом или петрушкой.

Для приготовления масляных клецек: сливочное масло перемешивают с яйцами, пряностями, рубленым укропом, мукой. Из полученной крутой кашеобразной массы формуют клецки и варят 12 минут в бульоне или воде.

Часть С

Изучите условие задачи и решите её с использованием сборника рецептов. Решение задачи оформите на отдельном листке. В ходе расчетов используйте калькулятор.

Задача

Рассчитайте количество порций блюда «Тулма», которые можно приготовить из туши баранины 2 категории в количестве 43 кг с учетом кулинарного использования частей туши. Рассчитать набор сырья для их приготовления, если используют томатную пасту с содержанием сухих веществ 40%.

Группа _____ Ф.И.О. _____

Дата _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 35 заданий (А1 – А35). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 1 задание на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. 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.

1	2	3	4

А2. При приготовлении соусов следует знать, что одна столовая ложка картофельного крахмала слегка загустит...

1. 50 мл жидкости;
2. 150 мл жидкости;
3. 250 мл жидкости;
4. 300 мл жидкости.

1	2	3	4

А3. Соус «голландский» является «родственником» соуса «майонез» потому, что...

1. его тоже готовят на водяной бане;.
2. он готовится из желтков яиц и похож на эмульсию;
3. майонез тоже родом из Голландии;
4. он тоже относится к холодным соусам.

1	2	3	4

А4. Рубленые корнишоны и каперсы добавляют в конце приготовления соуса...

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

1	2	3	4

A5. К группе коричневых соусов относятся такие соусы, как...

1. «аврора», «морней», «велюте»;
2. «морней», «эспаньоль», «мадера»;
3. «деми-гласс», «маршань де винь», «мадера»;
4. «бешамель», «субиз», «пикан».

1	2	3	4

A6. Для улучшения вкуса и питательности в супы-пюре добавляют....

1. протертое отварное мясо и сливки;
2. хлопья кукурузные и молоко;
3. масло сливочное и пюре из картофеля или моркови;
4. сливочное масло, сливки или яичную заправку.

1	2	3	4

A7. 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.

1	2	3	4

A8. 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.

1	2	3	4

A9. Какой шурпе – это суп из...

1. грибов, риса и сыра;
2. лука, сыра и хлеба;
3. субпродуктов;
4. рыбы и морепродуктов.

1	2	3	4

A10. Супы-пюре можно готовить с добавлением яичной заправки, которую готовят так:

1. желтки яиц взбивают с добавлением горячего молока, нагревают и процеживают;
2. белки яиц взбивают с добавлением горячего молока, нагревают и процеживают;
3. холодное молоко смешивают с яйцами и прогревают;
4. желтки яиц взбивают с молоком и процеживают.

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

--	--	--	--

A11. Суп айнтопф, в процессе приготовления которого, все продукты выкладываются слоями, называется....

1. из капусты по-швабски;
2. «Пихельштайн»;
3. «Шпреевальд»;
4. «Укермюнде».

1	2	3	4

A12. К испанским супам относятся...

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

1	2	3	4

A13. Для приготовления блюда «Муссака» предварительно обжаривают....

1. кабачок, нарезанный кубиками;
2. сельдерей, нарезанный кружочками;
3. картофель, нарезанный кружочками;
4. тыкву, нарезанную ломтиками.

1	2	3	4

A14. Для приготовления блюда «крокеты картофельные» в горячий вареный протертый картофель добавляют....

1. муку и желтки яиц;
2. сухари панировочные и желтки яиц;
3. муку и яйца;
4. тертый сыр и муку.

1	2	3	4

A15. Температура фритюра для жарки овощей должна быть...

1. 150-155 °С;
2. 160-165 °С;
3. 170-175 °С;
4. 175-180 °С.

1	2	3	4

A16. Румяная корочка при жарке овощей образуется в результате...

1. распада протопектина;
2. карамелизации сахаров;
3. гидролиза экстенсина;
4. клейстеризации крахмала.

1	2	3	4

A17. 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.

1	2	3	4

A18. 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.

1	2	3	4

A19. Смесью 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.

1	2	3	4

A20. 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.

1	2	3	4

A21. Основной причиной размягчения рыбы является...

1. разрушение коллагена;
2. переход коллагена в глютин;
3. переход миоглобина в гемин;
4. вытапливание жира.

1	2	3	4

A22. Для фарширования курицы под кожей, необходимо...

1. Отделить кожу от мякоти и костей и выложить на смоченную салфетку;
2. Просунуть руку у крыла, высвободить кожу на грудке и вокруг бедер и ножек;
3. Отделить кожу от мякоти и костей, и сшить по краю в виде «мешочка»;
4. Отделить кожу от мякоти в области грудки в виде «кармана».

1	2	3	4

A23. 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.

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

--	--	--	--

A24. 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.

1	2	3	4

A25. К тушеным мясным блюдам чувашской национальной кухни относят такие блюда, как...

1. Рулетики из печени;
2. Шыртанчики по-чувашски»; баранину с клецки
3. Рулет, фаршированный овощами;
4. Рубец с гречневой кашей.

1	2	3	4

A26. 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.

1	2	3	4

A27. Варят на водяной бане блюдо....

1. буден из телячьей печенки;
2. мозги по-парижски;
3. телячьи почки соте;
4. тушеные почки с горчицей.

1	2	3	4

A28. Вареные мозги нарезают ломтиками, панируют в муке и обжаривают на сковороде в равных частях оливкового и сливочного масла для приготовления блюда...

1. мозги по-итальянски;
2. телячьи почки соте;
3. мозги в раковинах мидий (кокиль);
4. буден из телячьей печенки.

1	2	3	4

A29. В конце приготовления в ризотто добавляют ...

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

1	2	3	4

A30. Крупу «булгур» производят из ...

1. риса;
2. овса;

3. пшеницы;
4. гречихи.

1	2	3	4

А31. В состав каши «Янтарной» входят...

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

1	2	3	4

А32. 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»

1	2	3	4

А33. 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.

1	2	3	4

А34. Блюдо из отварных макаронных изделий чередующиеся слоями начинки называют....

1. конкилье;
2. спагетти;
3. лазанья;
4. тальятелле.

1	2	3	4

А35. Соус «Песто» для подачи 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

Часть В

Изучите технологию приготовления блюда «Тушеная тушка рыбы в соусе из красного вина» и составьте на отдельном листе варианты организации рабочих мест по его приготовлению.

Технология приготовления блюда «Тушеная тушка рыбы в соусе из красного вина»

Подготовленную тушку рыбы панируют в муке смешанной с солью и перцем, затем подрумянивают с каждой стороны по 5 минут на растительном масле. Затем рыбу перекладывают на блюдо. Сливают жир из формы и вытирают её бумажным полотенцем. Вновь нагревают на среднем нагреве, добавляют оливковое и сливочное масло и, жарят на этой смеси шампиньоны, нарезанные ломтиками в течение 1-2 минут. Добавляют к ним, предварительно замоченные и затем нарубленные белые грибы, репчатый лук, чеснок, свежий тимьян, соль и молотый черный перец. Продолжают жарить, изредка помешивая, минут 8, пока репчатый лук не станет мягким. Затем вливают воду после замачивания белых грибов, сухое красное вино и лавровый лист. Доводят до кипения и кладут туда рыбу, закрывают крышкой и тушат до мягкости рыбы. Перед подачей рыбу перекладывают на блюдо. Из соуса вынимают лавровый лист и поливают им рыбу. Сверху посыпают большим количеством рубленой петрушки.

Часть С

Изучите условие задачи и решите её с использованием сборника рецептур. Решение задачи оформите на отдельном листке. В ходе расчетов используйте калькулятор.

Задача

Рассчитайте массу брутто сырья для приготовления 60 порций блюда «Грибочки калевальские», если для их приготовления использовалась рыба «форель неразделанная крупного размера» и подавался гарнир № 494 (картофель отварной и свекла тушеная).

Группа _____ Ф.И.О. _____ Дата _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 35 заданий (А1 – А35). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 1 задание на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором
Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. При приготовлении соусов следует помнить, что наилучший вариант для смешивания «ру» с жидкостью – это...

1. соединять «теплое с горячим»;
2. соединять «горячее с горячим»;
3. соединять «холодное с холодным»;
4. соединять «холодное с горячим».

1	2	3	4

А2. Чтобы приготовить соус «Морней», в готовый соус «Бешамель» добавляют...

1. смесь мелко натертых сыров «Груйер» и «Пармезан»;
2. взбитые с тертым сыром сливки;
3. смесь белого вина и жирных сливок;
4. размягченный сыр «Горгонцолла».

1	2	3	4

А3. Соусом «Борделез» называют соус ...

1. С грибами и вином;
2. С маринованными огурцами и каперсами;
3. С луком и паприкой;
4. С красным вином и костным мозгом.

1	2	3	4

А4. 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 луковичу репчатого лука, в которую воткнули гвоздику, лавровый лист, тертый мускатный орех и варят на слабом нагреве без крышки 15 минут.

1	2	3	4

А5. Гляс- это...

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

1	2	3	4

А6. Все супы-пюре приготавливают на белом соусе, за исключением.....

1. супов из круп и из других продуктов, содержащих большое количество крахмала;
2. супов-пюре из овощей;

3. супов из круп и из других продуктов, содержащих большое количество сахара;

4. супов-пюре из птицы и дичи.

1	2	3	4

A7. Для приготовления супа-пюре «Томатный с перцами» овощи предварительно запекают с добавлением....

1. чеснока;

2. свежих яблок;

3. яиц;

4. мускатного ореха.

1	2	3	4

A8. Бульоны вместе с оттяжкой проваривают в течение.....

1. 5-6 часов;

2. 3-4 часа;

3. 15-25 минут;

4. 1-1,5 часа.

1	2	3	4

A9. Для приготовления супов-пюре чаще используют такое оборудование, как.....

1. овощерезательная машина;

2. мясорубка;

3. протирачная машина;

4. взбивальная машина.

1	2	3	4

A10. 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.

1	2	3	4

A11. Чтобы консоме стало наваристым, бульон необходимо....

1. варить при бурном кипении;

2. упарить вдвое;

3. процедить;

4. охладить.

1	2	3	4

A12. Для приготовления блюда «Муссака» ломтики баклажанов...

1. припускают;

2. обжаривают на гриле;

3. запекают;

4. жарят во фритюре.

1	2	3	4

A13. При варке овощей паром значительно...

1. увеличиваются потери растворимых веществ;
2. возрастает количество минеральных веществ;
3. уменьшаются потери растворимых веществ;
4. увеличивается их масса.

1	2	3	4

A14. Для приготовления пюре из моркови припущенную морковь протирают и...

1. соединяют с соусом молочным средней густоты и прогревают;
2. взбивают с прогретыми сливками;
3. перемешивают со сливочным маслом;
4. прогревают с добавлением молока.

1	2	3	4

A15. Для приготовления рагу из овощей, нарезанные кубиками или дольками картофель, морковь и репу предварительно следует....

1. припустить до полуготовности;
2. обжарить на гриле;
3. запечь;
4. слегка обжарить.

1	2	3	4

A16. 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.

1	2	3	4

A17. 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.

1	2	3	4

A18. 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.

1	2	3	4

A19. 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 промывают;
3. тушку рыбы только потрошат и промывают;
4. тушку рыбы очищают от чешуи, потрошат, удаляют жабры.

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

--	--	--	--

A20. 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.

1	2	3	4

A21. Сливочное масло размягчают и перемешивают с рубленой зеленью петрушки и лимонным соком, затем формуют в виде бруска и охлаждают для приготовления блюда...

1. кордон блё;
2. котлеты по-киевски;
3. крокеты из курицы;
4. карри из курицы.

1	2	3	4

A22. Для приготовления блюда «Бекасы по-лионски», выдержанных бекасов...

1. потрошат, перья ощипывают, не ошпаривая кипятком, так как он может растопить нежный жир, находящийся под очень тонкой кожей;
2. очищают от перьев и потрошат, солят, формуют (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 до полуготовности, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

1	2	3	4

A23. К запеченным мясным блюдам чувашской национальной кухни относят такие блюда, как...

5. Рулетики из печени;
6. Шыртанчики по-чувашски;
7. Рулет, фаршированный овощами;
8. Рубец с гречневой кашей.

1	2	3	4

A24. Капусту белокочанную предварительно тушат с морковью и репчатым луком, чтобы приготовить блюдо чувашской национальной кухни...

5. Рулетики из печени;
6. Шыртанчики по-чувашски;
7. Рулет, фаршированный овощами;
8. Рубец с гречневой кашей.

1	2	3	4

A25. Лезон обязательно используют при приготовлении блюда чувашской национальной кухни ...

1. Баранина с клецками;
2. Рулетики из печени;
3. Рулет, фаршированный овощами;
4. Рубец с гречневой кашей.

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

--	--	--	--

A26. В процессе приготовления блюда «буден из телячьей печени» используют...

1. бисквитное тесто;
2. песочное тесто;
3. заварное тесто;
4. воздушное тесто.

1	2	3	4

A27. Перед приготовлением блюд подготовленные мозги варят 15-20 минут в слабо кипящей подсоленной воде с добавлением....

1. черного перца горошком, лаврового листа и тимьяна;
2. мелко нарезанного репчатого лука, томат-пюре и муки;
3. лимонного сока, лаврового листа, крупно дробленых горошин черного перца и мелко нарезанных овощей (морковь, сельдерей и лук);
4. красного вина, лука репчатого, лаврового листа и чеснока.

1	2	3	4

A28. Перловую крупу производят из

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

1	2	3	4

A29. 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

A30. Изюм является обязательным компонентом каши...

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

1	2	3	4

A31. Чтобы подать яйца «Бенедикт» надо.....

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

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

--	--	--	--

А32. 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.

1	2	3	4

А33. Яйца всмятку без скорлупы варят в....

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

1	2	3	4

А34. 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

А35. 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

Часть В

Изучите технологию приготовления блюда «Ризотто с грибами» и составьте на отдельном листе варианты организации рабочих мест по его приготовлению.

Технология приготовления блюда «Ризотто с грибами»

На сливочном масле обжаривают нарубленный репчатый лук (1/3 часть) до тех пор, пока он не станет мягким и прозрачным. К нему добавляют промытый рис и продолжают обжаривать 5 мин. Добавляют белое сухое вино (1/2 часть) и перемешивают, пока вино не впитается. Затем по мере выпаривания жидкости в рис добавляют небольшими частями горячую воду. Варят при слабом нагреве и постоянном перемешивании до тех пор, пока вся вода не впитается. В конце приготовления к ризотто добавляют тертый сыр, соль и молотый черный перец, обжаренные на оливковом масле шампиньоны, пассерованный лук и обжаренную ветчину. Добавляют вино и доводят ризотто до готовности. Готовому ризотто дают постоять несколько минут при закрытой крышке. Подают на стол в подогретых тарелках для супа.

Часть С

Изучите условие задачи и решите её с использованием сборника рецептов. Решение задачи оформите на отдельном листке. В ходе расчетов используйте калькулятор.

Задача

Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 70 порций блюда «Рулет яичный с морковью», если известно, что блюдо готовится в январе месяце и на производство поступили яйца средней массы 50 г.

Группа _____ Ф.И.О. _____ Дата _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание №1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 35 заданий (А1 – А35). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 1 задание на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Коричневую «ру», используемую для приготовления соусов, жарят в течении...

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

1	2	3	4

А2. 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.

1	2	3	4

А3. К стейкам жареным на гриле рекомендуется подавать соус...

1. «аврора»;
2. «морней»;
3. «маршань де винь»;
4. «бешамель».

1	2	3	4

А4. Соус «деми-глас» приготавливают из основного коричневого соуса с добавлением...

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

1	2	3	4

А5. Для приготовления «голландского» соуса сначала взбивают желтки и жидкость (лимонный сок или воду) на столе до тех пор, пока они не станут пенистыми и жидкими и, только потом...

1. Добавляют растопленное сливочное масло по капле;
2. Вводят остальные ингредиенты;
3. Ставят на водяную баню и продолжают взбивание;
4. Взбивают лимонный сок и каплю соуса из жгучего красного перца, соль и молотый белый перец.

1	2	3	4

А6. При приготовлении бульона-борщок в оттяжку добавляют.....

1. кости свинокоченностей и шинкованную свеклу;
2. шинкованную свеклу и репчатый лук;
3. кости свинокоченностей и шинкованный лук;
4. целую свеклу и уксус.

1	2	3	4

А7. К рыбным прозрачным бульонам русской кухни относится.....

1. окрошка;
2. солянка;
3. уха;
4. харчо.

1	2	3	4

А8. Для улучшения вкуса и питательности в супы-пюре добавляют....

1. протертое отварное мясо и сливки;
2. хлопья кукурузные и молоко;
3. масло сливочное и пюре из картофеля или моркови;
4. сливочное масло, сливки или яичную заправку.

1	2	3	4

А9. 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.

1	2	3	4

A10. Для приготовления гренек «Дьябли» используют такие ингредиенты, как....

1. пшеничный хлеб, яйца, сыр, ветчина, сливочное масло;
2. пшеничный хлеб, яичные желтки, сливочное масло, сыр, томатная паста, красный молотый перец;
3. ржаной хлеб, яйца, сливочное масло молотый красный перец, сыр;
4. ржаной хлеб, яичные желтки, сливочное масло, ветчина.

1	2	3	4

A11. Суп-пюре из курицы рекомендуется подавать в

1. бульонной чашке;
2. глиняном горшочке;
3. предварительно бланшированном сладком перце;
4. предварительно запеченной сырной корзинке.

1	2	3	4

A12. Жареная зеленая фасоль с имбирем и чесноком приготавливается

1. на сковороде-гриль;
2. на сковороде вок;
3. во фритюрнице;
4. в жарочном шкафу.

1	2	3	4

A13. При варке свеклы следует в воду добавить уксус, потому что содержащийся в ней бетанин

1. более устойчив в кислой среде;
2. менее устойчив в кислой среде;
3. не устойчив совсем в горячей воде;
4. сохранится только в горячей воде..

1	2	3	4

A14. Жареный во фритюре картофель следует солить....

1. в очень в малом количестве;
2. во время жарки;
3. перед жаркой;
4. после жарки.

1	2	3	4

A15. Подготовленный сладкий перец перед фаршированием предварительно

1. бланшируют;
2. посыпают солью;
3. запекают в фольге;
4. натирают чесноком.

1	2	3	4

A16. 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;

- ими покрывают рыбу после льезона до начала жарки рыбы;
- посыпают свежими хлебными обжаренными крошками до начала жарки рыбы;
- посыпают свежими хлебными обжаренными крошками перед подачей.

1	2	3	4

A17. В процессе приготовления блюда «Тушеная тушка рыбы в соусе из красного вина» грибы и овощи предварительно...

- бланшируют в соленом кипятке;
- обжаривают на смеси сливочного и оливкового масла;
- маринуют в смеси чеснока, перца и оливкового масла;
- измельчают блендером.

1	2	3	4

A18. Рыбу рекомендуется варить и припускать при температуре 80-90°, так как...

- при более высокой температуре происходят большие потери массы и растворимых веществ;
- при низкой температуре продолжительность тепловой обработки уменьшается;
- при этой температуре она становится более вкусной;
- при данной температуре сокращается время тепловой обработки.

1	2	3	4

A19. Рыба, запеченная в соли, считается готовой при температуре в центре тушки...

- 64° C;
- 54° C;
- 74° C;
- 65° C.

1	2	3	4

A20. Потери жира при тепловой обработке осетровых рыб минимальны при всех способах тепловой обработки из-за...

- образующегося глютена;
- малого его количества;
- низкой температурой плавления жира;
- особенностей строения жировой ткани.

1	2	3	4

A21. Чтобы зафаршировать куриный окорочок, необходимо...

- сделать надрезы на коже поперек костей;
- предварительно замариновать в апельсиновом соке;
- надрезать мякоть вокруг кости и отделить ее;
- отделить мякоть от кожи.

1	2	3	4

A22. Для приготовления блюда «Фазан по-богемски» его тушат с добавлением....

- картофеля, кабачков и баклажанов;
- фасоли, перца сладкого, маслин и лука репчатого;
- квашеной капусты и копченой грудинки;
- риса и грибов.

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

--	--	--	--

A23. Лезон обязательно используют при приготовлении блюда чувашской национальной кухни ...

5. Баранина с клецками;
6. Шыртанчики по-чувашски»;
7. Рулет, фаршированный овощами;
8. Рубец с гречневой кашей.

1	2	3	4

A24. 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.

1	2	3	4

A25. 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.

1	2	3	4

A26. Для блюда «Легкие по-огородничьи» отварные телячьи легкие нарезают...

1. крупными кубиками;
2. крупной лапшой;
3. брусочками;
4. тонкими ломтиками.

1	2	3	4

A27. В процессе приготовления блюда «Тушеные почки с горчицей» используют...

1. зерновую горчицу;
2. русскую горчицу;
3. зерна горчицы;
4. дижонскую горчицу.

1	2	3	4

A28. Картофельное пюре с желтками выпускают из кондитерского мешка в виде бордюра для приготовления блюда...

1. мозги по-парижски;
2. телячьи почки соте;
3. мозги в раковинах мидий (кокиль);
4. буден из телячьей печени.

1	2	3	4

A29. Для приготовления суфле из мозгов (философ) сначала...

1. пюре из мозгов перемешивают со взбитыми белками;
2. смешивают пюре из отварных мозгов с густым соусом бешамель;

3. пюре из мозгов перемешивают с тертым сыром;
4. смешивают протертые отварные мозги со сливками и сыром.

1	2	3	4

А30. 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

А31. 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;

1	2	3	4

А32. Пошированное яйцо – это яйцо сваренное....

1. в скорлупе;
2. без скорлупы;
3. во фритюре;
4. в огнеупорной чашке.

1	2	3	4

А33. Макароны изделия «пенне» называют по-другому....

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

1	2	3	4

А34. Соус Болонье (Болонский соус) для подачи 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

А35. 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».

1	2	3	4

Часть В

Изучите технологию приготовления блюда «Голубцы с мясом птицы» и составьте на отдельном листе варианты организации рабочих мест по его приготовлению.

Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом птицы»

Мякоть кур с кожей измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно перебранной и промытой рисовой крупой, пассерованными луком и морковью и помидорами, мелко нарезанной зеленью, солью.

Готовый фарш кладут на вареные до полуготовности капустные листья, придавая цилиндрическую форму (8-10 шт. на 1 порцию). Изделия выкладывают в посуду, заливают смесью куриного бульона с квасом, закрывают крышкой и тушат в течение 45 мин. Выкладывают в порционную сковороду, смазанную маслом. Смазывают поверхность смесью сметаны и тертого сыра. Запекают до румяной корочки.

Часть С

Изучите условие задачи и решите её с использованием сборника рецептов. Решение задачи оформите на отдельном листке. В ходе расчетов используйте калькулятор.

Задача

Рассчитайте массу сырья брутто для приготовления 90 порций блюда «Зразы донские» по 1 колонке сборника рецептов в феврале месяце, если известно, что на производстве имеется форель неразделанная крупная и к блюду подается гарнир «Пюре картофельное».

Ключ к части А

Номер экзаменационного билета					
№ вопроса	1, 6, 11, 16, 21, 26	2, 7, 12, 17, 22, 27	3, 8, 13, 18, 23, 28	4, 9, 14, 19, 24, 29	5, 10, 15, 20, 25, 30
1	3	2	3	4	3
2	1	2	3	1	1
3	3	2	4	1	1
4	3	1	2	1	3
5	3	1	1	4	4
6	4	3	3	3	3

7	1	4	1	4	2
8	2	1	2	2	3
9	3	1	3	2	2
10	2	2	1	3	1
11	4	3	4	1	4
12	3	4	2	4	1
13	3	4	2	3	1
14	4	1	3	2	2
15	3	2	1	1	1
16	2	2	4	2	2
17	1	3	2	3	4
18	1	3	2	2	3
19	2	1	2	2	3
20	1	4	1	3	2
21	2	2	1	3	4
22	4	1	2	1	3
23	3	2	3	2	2
24	1	4	1	1	4
25	4	3	1	2	3
26	3	3	1	2	2
27	3	1	3	3	4
28	4	1	2	4	2
29	4	1	3	2	1
30	2	3	4	2	1

Критерии оценок

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	5 3 0

овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	
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.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
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.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
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.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
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.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

Максимальное количество баллов – 10

25–30 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «5»

20- 24 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «4»

15 - 19 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «3»

0 – 14 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен, соответствует оценке «2»

3. 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 загораживая 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.