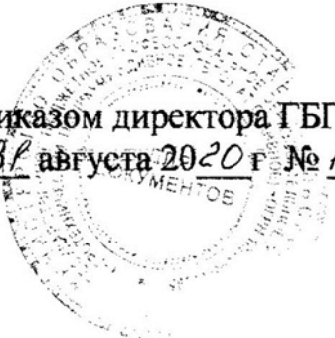


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
от 31 августа 2020 г. № 113/ОД



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по ПМ.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Преподаватель: Тимура О.В.

Дивное 2020 год

Содержание

1. Пояснительная записка.
2. Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
3. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля
(дифференцированный зачет)
4. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля(учебная практика дифференцированный зачет, производственная практика - дифференцированный зачет)
5. Оценочные средства в рамках промежуточного контроля
(экзамен)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств является составной частью программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в соответствии с ФГОС программы подготовки ССЗ по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии повар.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

1.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.5.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.5.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

1.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их

технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
оценивать качество готовых изделий;

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Текущий контроль. Контрольная работа №1

1 вариант

1 Овощи входящие в группу корнеплодов:

- а) картофель, морковь, кабачки, репа, огурцы.
- б) морковь, свекла, брюква, репа, петрушка, сельдерей, хрен.
- в) батат, эстрагон, морковь, баклажаны, брюква.

2 Для чего сортируют овощи?

- а) для удаления загнивших, побитых экземпляров.
- б) для красивого внешнего вида овощей.
- в) для улучшения качества блюда.

3 Виды плодовых овощей:

- а) зерновые, луковые, корнеплоды, томатные.
- б) тыквенные, томатные, бобовые, зерновые.
- в) пряные, клубнеплоды, бобовые, томатные.

4 Для чего капусту кладут в соленную воду?

- а) для лучшего разваривания капусты.
- б) для удаления гусениц, улиток.
- в) для придания вкуса.

5 Почему сырой очищенный картофель темнеет при хранении на воздухе?

- а) образуется меланин, имеющий темную окраску.
- б) происходит свертывание белков.
- в) происходит эмульгирование жиров.

6 Форма нарезки соленых огурцов.

- а) соломка, ромбики, ломтики, кубики, крошка.
- б) бочоночки, гребешки, стружка, брусочки.
- в) гребешки, шарики, ломтики, бочонки, крошка.

7 Что такое варка?

- а) нагревание продуктов в жидкости.
- б) преобразование электрической энергии в тепловую.
- в) припускание продукта в собственном соку.

8 Что происходит с белками при тепловой обработке?

- а) свертывание белков.
- б) переход протопектина в пектин.
- в) разрушение пурпурного пигмента.

9 Чем вызвано помутнение бульона?

- а) бурным кипением.
- б) увеличением времени варки.
- в) использованием не качественного сырья.

10 При варке овощи закладывают:

- а) в холодную воду.
- б) в горячую воду.
- в) в кипящую воду.

11 Соотношение растительного и животного жира во фритюре:

- а) 50%-50%.
- б) 45%-55%.
- в) 80%-20%.

12 Картофельные крокеты жарят:

- а) основным способом.
- б) во фритюре.
- в) на открытом огне.

13 Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?

14 Схема приготовления картофельного пюре.

15 Состав блюда: «Капуста тушеная» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1 порция	18 порций	30 порций	1 порция	18 порций	30 порций
Капуста свежая	356			285		
Уксус 3%	8			8		
Жир кулинарный	9			9		
Шпик	13			12		
Грудинка копченая	21			16		
Морковь	6			5		
Лук репчатый	12			10		
Мука пшеничная	3			3		
Лавровый лист	0,02			0,02		
Выход	-			250		

2 Вариант

1 Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?

- а) очистка, сушка, опаливание, нарезка, приготовление блюда.
- б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, нарезание.
- в) сортировка, сушка, ошпаривание, калибровка, нарезание.

2 Для чего моют овощи перед очисткой?

- а) для удаления с поверхности овощей земли, песка.
- б) в целях удаления частей с пониженной ценностью.
- в) для уменьшения отходов при первичной обработке.

3 Виды капустных овощей:

- а) базилик, спаржа, шпинат, капуста белокочанная.
- б) топинамбур, чабер, эстрагон, брюква, брокколи, капуста савойская.
- в) капуста белокочанная, брюссельская, брокколи, кольраби.

4 Соотношение соли и воды при обработке капусты для удаления гусениц и улиток?

- а) 150 – 300 гр соли на 1 литр воды.
- б) 50 – 60 гр соли на 1 литр воды.
- в) 500 гр соли на 1 литр воды.

5 От чего зависит количество отходов овощей?

- а) от сезона.
- б) от качества овощей.
- в) оба варианта верны.

6 Способы варки:

- а) варка основным способом, варка на пару.
- б) варка в небольшом количестве жидкости, в собственном соку.
- в) оба варианта верны.

7 Как сохранить цвет свеклы при тепловой обработке?

- а) увеличить температуру тепловой обработки.
- б) создать кислую среду.
- в) уменьшить время тепловой обработки.

8 Картофель для картофельного пюре протирают:

- а) холодным.
- б) горячим.
- в) оба варианта верны.

9 Припускание это:

- а) варка на пару.
- б) бланширование.
- в) варка в небольшом количестве жидкости.

10 Картофель жаренный во фритюре солят?

- а) во время жарки.
- б) перед жаркой.
- в) после жарки.

11 С какой целью свеклу, морковь, зеленый горошек отваривают без соли?

- а) чтобы не ухудшались вкусовые качества.
- б) не замедлялся процесс варки.
- в) оба варианта верны.

12 Какие овощи варят в большом количестве бурнокипящей воды и при открытой крышки для сохранения цвета?

- а) картофель, бобы, морковь, баклажаны.
- б) репу, сельдерей, тыкву, кабачки.
- в) зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки.

13 Сколько очищенной моркови можно получить при использовании 30 кг моркови массой брутто в январе?

14 Схема приготовления картофеля жаренного во фритюре.

15 Состав блюда: «Овощи припущенные» на разное число порций

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1 порция	18 порций	30 порций	1 порция	18 порций	30 порций
Морковь	340			272		
Тыква	430			301		
Кабачки	479			321		
Капуста белокочанная	348			278		
Маргарин	5			5		
Соус	-			50		
Выход	-			260		

Ответы

1 Вариант	2 Вариант
1 б	1 б
2 а	2 а
3 б	3 в
4 б	4 б
5 а	5 в
6 а	6 а
7 а	7 б
8 а	8 б
9 а	9 в
10 в	10 в
11 а	11 в
12 б	12 в
13 56	13 22,5

15 Состав блюда: «Капуста тушеная» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1	18	30	1	18	30
Капуста свежая	356	6408	10680	285	5130	8550
Уксус 3%	8	144	240	8	144	240
Жир кулинарный	9	162	270	9	162	270
Шпик	13	234	234	12	216	360
Грудинка копченая	21	378	630	16	288	480
Морковь	6	108	180	5	90	150
Лук репчатый	12	216	360	10	180	300
Мука пшеничная	3	54	90	3	54	90
Лавровый лист	0,02	0,36	0,6	0,02	0,36	0,6
Выход	-			250	4500	7500

15 Состав блюда: «Овощи припущенные» на разное число порций,

Продукт	Масса брутто			Масса нетто		
	1	18	30	1	18	30
Морковь	340	6120	10200	272	4896	8160
Тыква	430	7740	12900	301	5418	9030
Кабачки	479	8622	14370	321	5778	9630
Капуста белокочанная	348	6264	10440	278	5004	8340
Маргарин	5	90	150	5	90	150
Соус	-			50	900	150
Выход	-			260	4680	7800

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Текущий контроль. Контрольная работа №2

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1 вариант

1 Какие крупы промывают сначала теплой, а потом горячей водой:

- а) пшеничную, рисовую, перловую.
- б) гречневую, ячневую, рисовую.
- в) перловую, гречневую, ячневую.

2 При варке каш соль в жидкость кладут

- а) до засыпания крупы
- б) в процессе варки
- в) в конце варки

3 В какой воде замачивают бобовые

- а) холодной
- б) теплой
- в) горячей

4 Масса одного куриного яйца без скорлупы колеблется:

- а) от 40 до 65 г
- б) от 30 до 40 г
- в) от 60 до 75г

5 Яичный порошок это:

- а) высушенная смесь белков и желтков
- б) высушенная смесь желтков
- в) высушенная смесь белков

6 Яйца всмятку варят:

- а) 2,5-3 мин
- б) 5-6 мин
- в) 7-8 мин

7 К запеченным творожным блюдам относят:

- а) запеканку из творога, пудинг из творога
- б) сырники из творога, вареники ленивые
- в) пудинг из творога, творожная масса

8 К мучным блюдам относятся:

- а) пирожки, кулебяки, клецки, блины
- б) лапша домашняя, расстегаи, пироги
- с) вареники, пельмени, оладьи, блины, блинчики

9 При биологическом способе разрыхления в качестве разрыхлителя используют:

- а) натрий двууглекислый (пищевая сода)
- б) аммоний углекислый
- с) дрожжи

10 Дрожжи прессованные перед использованием разводят в воде с температурой:

- а) 35-40°C
- б) 18-25°C
- с) 40-55°C

11 С какой целью производят обминку:

- а) для увеличения веса изделий
- б) для удаления избытка углекислого газа и обогащения кислородом воздуха
- с) для придания красивого, глянцевого вида готовым изделиям

12 Дрожжевое тесто готовят:

- а) опарным способом
- б) безопарным способом
- с) оба варианта верны

13 Изделия из дрожжевого теста это:

- а) пирожки жаренные, расстегаи, вареники, пельмени
- б) пирожки печенные, пончики, пельмени, блинчики
- с) пирожки жаренные, расстегаи, пончики, блины, пироги, оладьи

В

- 1 Чем отличается блинчики от блинов _____?
- 2 Определить название блюда по набору продуктов: крупа рисовая, вода, молоко, сахар, яйцо, изюм, маргарин, сухари пшеничные, сметана _____?
- 3 Чем отличается омлет от яичницы?

С

- 1 Составить схему приготовления теста для пельменей

2 Вариант

1 Вязкие каши готовят

- а) на воде, на молоке
- б) на бульоне, на воде
- в) на цельном молоке, смеси молока с водой, на воде

2 Время замачивания бобовых

- а) 3 - 4 ч.
- б) 5 – 8 ч.
- в) 1 – 2

3 Диетическими считаются яйца, после снесения:

- а) в течении 7 дней
- б) в течении 10 дней
- в) в течении 15 дней

4 Меланж, это:

- а) смесь молока и яиц
- б) смесь белков и желтков
- в) смесь молока и желтков

5 Яйца «в мешочек» (пашот) варят:

- а) 2,5-3 мин
- б) 4,5-5 мин
- в) 6-7 мин

6 К мучным кулинарным изделия относятся:

- а) лапша домашняя, профитроли, оладьи, пельмени
- б) блинчики, пирожки, оладьи, корзиночки
- с) пироги, ватрушки, кулебяки, расстегаи, пирожки

7 При химическом способе разрыхления используют:

- а) прием взбивания
- б) дрожжи
- с) натрий двууглекислый(пищевая сода), аммоний углекислый

8 По содержанию клейковины и ее качеству муку подразделяют на:

- а) «сильную»
- б) «среднюю»
- с) «слабую»
- д) все варианты верны

9 Дрожжи прессованные перед использованием разводят в воде с температурой:

- а) 18-25°C
- б) 25-30°C
- с) 35-40°C

10 Количество обминок зависит:

- а) от количества и качества клейковины муки
- б) от температуры окружающей среды
- с) от вида сырья входящего в состав теста

11 Для чего производят расстойку теста:

- а) чтобы изделия при выпекании стали пористыми
- б) чтобы увеличился вес изделий
- с) чтобы сократить время выпечки

12 Готовность теста определяют поего:

- а) однородности
- б) отсутствию комков
- с) тесто легко отстает от рук и стенок посуды
- д) все варианты верны

13 Виды бездрожжевого (пресного) теста:

- а) для пельменей, вареников, лапши домашней
- б) сдобное, песочное, заварное, слоенное, бисквитное
- с) оба варианта верны

В

1 Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пышными, пористыми, в готовое тесто для блинов можно ввести _____?

2 Определить название блюда по набору продуктов: крупа гречневая, молоко, вода, творог, сахар, яйца, сухари пшеничные, маргарин, сметана _____

3 Чем отличаются вареники с творожным фаршем от вареников ленивых _____?

С

1 Составить схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом

Ответы

ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

А

1 Вариант	2 Вариант
1 а	1 в
2 а	2 б
3 а	3 а
4 а	4 б
5 а	5 б
6 а	6 с
7 а	7 с
8 с	8 д
9 с	9 с
10 а	10 а
11 б	11 а
12 с	12 д
13 с	13 с

В

1 Вариант

- 1 использованием дрожжей
- 2 запеканка рисовая
- 3 омлет готовят с добавлением жидкости

2 Вариант

- 1 взбитые яичные белки
- 2 крупеник гречневый
- 3 вареники ленивые готовят без теста

С

1 Вариант

2 Вариант

Критерии оценивания

А (один ответ один балл)

В (один ответ два балла)

С (один ответ три балла)

От 10 баллов – 13 баллов 3 (удовлетворительно)

от 14 – 20 баллов – 4 (хорошо)

от 20 – 23 баллов - 5 (отлично)

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа №3

Вариант №1

А

- 1 Для получения нормального бульона на 1кг продукта берут**
 - а 1л. воды
 - б 2,5л. воды
 - в 4л. воды
- 2 Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет**
 - а 1,5 -2 часа
 - б 5-7часов
 - в 3,5-4 часа
- 3 Подпеченные корни и лук кладут в бульон до конца варки**
 - а За 1- 1,5 часа
 - б За 15-20 мин
 - в За 30-40 мин
- 4 Сколько способов приготовления мясо -костного бульона вы знаете**
 - а 1
 - б 2
 - в 3
- 5 К заправочным супам относят:**
 - а борщи
 - б супы молочные
 - в оба варианта верны
- 6 Для борщей «Флотский», «Сибирский» картофель нарезают:**
 - а соломкой
 - б кубиками
 - в брусочками
- 7 Отличительная особенность приготовления рассольника «Ленинградского». В состав продуктов входит:**
 - а крупа перловая
 - б капуста белокочанная
 - в листья шпината
- 8 К холодным супам относят:**
 - а борщ
 - б щи зеленые с яйцом
 - в солянка сборная мясная
- 9 По технологии приготовления соусы классифицируются на :**
 - а основные и производные
 - б заправочные
 - в пюреобразные
- 10 Какой соус не является производным соуса белого основного**
 - а соус томатный
 - б соус паровой
 - в соус «Польский»
- 11 Что делают чтобы масляная смесь сохранила форму**
 - а массу взбивают
 - б замораживают
 - в охлаждают
- 12 Что является основным показателем качества соуса**
 - а вкус и запах

- б внешний вид и консистенция
- в оба варианта верны

Б

- 13 Как классифицируются супы?
- 14 Назовите общие правила приготовления заправочных супов.
- 15 Какие виды пассировок вы знаете?
- 16 Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции?
- 17 Составьте схему приготовления щей из квашеной капусты.
- 18 Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса.

Вариант 2

- 1 **Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет**
 - а 1,5 -2 часа
 - б 5-7 часов
 - в 3,5-4 часа
- 2 **Подпеченные корни и лук кладут в бульон до конца варки**
 - а За 1- 1,5 часа
 - б За 15-20 мин
 - в За 30-40 мин
- 3 **Сколько способов приготовления мясо -костного бульона вы знаете**
 - а 1
 - б 2
 - в 3
- 4 **К заправочным супам относят:**
 - а борщи
 - б супы молочные
 - в оба варианта верны
- 5 **Для борщей «Флотский», «Сибирский» картофель нарезают:**
 - а соломкой
 - б кубиками
 - в брусочками
- 6 **Отличительная особенность приготовления рассольника «Ленинградского».**
В состав продуктов входит:
 - а крупа перловая
 - б капуста белокочанная
 - в листья шпината
- 7 **К холодным супам относят:**
 - а борщ
 - б щи зеленые с яйцом
 - в солянка сборная мясная
- 8 **По технологии приготовления соусы классифицируются на :**
 - а основные и производные
 - б заправочные
 - в пюреобразные
- 9 **Какой соус не является производным соуса белого основного**
 - а соус томатный
 - б соус паровой

в соус «Польский»

10 Что делают чтобы масляная смесь сохранила форму

а массу взбивают

б замораживают

в охлаждают

11 Что является основным показателем качества соуса

а вкус и запах

б внешний вид и консистенция

в оба варианта верны

Для получения нормального бульона на 1кг продукта берут

а 1л. воды

б 2,5л. воды

в 4л. воды

Б

12 Как классифицируются супы?

13 Назовите общие правила приготовления заправочных супов.

14 Какие виды пассировок вы знаете?

15 Как используют молочные соусы в зависимости от консистенции?

16 Составьте схему приготовления щей из квашеной капусты.

17 Составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса.

Ответы к тестам

« Технология приготовления супов и соусов».

Вариант 1

1. 3

2. 3

3. 3

4. 2

5. 1

6. 2

7. 1

8. 2

9. 1

10. 3

11. 3

12. 3

13 Супы классифицируют:

1. По температуре подачи – на горячие 75С, на холодные 14С.

2. По способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюре образные и разные.

3. По жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово – ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

14

1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закладывают в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

3.Пассерованные овощи закладывают в суп за 10 – 15 мин до готовности.

4.Заправочные супы кроме супов с картофелем ,крупями, мучными изделиями заправляют мучной пассировкой или протертым картофелем за 5-10 мин до окончания варки.

5.Варят супы при слабом кипении.

6.Специи и соль кладут в суп за 5- 7 мин до готовности.

7.Сваренные супы оставляют без кипения на 10 – 15 мин для того, чтобы они настоялись.

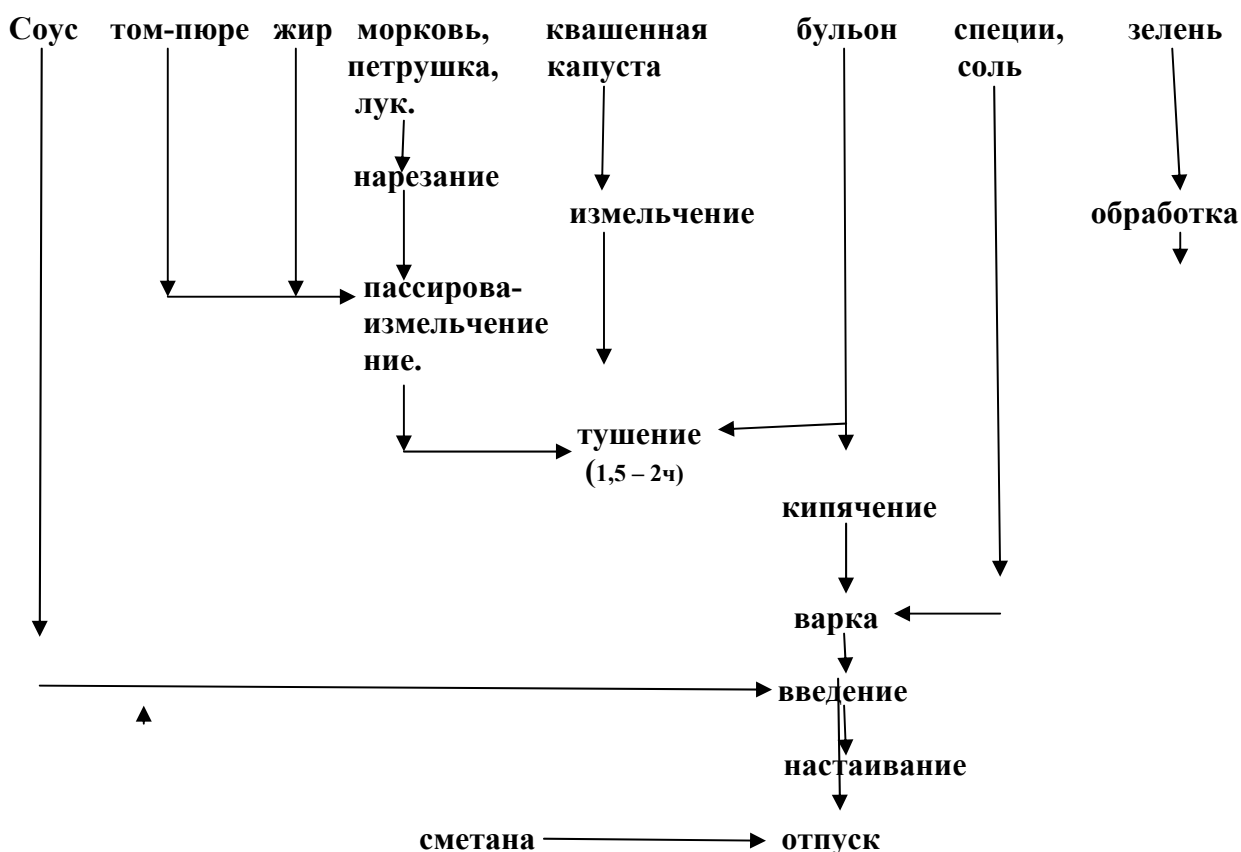
8.Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске.Вначале кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы , наливают суп, посыпают зеленью.

15 В зависимости от способа приготовления мучные пассировки подразделяют на сухие и жировые , по цвету - на красные и белые.

16 Жидкие соусы – используют для поливки овощных , крупяных блюд и заправки отварных овощей ; средней густоты – для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы и для заправки припущенных овощей ; густой – для фарширования.

С

17.



18.

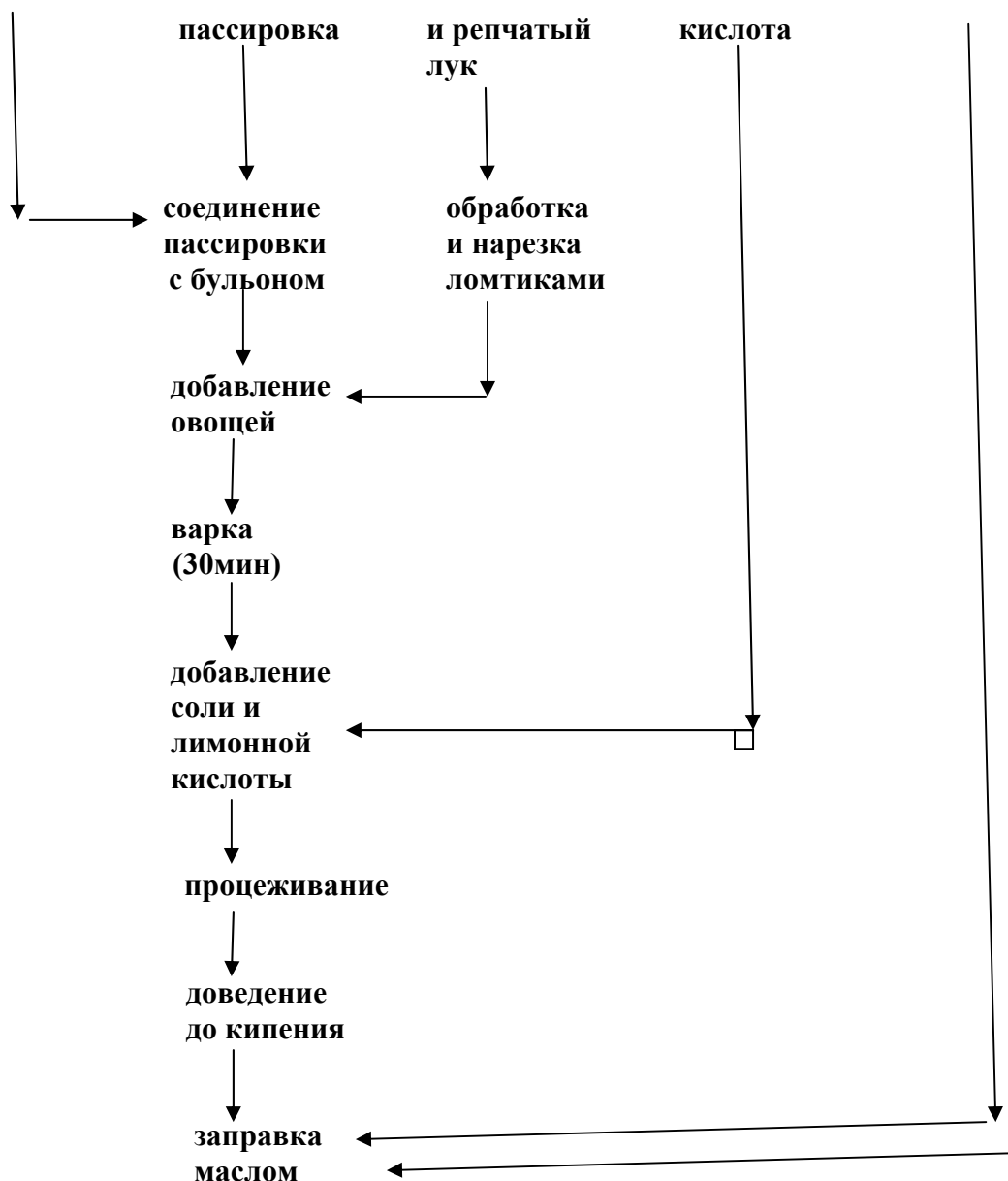
мясной
бульон

белая
жировая

белые
коренья

соль,
лимонная

масло
сливочное



Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа №4

ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»

Вариант №1

Часть А

1 Рыбу в зависимости от содержания жира подразделяют на группы:

а тощая

б средней жирности

в жирная

г все варианты верны

2 Для приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по- русский» картофель:

- а варят в кожуре
- б обжаривают ломтиками
- в отваривают в очищенном виде
- г используют в сыром виде

3 Кожу, плавники, кости рыбы используют для:

- а добавления в котлетную массу
- б варки бульонов
- в для тушения
- г ни где не используют

4 К осетровой породе относят:

- а осетра, белугу, севрюгу, стерлядь
- б осетра, судака, стерлядь, пикшу
- в белугу, зубатку, осетра, навагу
- г камбала, сом, зубатка, стерлядь

5 Способы размораживания рыбы:

- а в воде
- б на воздухе
- в комбинированный
- г все варианты верны

6 Сколько по времени размораживается крупная рыба?

- а 1 час
- б 2,5 часа
- в не более 5 час
- г 8 часов

7 При размораживании рыбы на воздухе масса рыбы уменьшается на:

- | | |
|------------|----------|
| а 8...11% | в 1...5% |
| б 15...20% | г 0...3% |

8 Обработанную рыбу в целом виде промывают:

- а холодной водой
- б теплой водой
- в горячей водой
- г не промывают

9 При обработке рыбы на порционные куски (кругляши) % отходов составляет:

- а 15-20%
- б 20-30%

- в 35-40%
- г 10- 15%
- 10 К бесчешуйчатой рыбе относится:
- а налим, угорь, сом, минога, зубатка
- б треска, пикша, камбала, линь
- в налим, линь, сом, хек серебристый
- г камбала, навага, судак, стерлядь
- 11 К ракообразным относятся:
- а кальмары, омары, лангусты, мидии, раки
- б трепанги, мидии, морской гребешок, крабы
- в крабы, лангусты, омары, креветки, раки
- г кальмары, крабы, мидии, трепанги
- 12 Готовность отварной рыбы проверяют путем:
- а прокола поварской иглой
- б по времени
- в по внешнему виду
- г верны ответы под вариантами а и в
- 13 С какой целью маринуют рыбу:
- а для удаления специфического запаха
- б для ускорения тепловой обработки
- в для набухания белков, улучшения вкуса и аромата
- г для получения своеобразного вкуса
- 14 Блюдо «Тельное из рыбы относят»:
- а к запечённым
- б к припущенным
- в к жареной рыбе во фритюре
- г к тушеным блюдам
- 15 Температура фритюра для жарки изделий во фритюре:
- а 100°
- б 120°
- в 150°
- г 180°

Часть В

- 1 Как называется разделка рыбы на филе _____ \
- 2 Что добавляют в кнельную массу для придания пышности _____
- 3 Как называется спинной хрящ у осетровых пород рыбы _____

Часть С

1 Перечислить п/ф из рыбной котлетной массы

2 Отличительной особенностью осетровых рыб от других видов рыб является, то: _____

Вариант №2

Часть А

1 Рыба на п.о.п. поступает:

а живая

б охлажденная

в мороженная и соленая

г все варианты верны

2 С какой целью на порционных кусках рыбы для отваривания делают 2...3 надреза:

а чтобы рыба не деформировалась

б чтобы рыба лучше проварилась

в чтобы сократить время варки рыбы

г все варианты верны

3 Свежесть соленой рыбы определяют:

а по цвету рыбы

б по запаху

в по внешнему виду

г все варианты верны

4 Размеры средней рыбы составляют:

а от 75...200 гр.

б 1,5 кг.

в более 1,5 кг

г 1 кг

5 Продолжительность размораживания рыбы зависит от:

а вида рыбы

б размеров рыбы

в времени года

г все варианты верны

6 Сколько по времени размораживается средняя рыба?

а 1 час

б 3 часа

в не более 2,5 час

г 4 часа

7 Для приготовления блюда «Рыба в тесте» филе рыбы нарезают:

- а кубиками
- б ломтиками
- в кругляшами
- г брусочками

8 Комбинированный способ размораживания, это:

- а в воде, на воздухе
- б в воде, на эл.плите
- в на воздухе с натиранием солью
- г на решетках

9 При обработке рыбы на филе без кожи и костей % отходов составляет:

- а 25-30%
- б 35-45%
- в 50-68%
- г 10-20%

10 К чешуйчатой рыбе относится:

- а салака, ставрида, корюшка, хек серебристый
- б пикша, линь, зубатка, ставрида
- в хек серебристый, зубатка, пикша, навага
- г линь, зубатка, пикша, хек серебристый

11 К моллюскам относятся:

- а кальмары, омары, лангусты, водоросли
- б трепанги, мидии, креветки, крабы
- в кальмары, мидии, трепанги, водоросли
- г трепанги, креветки, крабы, морской гребешок

12 Блюдо «Зразы Донские» относится:

- а к запечённым
- б к припущенным
- в к жареной рыбе во фритюре
- г к тушеным

13 Если рыба предназначена для приготовления холодных блюд, ее жарят на:

- а растительном масле
- б сливочном масле
- в маргарине
- г все варианты верны

14 Блюдо «Тельное из рыбы» относится:

- а к запечённым
- б к припущенным
- в к жареной рыбе во фритюре
- г к тушеным

- 15 При какой температуре производят жарку основным способом
- а 100° - 110°
 - б 110° - 120°
 - в 120° - 130°
 - г 140° - 160°

Часть В

- 1 С головы или от хвоста начинают очистку чешуи у рыбы _____
- 2 Сколько филе получают при пластовании рыбы _____
- 3 Что облегчает удаление жучков у рыбы осетровых пород

Часть С

- 1 Перечислить виды панировок

- 2 К пищевым отходам рыбы относят:

Вариант №3

Часть А

- 1 Продолжительность размораживания рыбы зависит от:
 - а вида рыбы
 - б размеров рыбы
 - в времени года
 - г все варианты верны
- 2 При какой температуре происходит жарка во фритюре:
 - а 100°
 - б 120°
 - в 150°
 - г 180°
- 3 Сколько по времени размораживается крупная рыба?
 - а 1 час
 - б 2,5 часа
 - в не более 5 час
 - г 8 часов
- 4 Рыба на п.о.п. поступает:
 - а живая

б охлажденная

в мороженная и соленая

г все варианты верны

5 К бесчешуйчатой рыбе относится:

а налим, угорь, сом, минога, зубатка

б треска, пикша, камбала, линь

в налим, линь, сом, хек серебристый

г камбала, навага, судак, стерлядь

6 Комбинированный способ размораживания, это:

а в воде, на воздухе

б в воде, на эл.плите

в на воздухе с натиранием солью

г на решетках

7 Блюдо «Зразы донские» относится:

а к запеченным в к жареной рыбы во фритюре

б к припущенным

г к тушеным

8 Рыбу в зависимости от содержания жира подразделяют на группы:

а тощая

б средней жирности

в жирная, очень жирная

г все варианты верны

9 Свежесть соленой рыбы определяют:

а по цвету рыбы

б по запаху

в по внешнему виду

г все варианты верны

10 С какой целью маринуют рыбу:

а для удаления специфического запаха

б для ускорения тепловой обработки

в для набухания белков, улучшения вкуса и аромата

г для получения своеобразного вкуса

11 Если рыба предназначена для приготовления холодных блюд, ее жарят на:

а растительном масле

б сливочном масле

в маргарине

г все варианты верны

12 Обработанную рыбу в целом виде промывают:

а холодной водой

- б теплой водой
- в горячей водой
- г не промывают

13 Блюдо «Тельное из рыбы» относят:

- а к припущенным
- б к жареным во фритюре
- в к тушеным

г к запеченным

14 Готовность отварной рыбы проверяют путем:

- а прокола поварской иглой
- б по времени
- в по внешнему виду
- г верны ответы под вариантами а и в

15 К осетровой породе относят:

- а осетра, белугу, севрюгу, стерлядь
- б осетра, судака, стерлядь, пикшу
- в белугу, зубатку, осетра, навагу
- г камбала, сом, зубатка, стерлядь

Часть В

1 Как называется разделка рыбы на филе

2 С головы или от хвоста начинают очистку чешуи у рыбы

3 Как называется спинной хрящ у осетровых пород рыбы

Часть С

1 Перечислить виды панировок

2 К пищевым отходам рыбы относят:

3 Задача. Рассчитать количество сырья и нормы отходов при обработке рыбы на порционные куски (кругляши). Если дано 123 кг. Трески и процент отходов составляет 40%.

Ответы:1 вариант

А

- А 1 г
- А 2 а
- А 3 б
- А 4 а
- А 5 г
- А 6 в
- А 7 а
- А 8 а
- А 9 в
- А 10 а
- А 11 в
- А 12 г
- А 13 в
- А 14 в
- А 15 г

В

- В 1 пластование.
- В2 яичный белок.
- В 3 визига.

С

- С 1 котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.
- С 2 рыба имеет хрящевой скелет, а поверхность кожи с боков, спины и на брюшке покрыта жучками.
- С 3 53,04 кг.отходов, 24,96 кг. чистый вес филе рыбы.

2 вариант

А

- А 1 г
- А 2 а
- А 3 г
- А 4 б
- А 5 б
- А 6 в
- А 7 г
- А 8 а
- А 9 в

A 10 а

A 11 в

A 12 в

A 13 а

A 14 в

A 15 г

В

В 1 от хвоста к голове.

В 2 два.

В 3 ошпаривание рыбы.

С

С 1 мучная панировка, белая панировка, красная панировка, хлебная панировка соломкой.

С 2 головы, кости, плавники, икра, молоки, чешуя, визига, хрящи и жир.

С 3 49,2 кг.отходов, 73,8 кг. чистый вес филе рыбы

3 вариант

А

A 1 б

A 2 г

A 3 в

A 4 г

A 5 а

A 6 а

A 7 в

A 8 г

A 9 г

A 10 в

A 11 а

A 12 а

A 13 б

A 14 г

A 15 а

В

В1 пластование.

В 2 от хвоста к голове.

В3 визига.

С

С 1 мучная панировка, белая панировка, красная панировка, хлебная панировка соломкой.

С 2 головы, кости, плавники, икра, молоки, чешуя, визига, хрящи и жир.

С 3 49,2 кг.отходов, 73,8 кг. чистый вес филе рыбы.

Вариант 1

- 1 Способы размораживания мяса:
 - а медленное
 - б быстрое
 - с оба варианта верны
- 2 Основными тканями мяса являются:
 - а мышечная, соединительная
 - б жировая соединительная
 - с костная, жировая
 - д все варианты верны
- 3 От какого вещества зависит красный цвет мяса:
 - а коллагена
 - б эластина
 - с миоглобина
- 4 Каких пищевых веществ, в мясе содержится мало:
 - а углеводов, минеральных в-в, витаминов
 - б белков, жиров
 - с углеводов, жиров
- 5 Какие вещества содержащиеся в мясе придают вкус и аромат мясным блюдам:
 - а минеральные вещества
 - б экстрактивные вещества
 - с витамины
- 6 Обвалка мяса, это:
 - а отделение мяса от кости
 - б удаление сухожилий
 - с удаление пленок
- 7 При разделке туши говядины получают:
 - а две полутуши
 - б четыре четвертины
 - с оба варианта верны
- 8 Какой полуфабрикат готовят из вырезки:
 - а бифштекс
 - б зразы отбивные
 - с гуляш
- 9 На какие части делят баранину:
 - а шейную, лопаточную, корейку, грудинку, вырезку, тазобедренную
 - б шейную, лопаточную, корейку, грудинку, тазобедренную
- 10 Какой продукт не входит в состав рубленой массы:
 - а мясо
 - б молоко или вода
 - с пшеничный хлеб
- 11 С какой целью маринуют мясные п/ф:
 - а для размягчения мяса
 - б для вкуса и аромата
 - с оба варианта верны

- 12 Мясные п/ф нарезают на куски:
- а поперёк волокон
 - б вдоль волокон
 - с не имеет значения как нарезать
- 13 Какова толщина котлет из котлетной массы?
- а 0,5- 1 см
 - б 1,5 – 1,7 см
 - с 2 – 2,5 см
- 14 Вес крупнокусковых п/ф из мяса?
- а 0,5 – 1 кг
 - б 1,5 – 2 кг
 - с 2 – 3 кг
- 15 Какой п/ф мелкокусковой?
- а шашлык по-московски
 - б антрекот
 - с филе

Вариант 2

- 1 Продолжительность размораживания мяса при медленном размораживании:
 - а от 1 до 3 суток
 - б за 12....24 часа
 - с оба варианта верны
- 2 Из каких белков не состоит соединительная ткань:
 - а коллагена
 - б миоглобина
 - с эластина
- 3 Что происходит с белками мяса при тепловой обработке, они:
 - а свертываются
 - б растворяются
 - с испаряются
- 4 Какие пищевые вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи:
 - а минеральные в-ва,
 - б витамины
 - с экстрактивные в-ва
- 5 Разделка туши состоит из последовательных операций:
 - а деление на отруба
 - б обвалка отрубов
 - с жиловка, зачистка
 - д все варианты верны
- 6 Жиловка, зачистка, это:
 - а отделение мяса от кости
 - б удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - с срезание клейма
- 7 При разделке передней четвертины получают отруба:
 - а шейная часть
 - б лопаточная часть
 - с грудинку и спинно - реберные части
 - д все варианты верны
- 8 Какой полуфабрикат не готовят из вырезки:
 - а мясо шпигованное
 - б бифштекс
 - с филе
- 9 На какие части делят свинину:
 - а шейную, лопаточную, корейку, грудинку, вырезку, тазобедренную
 - б шейную, лопаточную, корейку, грудинку, тазобедренную
- 10 Полуфабрикаты из котлетной массы:
 - а котлеты
 - б биточки
 - с тефтели
 - д все варианты верны
- 11 С какой целью у мясных п/ф надрезают сухожилия?
 - а для сохранения формы п/ф

б для улучшения вкуса

с для уменьшения времени приготовления изделия

12 С какой целью панируют п/ф

а для уменьшения вытекания сока

б для быстрого приготовления

с для улучшения вкуса

13 Какова толщина шницеля рубленного?

а 2 см

б 0,5 см

с 1 см

14 С какими гарнирами лучше сочетаются мясные блюда?

а овощными

б гарнирами из круп

с оба варианта верны

15 Температура подачи мясных блюд?

а 65 - 70 °С

б 50 - 55 °С

с 75 - 85 °С

Ответы

Вариант 1

- 1 с
- 2 д
- 3 с
- 4 а
- 5 б
- 6 а
- 7 с
- 8 а
- 9 б
- 10 с
- 11 с
- 12 а
- 13 б
- 14 б
- 15 а

Вариант 2

- 1 а
- 2 б
- 3 а
- 4 с
- 5 д
- 6 б
- 7 д
- 8 а
- 9 а
- 10 д
- 11 а
- 12 а
- 13 с
- 14 а
- 15 а

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа № 6

Бутерброды.

Вариант 1

- 1 Основное назначение холодных блюд и закусок.
- 2 Как классифицируются холодные блюда и закуски?
- 3 Какие продукты используют для оформления холодных блюд и закусок?
- 4 Почему нужно строго соблюдать санитарные правила.
- 5 В чем отличие холодных блюд от закусок?
- 6 Как подразделяют закуски по температуре подачи?
- 7 Что является основой для приготовления бутербродов?
- 8 Какой толщины нарезают хлеб для приготовления бутербродов?
- 9 Как классифицируются бутерброды по способу приготовления?
- 10 Что такое сэндвичи?
- 11 Особенности приготовления закусочных бутербродов,
- 12 К каким бутербродам относятся хот-доги?
- 13 По сколько штук на порцию подают канапе?

14 Чем скрепляют продукты при приготовлении бутербродов, если они сложены башенкой ?

Вариант 2

- 1 Можно ли подать холодные блюда и закуски к обеду.
- 2 Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
- 3 От чего зависит калорийность холодных блюд и закусок?
- 4 Требования к соблюдению санитарных правил.
- 5 Температура подачи холодных блюд и закусок.
- 6 Процесс подготовки зелени к использованию для приготовления холодных блюд и закусок.
- 7 Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
- 8 За сколько минут до подачи готовят бутерброды?
- 9 Как подразделяются открытые бутерброды?
- 10 Что такое канапе?
- 11 С какой целью используют хлеб суточной давности для приготовления бутербродов?
- 12 К каким бутербродам относятся гамбургеры?
- 13 Чем можно заменить сливочное масло при приготовлении бутербродов?
- 14 Как придают бутербродам круглую форму?

Ответы Бутерброды.

1 вариант

- 1 возбуждают аппетит
- 2 подразделяются на группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей и грибов, из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы и мясопродуктов, блюда из яиц

- 3 ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами входящими в рецептуру блюда, различными фигурками, композициями вырезанными из овощей и т.д.
- 4 потому что продукты не проходят тепловую обработку, может произойти обсеменение микроорганизмами
- 5 холодные закуски имеют меньший выход и подают их без гарнира
- 6 холодные и горячие
- 7 хлеб ржаной или пшеничный, багеты, халы, тосты, пита, булочки, бачели, сухое печенье
- 8 1-1,5 см.
- 9 открытые, закрытые, закусочные
- 10 закрытые бутерброды
- 11 хлеб обжаривают на сливочном масле
- 12 закрытым
- 13 от 2-6 шт.
- 14 шпажками

2 вариант

- 1 подают в качестве закуски к обедам
- 2 овощи, фрукты, рыба, мясо и т.д. холодные соусы, заправки, растительное масло, сметану
- 3 от состава используемых продуктов
- 4 работать только маркированным инвентарем, инструментами, посудой, в перчатках
- 5 10-12 оС
- 6 промывают проточной водой, затем холодной кипяченной водой, обсушивают
- 7 овощи, мясные, рыбные, яйца, зелень и т.д.
- 8 за 30-40 мин.
- 9 простые, сложные
- 10 закусочные бутерброды
- 11 потому что свежий хлеб крошится и его сложнее тонко нарезать
- 12 закрытым
- 13 маргарином
- 14 при помощи круглых выемок

Салаты.

Вариант 1

- 1 Из скольких видов овощей готовят салаты ?
- 2 Какие по виду тепловой обработке овощей бывают салаты?

- 3 Какая должна быть температура в холодильнике для хранения подготовленных продуктов для салата?
- 4 За сколько минут до подачи можно соединять подготовленные продукты?
- 5 За сколько времени до подачи, заправляют салаты йогуртом?
- 6 Почему нельзя заправлять салаты сметаной за час до подачи?
- 7 Можно ли подавать салаты как гарнир?
- 8 Когда добавляют соль в салаты из сырых овощей?
- 9 Почему в салаты из капусты и редьки соль добавляют в процессе приготовления?
- 10 При какой температуре отпускают салаты?
- 11 Чем заправляют салаты из вареных продуктов?
- 12 В какой посуде подают салаты-коктейли?
- 13 К каким блюдам относятся салаты-коктейли?
- 14 Какой овощ является обязательным для приготовления винегрета?
- 15 Можно ли винегрет приготовить с рыбой, грибами и др. продуктами?
- 16 Температура и сроки хранения винегретов

Вариант 2

- 1 К каким блюдам относятся салаты?
- 2 Чем можно заправить салаты?
- 3 Какие продукты используют для приготовления салатов?
- 4 Сколько по времени хранят в холодильнике подготовленные для салатов продукты?
- 5 За сколько времени до подачи заправляют салаты сметаной?
- 6 Почему нельзя заправлять салаты йогуртом за 50 мин. до подачи?
- 7 Можно ли подать салаты как самостоятельное блюдо?

8 В салаты из каких сырых овощей соль добавляют в процессе приготовления?

9 Каковы нормы отпуска салатов?

10 В какой посуде отпускают салаты?

11 Что представляют собой салаты-коктейли?

12 Чем заправляют салаты-коктейли?

13 Форма подачи салатов-коктейли?

14 С какой целью, при приготовлении винегрета, вареную свеклу отдельно заправляют растительным маслом?

15 Можно ли винегрет приготовить с мясом, филе сельди и др. продуктами?

16 Температура и сроки хранения винегретов.

Ответы Салаты

1 вариант

1 из одного или смеси различных овощей

2 сырые и вареные

3 8оС

4 1 час

5 перед отпуском

6 ухудшаются вкусовые качества и внешний вид (салат становится водянистым)

7 можно

8 при отпуске

9 для размягчения овощей

10 10-12 оС

11 заправкой, сметаной, майонезом

12 в стеклянной посуде – фужерах, креманках

13 закуски, десерты

14 свекла

15 можно

16 от 4-8 оС, 14 часов

2 вариант

1 холодным

2 соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом

- 3 овощи, консервированные и маринованные фрукты, овощи, плоды, ягоды, грибы и т.д.
- 4 не более 12 часов
- 5 перед отпуском
- 6 ухудшаются вкусовые качества и внешний вид (салат становится водянистым)
- 7 можно
- 8 капусты, редьки
- 9 100, 150, 200
- 10 салатницах, закусочных тарелках
- 11 смесь компонентов – фруктов, овощей и других наполнителей
- 12 сметаной, майонезом
- 13 фужер или креманку ставят на тарелку с салфеткой, подают ложку чайную, десертную или специальную с длинной ручкой
- 14 для сохранения окраски
- 15 можно
- 16 от 4 – 8оС, в течении 14 часов

Оценочные средства в рамках текущего контроля (контрольные работы).
Контрольная работа 7

Вариант №1

Часть А

- 1 Какие блюда относятся к горячим сладким блюдам:
 - а пудинги, яблоки в тесте
 - б шарлотка яблочная, печеные яблоки
в гурьевская каша, сладкие омлеты
 - г все варианты верны
- 2 Для приготовления гренок с плодами и ягодами, ломтики хлеба обжаривают:
 - а на растительном масле
 - б на животном жиру
 - в на маргарине
- 3 Фритюр для приготовления яблок жаренных в тесте, нагревают до температуры:
 - а 150°
 - б 160°
 - в 180°
- 4 Для приготовления какого блюда используют сладкий льезон:
 - а шарлотка с яблоками
 - б яблоки с рисом
 - в яблоки жаренные в тесте
- 5 Какие блюда запекают в жарочном шкафу при начальной температуре 250°, постепенно снижая температуру до 200°:
 - а яблоки с рисом
 - б гренки с плодами и ягодами
в пудинг рисовый
- 6 Для приготовления блюда «Банановый десерт» бананы:
 - а запекают
 - б отваривают
 - в обжаривают
- 7 Концентраты каких сладких блюд выпускает промышленность:
 - а кисели, муссы
 - б пудинги, кремы
 - в сухие напитки
 - г все варианты верны
- 8 С чем можно дополнительно отпускать желе:
 - а с плодовыми или ягодными сиропами

б с взбитыми сливками

в холодным кипяченым молоком

г все варианты верны

9 Самбук это разновидность:

а желе

б киселей

в мусса

10 При приготовлении желе, в качестве желирующих веществ используют:

а желатин

багароид

в фурцелларан

г все варианты верны

11 Время хранения готового желе, не более:

а 5 часов

б 9 часов

в 12 часов

12 Температура подачи горячих сладких блюд, не ниже:

а 35°

б 45°

в 55°

13 К холодным напиткам относятся:

а молоко, квас, крутоны

б молочные напитки, напитки с мороженым

в фруктово-ягодные прохладительные напитки, кисломолочные продукты

г все варианты верны

14 Температура холодных напитков должна быть не:

а выше 14° и не ниже 7°

б выше 8° и не ниже 0°

в выше 20°и не ниже 15°

15 Для заварки на 1 порцию берут сухого чая:

а 4 - 6 гр

б 3 - 5 гр

в 1 – 2 гр

Часть В

- 1 Как классифицируются сладкие блюда по температуре подачи

- 2 При приготовлении компотов, с какой целью сухофрукты сортируют по видам

- 3 Как по консистенции делятся кисели

Часть С

- 1 Ингредиенты используемые для приготовления сладких блюд

- 2 Схема приготовления компотов

Вариант №2

Часть А

- 1 Содержанием каких полезных веществ богаты горячие сладкие блюда:
 - а белки, витамины
 - б минеральные вещества
 - в углеводы, жиры
- 2 Температура подачи горячих сладких блюд
 - а 25-30°
 - б 30-45°
 - в 50-55°
- 3 Какое тесто используют для приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»:
 - а кляр
 - б дрожжевое
 - в слоенное
- 4 Для блюда «Яблоки жаренные в тесте», яблоки жарят:
 - а 3...5 мин.
 - б 6...10 мин.
 - в 10...15 мин.
- 5 Для приготовления какого блюда используют черствый, пшеничный хлеб:
 - а пудинг рисовый
 - б шарлотка с яблоками

в каша гурьевская

6 С какой целью в пудинги вводят взбитые белки яиц:

а для получения пышной, воздушной массы

б для увеличения белков в блюде

в для улучшения вкусовых качеств блюда

7 Какие преимущества дает использование концентратов на п.о.п.:

а улучшает пищевые свойства блюда

б облегчает труд работника

в увеличивает пропускную способность п/п

8 С какой целью нагревают желатин при набухании:

а для увеличения массы

б для улучшения цвета

в для полного растворения желатина

9 Муссы можно приготовить с:

а гречневой крупой

б манной крупой

в перловой крупой

10 При приготовлении самбука в массу вводят:

а яичный желток

б яйцо

в яичный белок

11 Сколько по времени предварительно замачивают желирующие вещества:

а 1 – 1,5 час

б 2 – 2,5 час

в 2,5 – 3 часа

12 Температура подачи холодных сладких блюд:

а 3 - 5°

б 5 - 9°

в 10 - 14°

13 К горячим напиткам относятся:

а кофе, шоколад

б чай, какао

в кофе, какао

г все варианты верны

14 Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже:

а 55°

б 65°

в 75°

15 Вкус чая при соприкосновении с металлом:

- а ухудшается
- б улучшается
- в не изменяется

Часть В

- 1 Как по другому называют сладкие блюда

- 2 Какой крахмал используют для приготовления молочного киселя

- 3 Из чего получают фулцелларан

Часть С

- 1 Какие блюда относятся к холодным сладким блюдам _____
- 2 Схема приготовления желе

Ответы

ПМ 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

1 вариант

А

- 1 г
- 2 в
- 3 б
- 4 а
- 5 в
- 6 а
- 7 г
- 8 г
- 9 в
- 10 г
- 11 в
- 12 в
- 13 г
- 14 а
- 15 в

В

- 1 холодные, горячие
- 2 имеют различные сроки варки
- 3 густые, средней густоты, полужидкие

С

- 1 фрукты, ягоды в свежем виде, сухом, концентрированном виде, сиропы, соки, экстракты
- 2 подготовка ингредиентов ---приготовление сиропа---последовательное добавление в кипящий сироп ингредиентов---проваривание---настаивание

2 вариант

А

- 1 в
- 2 в
- 3 а
- 4 а
- 5 б
- 6 а
- 7 б
- 8 в
- 9 б
- 10 в
- 11 а
- 12 в
- 13 г
- 14 в
- 15 а

В

- 1 десертными
- 2 кукурузный
- 3 из красных водорослей

С

- 1 натуральные фрукты и ягоды, компоты, железированные блюда, замороженные блюда

2 замачивание желатина---приготовление сиропа--- растворение
желирующего вещества в сиропе---введение сока---охлаждение---разливание
в формы---остывание в холодильнике

2. Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задания для выполнения практической работы.

- 1 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре, лук фри», «Компот из сухофруктов»
- 2 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Капуста отварная с маслом», «Кисель молочный»
- 3 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Крокеты картофельные», соус томатный
- 4 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Бобовые с жиром и луком»
- 5 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Омлет фаршированный припущенной морковью»
- 6 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»
- 7 Выполнение технологического процесса приготовления Заварное тесто и изделия из него
- 8 Выполнение технологического процесса приготовления Бисквитного теста и изделия из него
- 9 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Самбук яблочный»
- 10 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Яблоки, жаренные в тесте»
- 11 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Борща украинского»
- 12 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Суп-пюре из крупы перловой»
- 13 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Рыба припущенная»
- 14 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Рыба в тесте»
- 15 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Гуляш» (гарнир рис отварной)
- 16 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Азу»
- 17 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Птица по- столичному»
- 18 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Котлеты» (гарнир картофельное пюре)
- 19 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Блинчики фаршированные мясом»

20 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Винегрет овощной»

21 Выполнение технологического процесса приготовления блюда Салат-коктейль из ветчины с сыром

Критерии оценки уровня подготовки студентов.

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- правильное выполнение практического задания в соответствии с технологической картой.

Система оценивания практического задания экзамена:

«5» - качественное выполнение практического задания в соответствии с технологической картой(90-100баллов);

«4» (хорошо) – имеются отдельные замечания при выполнении практического задания (70 и до 90баллов).

«3» (удовлетворительно) – допущены существенные неточности при выполнении практического задания (50 и до 70баллов).

«2» (неудовлетворительно) – неудовлетворительно выполнено практическое задание (до 50 баллов).

Система оценивания практических заданий (в баллах).

№	Этапы проведения экзамена.	Баллы	Замечания(штрафные баллы)	1	2	3
ПК 01	Организация рабочего места: - внешний вид экзаменуемого; - выполнение санитарных норм; -подбор необходимого инструмента и оборудования; - соблюдение техники безопасности.	20 5 5 5 5	- не умеет организовывать рабочее место -3 - не соблюдает санитарные нормы - 2 - не соответствие внешнего вида (обувь, колпак, чистый халат, сменная обувь) – 2;			
ПК 01	Работа со сборником рецептов - работа со сборником рецептов; - выполнение расчета; - составление технологической карты блюда	20 5 10 5	- не ориентируется в сборнике рецептов – 2; - ошибки при выполнении расчетов -2;			

ПК 02	Подготовка ингредиентов к тепловой обработке - подготовка ингредиентов - приемы взвешивания - первичная обработка - нарезка ингредиентов - формование полуфабрикатов, изделий	20 4 4 4 4 4	- не имеет навыков подготовки ингредиентов -2 - не правильно выполняет приемы взвешивания -2 не последовательно выполняет приемы первичной обработки - 2 - не имеет навыков правильного нарезания ингредиентов, формования полуфабрикатов, изделий -2			
ПК 02	Тепловая кулинарная обработка. - выбор температурного режима - соблюдение температурного режима - выполнение процессов вспомогательной тепловой обработки - выполнение последовательности закладки продуктов - умение определять готовность блюда.	20 4 4 4 4 4	- не соблюдение температурного режима при тепловой обработки – 2 - ошибки в процессах вспомогательной тепловой обработки-2 - не правильное выполнение последовательности технологического процесса-2 - не правильное определение готовности блюда-2			
ПК 03	Оформление и подача блюда. - сочетание ингредиентов по цвету; - проявление фантазии; - соблюдение всех норм требования при оформлении блюд - соблюдение температуры подачи блюд	20 5 5 5 5	- не соответствует температура подачи- 2 - нарушения норм требований при оформления блюда-2			
	Итого:	100				

ЗЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1.Условия выполнения задания.

Для оценки деятельности обучаемых создается экспертная группа из трех человек в составе заместителя директора по учебно-производственной работе, экзаменующего преподавателя, ассистента.

Время на выполнение задания – 1 час 30 мин

№	Этапы проведения экзамена.	Баллы	Замечания(штрафные баллы)	1	2	3
ПК 01	Организация рабочего места: - внешний вид экзаменуемого; - выполнение санитарных норм; -подбор необходимого инструмента и оборудования; - соблюдение техники безопасности.	20 5 5 5 5	- не умеет организовывать рабочее место -3 - не соблюдает санитарные нормы - 2 - не соответствие внешнего вида (обувь, колпак, чистый халат, сменная обувь) – 2;			
ПК 02	Работа со сборником рецептов - работа со сборником рецептов; - выполнение расчета; - составление технологической карты блюда	20 5 10 5	- не ориентируется в сборнике рецептов – 2; - ошибки при выполнении расчетов -2;			
ПК 03	Подготовка ингредиентов к тепловой обработке - подготовка ингредиентов - приемы взвешивания - первичная обработка - нарезка ингредиентов - формование полуфабрикатов, изделий	20 4 4 4 4 4	- не имеет навыков подготовки ингредиентов -2 - не правильно выполняет приемы взвешивания -2 не последовательно выполняет приемы первичной обработки - 2 - не имеет навыков правильного нарезания ингредиентов, формования полуфабрикатов, изделий -2			

ПК	Тепловая кулинарная обработка.	20			
04	<ul style="list-style-type: none"> - выбор температурного режима - соблюдение температурного режима - выполнение процессов вспомогательной тепловой обработки - выполнение последовательности закладки продуктов - умение определять готовность блюда. 	4 4 4 4 4 4	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдение температурного режима при тепловой обработке – 2 - ошибки в процессах вспомогательной тепловой обработки-2 - не правильное выполнение последовательности технологического процесса-2 - не правильное определение готовности блюда-2 		
ПК	Оформление и подача блюда.	20			
05	<ul style="list-style-type: none"> - сочетание ингредиентов по цвету; - проявление фантазии; - соблюдение всех норм требования при оформлении блюд - соблюдение температуры подачи блюд 	5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> - не соответствует температура подачи- 2 - нарушения норм требований при оформлении блюда-2 		
	Итого:	100			

Задания для зачета по учебной практикe по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Задания для выполнения практической работы.

- 1 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Картофель жаренный во фритюре, лук фри», «Компот из сухофруктов»
- 2 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Капуста отварная с маслом», «Кисель молочный»
- 3 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Крокеты картофельные», соус томатный
- 4 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Бобовые с жиром и луком»
- 5 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Омлет фаршированный припущенной морковью»
- 6 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»
- 7 Выполнение технологического процесса приготовления Заварное тесто и изделия из него
- 8 Выполнение технологического процесса приготовления Бисквитного теста и изделия из него
- 9 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Самбук яблочный»
- 10 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Блинчики фаршированные мясом»
- 11 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Винегрет овощной»
- 12 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Картофель в молоке»

**Задания для дифференцированного зачета по производственной
практике по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих**

Задания для выполнения практической работы.

- 1 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Яблоки, жаренные в тесте»
- 2 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Суп-пюре из крупы перловой»
- 3 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Рыба припущенная»
- 4 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Рыба в тесте»
- 5 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Гуляш» (гарнир рис отварной)
- 6 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Азу»
- 7 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Птица по- столичному»
- 8 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Котлеты» (гарнир картофельное пюре)
- 9 Выполнение технологического процесса приготовления блюда «Борща украинского»