

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по профессиональному модулю

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

1.1. Форма промежуточной аттестации: зачет (5 семестр), диф. зачет (6 семестр)

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

1.3. Контрольно-оценочные средства

Тестирование

1. Для салата рыбного картофель и овощи нарезают _____

Правильный ответ: *ломтиками или кубиками*

2. Продукты: окунь морской отварной, картофель, огурцы, помидоры, салат или консервированный зеленый горошек, майонез входят в салат

а) картофельный с рыбой

б) рыбный

в) рыбный деликатесный

3. Выход салата мясного на одну порцию составляет

- а) 75 г
- б) 100 г
- в) 125 г
- г) **150 г**

4. Для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом» используют филе

- а) филе с кожей и костями
- б) филе с кожей
- в) **чистое филе**

5. Для блюда «Рыба жареная под маринадом» используют маринад _____

Правильный ответ: *овощной с томатом или овощной без томата*

6. Соленую сельдь с дряблой консистенцией вымачивают _____

Правильный ответ: *в настое крепкого чая;*

7. Для блюда «Сельдь с гарниром» гарнир состоит из

- а) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого горошка, соленых огурцов
- б) картофеля отварного, моркови отварной, свеклы отварной
- в) **картофеля отварного, моркови отварной, зеленого лука или репчатого лука**

8. В состав блюда «Сельдь рубленая» входят ингредиенты:

- а) **сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус**
- б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
- в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

9. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) **100... 125.**

10. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»? _____

Правильный ответ: *карповых, тресковых;*

11. Как называется курица фаршированная _____

Правильный ответ: *галантин*

12. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) **0,5 см.**

13. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) **3...4 см;**
- в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) **0,7...0,8 см.**

14. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) **75/125;**
- в) 50/100.

15. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»? _____

Правильный ответ: *хрен с уксусом.*

16. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде

- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду**
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

17. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? _____

Правильный ответ: *разрушается*

18. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;**
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

19. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;**
- г) галантин.

20. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название: _____

Правильный ответ: *паштет*

21. Ланспик - это: _____

Правильный ответ: *мясной или рыбный концентрированный бульон;*

22. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- в) корнет;
- г) масседуан.**

23. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется _____

Правильный ответ: *брез*

24. Как называется фарш из телячьей печени и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой: _____

Правильный ответ: *зратен*

25. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) веночек;
- в) стог;
- г) букет**

26. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.**

27. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;**
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

28. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;

б) галантин;

в) *фромаж*;

г) шофруа

29. Как называется курица фаршированная

а) муаль;

б) *галантин*;

в) фромаж;

г) шофруа

30. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10°C;

б) *10-12°C*;

в) *12-14°C*;

г) 14-16°C.

31. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) *все ответы верны.*

32. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) *канапе*;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

33. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются: _____

Правильный ответ: *тарталетки*

34. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

а) *валованы*;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

35. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются: _____

Правильный ответ: *холодные закуски*;

36. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) *шофруа*.

37. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется: _____

Правильный ответ: *канапе*

38. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) *ромба*;

б) квадрата;

в) круга;

г) треугольника.

39. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов: _____

Правильный ответ: *зренки*

40. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется: _____

Правильный ответ: *пита*

в) хот-дог;

г) крутон.

41. Снэки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска;

б) горячая закуска;

в) лёгкая закуска;

г) салат.

42. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5 гр.;

б) 10 гр.;

в) 15 гр.;

г) 20 гр.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Вопросы для теоретического задания.

1. Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования качеству. Режимы хранения и реализации.
2. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.
3. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
4. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.
5. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
6. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
7. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
8. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

9. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
10. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.
11. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
12. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
14. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
15. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
16. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
17. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушенных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.
18. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
19. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого
20. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
21. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности
22. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
23. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи
25. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

26. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.
27. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В
28. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.
29. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации
30. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации
31. Технологический процесс варки мяса для происходящие при тепловой обработке мяса.
32. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.
33. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий
34. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы
35. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации
36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации
37. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации
38. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
39. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации
40. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству
41. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству
42. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации
43. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации

44. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации
45. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.
46. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные
47. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации
48. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации
49. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы
50. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушенной, рагу из овощей; свеклы тушенной в сметане; моркови, тушенной с рисом и черносливом
51. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки жаренные в соусе, печень жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации

Практические задачи.

1. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?
2. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр
3. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2
4. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.
5. Сколько порций Поджарки из сеvрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг.сеvрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце
6. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?
7. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами
8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр
9. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.
10. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по-суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце
11. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр
12. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.

13. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг.говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр
14. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.
15. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане
16. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака тушеного в томате с овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.
17. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника покубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьи охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.
18. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуются других продуктов?
19. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1
20. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг.трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.
21. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.
22. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель, жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ
23. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.
24. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.
25. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой.

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала. Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных. Четко и верно даны определения понятий и научных терминов. Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.	2,0
2	Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала.	1,5

	<p>Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы.</p> <p>Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.</p>	
3	<p>Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала.</p> <p>Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии.</p> <p>При ответе на вопросы допускает неточности.</p>	0,8
4	<p>Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала.</p> <p>Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.</p> <p>Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.</p>	0
	Итого	2

Практическое задание.

Разработать ТТК на новое блюдо – горячее, сложного приготовления. Составить технологическую схему разработанного блюда. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории СПО.

Инструкция.

1. Последовательность и условия выполнения задания:

1. Провести расчет на блюдо по формуле;
2. Выбрать и обеспечить безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;
3. Органолептически оценить качество продуктов и сырья для приготовления блюда;
4. Приготовить блюдо, используя различные способы и приемы приготовления, оборудование и инвентарь;
5. Обеспечить безопасность при приготовлении блюда;
6. Органолептически определить степень готовности и качество блюда;
7. Выбрать температурный режим при подаче;
8. Использовать соответствующий вариант оформления и подачи блюда;
9. Предоставить комиссии блюдо для оценки.

2. Вы можете воспользоваться:

Технологической картой; Технологической схемой;
Нормативно технической документацией.

3. Максимальное время выполнения задания - 3 часа 00 мин.

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г., 2010г.
- плакат с различными формами нарезки овощей;
- плакаты с оформлениями блюд;
- методичка с требованиями к качеству блюд и кулинарных изделий;
- бланки нормативно-технологической документации

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Подготовка рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).
2	Приготовление горячих закусок сложного ассортимента.
3	Оформление сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».
4	Составление технологических карт на разработанную горячую кулинарную продукцию сложного ассортимента

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,5
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	1

	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	0,5
	<ul style="list-style-type: none"> - неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы 	0
	ИТОГО	3

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ НА КУРСОВОЙ ПРОЕКТ



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное Бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«российский государственный аграрный университет – МСХа имени К.А. Тимирязева»

(ФГБОУ ВО ргау – МСХА имени К.А. Тимирязева)

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

Студенту(ке) __ курса группы _____

(фамилия, имя, отчество)

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Задание на курсовую работу составляется преподавателем-руководителем курсовой работы и включает следующие сведения: фамилия, имя, отчество студента, курс, учебную группу; тему курсовой работы, срок представления её к защите, содержание, фамилию, имя, отчество руководителя курсовой работы, дату выдачи задания.

Задание на курсовую работу формулируется как «Разработать фирменные блюда, учитывая специфику темы».

В задании на курсовую работу студенту предписывается выполнить следующий объем работы:

- раскрыть особенности (правила, традиции) группы заданных блюд.
- раскрыть общую технологию приготовления группы заданных кулинарных блюд.
- составить однодневный рацион питания (если предусматривается тематикой)
- разработать технологию приготовления фирменных блюда или изделий, т.е. разработать рецептуру, произвести расчеты сырья, оформить инструкционно– технологическую карту, составить калькуляцию на разработанное изделие, заполнить калькуляционную карту.
- выполнить графическую часть в виде технологических схем приготовления кулинарного изделия или блюда

Таким образом, работа состоит из следующих частей:

1. Введение
2. Теоретическая часть.

3. Расчетно–пояснительная часть.

4. Графическая часть

5. Заключение

6. Литература

Задание на курсовую работу подписывается преподавателем и студентом в момент его выдачи студенту.

В зависимости от специфики темы дополнительные исходные данные согласовываются студентом и преподавателем в рабочем порядке при получении задания и в период консультаций.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Ведение

Рассматриваются основные направления развития общественного питания на современном этапе, перспективы развития производства. Раскрывается актуальность и значение темы, цель и задачи проектной работы. (Примерный объём раздела 1-2 страницы).

Теоретическая часть

Историческая справка – дается история возникновения и развития, характеристика, особенности (традиции) заданной группы блюд.

Характеристика сырья – описывается классификация, товароведная характеристика, ассортимент и технологический процесс обработки сырья для заданной группы блюд.

Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме. В данном разделе необходимо описать все процессы, которые происходят при приготовлении блюд по заданной тематике. (изменение белков, жиров, углеводов, карамелизация и др.)

Разработка новых фирменных блюд - Требуется разработать технологию приготовления не менее 3-х блюд исходя из особенностей заданной группы блюд. Составить рецептуры на 1 порцию блюд, указывая массу нетто. Описать технологию приготовления, требования к качеству блюд.

Расчетно – пояснительная часть.

Расчет сырья для приготовления разработанных блюд - выполнить расчёты, показать полностью ход решения со всеми расчетами, арифметическими действиями и соответствующими пояснениями. Рассчитав искомую величину, необходимо указать ее единицу измерения и записать ответ. При выполнении задания использовать Сборники рецептур, указанные в списке рекомендованной литературы.

Расчет энергетической ценности разработанных блюд - выполнить расчёты количества белков, жиров, углеводов в разработанных блюдах, показать полностью ход решения со всеми расчетами, арифметическими действиями и соответствующими пояснениями. При выполнении задания использовать справочную литературу, указанную в списке рекомендованной.

Графическая часть

Оформление технологических и технико-технологических карт на разработанные блюда – рецептуры и технология приготовления разработанных блюд оформляются в технологических и технико-технологических картах в соответствии с требованиями ГОСТа.

Составление технологических схем приготовления разработанных блюд. Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь.

Технологические схемы кулинарной продукции выполняются на стандартных листах А 4 в компьютерном варианте. Отдельные технологические операции в схеме указываются в глагольной форме («Перебрать», «Промыть» и т. д.) и нумеруются, справа сверху вниз, одним и тем же операциям присваивается одинаковый порядковый номер.

Заключение - Необходимо сделать выводы и предложения о возможности изготовления фирменного блюда или изделия в производственных условиях, высказать предложения по повышению качества блюда или изделия. Для написания данного раздела необходимо использовать данные полученные при практическом изготовлении разработанных блюд.

Литература - Необходимо указать список литературы и других источников, использованных при написании курсовой работы.

(Примерный объем этого раздела – 1 страница).

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Все разделы курсовой работы должны быть изложены последовательно в соответствии с содержанием. Работу рекомендуется иллюстрировать схемами, таблицами, графиками, фотоиллюстрациями, рисунками и т.д. В тексте не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Работа выполняется на писчей бумаге на одной стороне листа. Листы сшиваются в папке. Работа должна быть выполнена в срок, написана рукописно или печатным шрифтом №14. ПЭР должна начинаться с титульного листа. Титульный лист должен быть оформлен на компьютере шрифтом №14 и одинарным междустрочным интервалом. Пример оформления титульного листа и листа с заданием на курсовую работу представлены в приложении 1 и 2. В работе используется сплошная нумерация страниц. Страницы следует нумеровать, начиная с четвертой. Введение, каждая глава, заключение, а также список использованных источников начинаются с новой страницы.

Следует оставлять поля: с левой стороны – 20 мм; сверху, снизу, с правой стороны – 5 мм.

В конце работы необходимо оставить 1 лист для замечаний рецензента. Список используемой литературы записывается в следующем порядке: фамилия и инициалы автора, название книги, место и название издательства, год выпуска

Образец

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – Москва.: Деловая литература, Омега-М, 2005. – 467 стр.

2. ...

СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ, КОНСУЛЬТАЦИИ, ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения и представления курсовой работы устанавливается на период завершения изучения студентами теоретического курса ТППОП. Завершенную курсовую работу студент представляет преподавателю-руководителю для проверки за несколько дней до защиты. О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и графической части курсовой работы руководитель курсовой работы делает отметку на титульном листе курсовой работы с указанием выявленных недостатков. Курсовая работа, допущенная к защите, подписывается преподавателем на штампах графической части и расчетно-пояснительной записки.

Защита курсовой работы проводится в комиссии, состоящей из двух преподавателей. Студент делает краткое сообщение по теме, представляет презентацию, отвечает на вопросы преподавателей.

Отметки о защите курсовой работы делаются на титульном листе в зачетно-экзаменационной ведомости, зачетной книжке студента и регистрационном журнале.

Защищенные курсовые работы хранятся в пределах установленных сроков.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Процедура экзамена по модулю

Группа студентов, состоящая из 8 человек, выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 8 человек отводится 1ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

Результаты оценки

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплексу оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

Критерии оценки

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

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

Тестирование

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

а. бутерброды, салаты, заливные блюда

б. салаты, напитки, заливные блюда

в. бутерброды, супы, салаты

г. соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

а. сложные, жидкие, открытые

б. простые, холодные, сладкие

в. закусочные, острые, открытые

г. открытые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

а. канапе, волованы, рулеты

б. бутерброды, винегреты, заливные

в. канапе, салаты, рулеты

г. салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это:

а. блюдо

б. закуска

в. напиток

г. соус

5. Основой канапе служит:

а. хлеб, багет, лаваш

б. мясо, капуста, хлеб

в. хлеб, багет, гренки

г. гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

а. масло, огурец, сыр, помидор

б. ветчина, помидор, свежий огурец, лимон

в. сельдь, лук, соленый огурец, яйцо

г. масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канопе:

а. 3 x 4 x 0.5

б. 5 x 6 x 0.5

в. 10 x 10 x 10

г. 15 x 3 x 10

8. Для оформления канопе используют:

а. зеленое масло, рисовальная масса, желе

б. зеленое масло, сахарная пудра, паприка

в. сахар, паприку, желе

г. сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канопе:

а. 6 часов

б. 12 часов

в. 18 часов

г. 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

а. варка, жарка, запекание

б. маринование, насаживание на шпажки, взбивание

в. маринование, тушение, бланширование

г. пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

а. закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное

б. мини запеканки, винегреты, террины

в. мини запеканки, закуски на шпажке, террины

г. ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

а. 30 минут

б. 48 часов

в. 36 часов

г. 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

а. курица, картофель, морковь

б. капуста, курица, лук

в. чернослив, капуста, сыр

г. курица, сыр, чернослив.

14. Волованы готовят из теста:

а. бисквитного

б. песочного

в. слоёного

г. Заварного

15. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

а) мясо заливное, паштет, бутерброд

б) рыба заливная, канопе, яйцо фаршированное

в) мясо заливное, паштет, рулет

г) сырники, шарик, рулет, паштет

16. Холодные блюда подают выходом:

а) 25-80 г

б) 100-120 г

в) 150-250 г

г) 250-400 г

17. Температура подачи холодных сложных блюд:

- а) 5-6° С
- б) 10-12°С**
- в) 8-10°С
- г) 15-20°С

18. Укажите, в каком виде используются продукты при приготовлении салатов и винегретов. _____

Правильный ответ: *в сыром, вареном, запеченом*

19. Какие формы нарезки продуктов используются при приготовлении салатов. _____

Правильный ответ: *соломка, брусочки, кубики, ломтики (слайсы) и дольки*

20. Перечислите основные виды заправок. _____

Правильный ответ: *растительное масло, майонез, сметана, йогурт, уксус, сок лимона*

21. Укажите, к каким блюдам рекомендуется подавать салаты из овощей и зелени. _____

Правильный ответ: *к мясным и рыбным*

22. Какие элементы оформления можно использовать в салатах. _____

Правильный ответ: *листья салата, зелень петрушки и сельдерея, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую окраску: помидоры, огурцы, редис и т. Д.*

23. Укажите, на какие группы делятся салаты. _____

Правильный ответ: *овощные, грибные, рыбные, мясные и из дичи и птицы*

24. Для фарширования яиц используют: _____

Правильный ответ: *икру, сыр, грибы, семгу*

25. Какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу? _____

Правильный ответ: *подают в характерной посуде, не смешивают*

26. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

- а) соус винегрет
- б) майонез**
- в) вустерский
- г) маринад овощной

27. Укажите ингредиенты для приготовления жареной рыбы под маринадом. _____

Правильный ответ: *рыба, овощи, томатное пюре, рыбный бульон, уксус, специи*

28. Перечислите маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом. _____

Правильный ответ: *овощной с томатом или овощной без томата*

29. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:

- а) сиропом
- б) бульоном
- в) маслом
- г) желе**

30. Почему для приготовления рыбы под маринадом ее рекомендуется залить горячим маринадом, а затем охладить? _____

Правильный ответ: *так рыба лучше пропитается маринадом*

31. Для приготовления рыбы заливной, рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят**

32. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а) рыба, бульон, желатин**
- б) агар-агар, сметана, рыба
- в) крахмал, рыба, молоко.

33. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

- а) желатин, майонез, морковь
- б) бульон, молоко, агар-агар
- в) бульон, желатин, специи**
- г) крахмал, сметана, специи

34. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:

- а) 6 часов**
- б) 60 минут
- в) 2 часа
- г) 30 минут

35. Чтобы заливное освободить от формы следует:

- а) нагреть
- б) охладить
- в) опустить в кипяток на 3 секунды**
- г) опустить в кипяток на 3 минуты

36. Напишите, почему студни варят при слабом режиме кипения в течение 6-8 часов?

Правильный ответ: *чтобы бульон оставался прозрачным*

37. Почему при варке субпродуктов с поверхности периодически снимают жир? _____

Правильный ответ: *т.к. он придает бульону мутность и салостый привкус*

38. Почему холодные блюда и закуски следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать? _____

Правильный ответ: *являются скоропортящимися изделиями*

39. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) майонез
- г) маринад овощной**

40. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

- а) майонез**
- б) вустерский
- в) соус винегрет
- г) маринад овощной

Экзаменационные вопросы

Вариант 1.

1. Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

2. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.

3. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр.

Вариант 2.

1. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

2. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр.

Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.

Вариант 1.

1. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.
2. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого
3. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций соуса красного основного в феврале месяце.

Вариант 2.

1. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.
2. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
3. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.

Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Вариант 1.

1. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.
2. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
3. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

Вариант 2.

1. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.
2. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления

51

- и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
3. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой

Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Вариант 1.

1. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
2. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации
3. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами

Вариант 2.

1. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: Процессы, ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.
2. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы
3. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг.севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце

Вопросы для теоретического задания.

- 1.Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования качеству. Режимы хранения и реализации.
 - 2.Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.
 - 3.Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
 - 4.Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.
 - 5.Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
- 52
- 6.Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
8. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.
9. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
10. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.
11. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
12. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
14. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
15. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
16. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
17. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушеных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.
18. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
19. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого
20. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
21. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности
22. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

23. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи
25. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.
26. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.
27. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В
28. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.
29. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации
30. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации
31. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
32. Блюда из мяса, жареного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.
33. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий
34. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы
35. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации
36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации
37. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жареной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации
38. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
39. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации
40. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству

41. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству
42. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации
43. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации
44. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации
45. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.
46. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные
47. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации
48. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации
49. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы
50. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушенной, рагу из овощей; свеклы тушенной в сметане; моркови, тушенной с рисом и черносливом
51. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки жаренные в соусе, печень жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации

Ситуационные задачи.

1. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?
2. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр
3. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2
4. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.
5. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг. севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце
6. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?
7. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами
55
8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр

9. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.
10. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по-суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце
11. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр
12. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.
13. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг.говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр
14. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.
15. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане
16. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака тушенного в томате с овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.
17. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника покубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьи охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.
18. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?
19. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1
20. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг.трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.
21. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.
22. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель, жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ
23. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.
24. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.
25. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой.