

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств

**для проведения экзамена по ПМ01. Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно
ассортимента**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

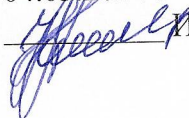
Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО

 А.С.Обломий

Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г


М.А.Криклиявая

Утвержден
Директор ГАПОУ КККАТК

«04» марта 2024 г.
Р.Ю.Метленко



Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю аттестации ПМ01. Приготовление и подготовка как реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий ажнообразного ассортимента составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан: на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм; в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

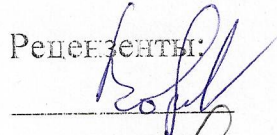
Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:


ПОДПИСЬ

Обломий А.С., преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:


ПОДПИСЬ

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог


ПОДПИСЬ

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

Пояснительная записка

В результате аттестации ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ОК1-7,9,10	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Паспорт комплекта оценочных средств

Общие положения.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности, **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю в форме выполнения. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности- оценка».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания , 3, 4 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	Эк (устный)	Тесты, ЛЗ, ПЗ
МДК 01.02	ДЗ	
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	
ПМ(в целом)	Экзамен по модулю	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене по модулю

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;

	<ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных

	<p>досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> –раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; –соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведения расчетов с потребителями;

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,

- условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях по результатам самостоятельной работы студентов. Промежуточная аттестация студентов по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде теста.

По окончании изучения модуля проводится экзамен по модулю.

Инструкция по выполнению:

-Внимательно прочитайте задание. Работа состоит из 3 частей и содержит 16 заданий. В первой части А - 10 заданий, к каждому заданию приведены 4-6 вариантов ответа, один из которых верный, укажите букву правильного ответа. Если вы ошиблись при выборе ответа, то зачеркните и обведите правильный ответ. На выполнение части «А» отводится - 15 минут.

- В части «В» 4 вопроса, дайте краткий ответ на поставленный вопрос. Заполните таблицу или схему по образцу. Вставьте пропущенные слова. Ориентировочное время 30 минут.

В части «С» 2 задания: 1 – решите производственную задачу; 2 – составьте технологическую карту и произведите расчет на заданное количество порций. Время на выполнение 3 задания 2 часа.

- Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе. (Бланк для составления технологической карты вариант №__ часть «С»; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий).

Каждое задание части «А» оценивается 2 балла – 20 баллов

Задание части «В» оценивается каждое по 5баллов -40 баллов

Задание «С» оценивается по20 баллов- 40 баллов

Шкала перевода баллов:

Оценка «удовлетворительно» - 50-60 баллов

Оценка «хорошо» - 70-80 баллов

Оценка «отлично» - 90-100 баллов

Вариант 1 Часть «А»

Выберете правильный ответ.

1. На сколько частей делится свиная туша?

- а) 5;
- б) 6;
- в) 7;
- г) 9.

2. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6-8⁰ С в течении 1-3 суток;
- б) от 20 до 25⁰ С в течении 12-24 часов;
- в) от 10 до 15⁰ С в течении 10-12 часов;
- г) от 8 до 10⁰ С в течении 3-4 суток.

3. Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем, с добавлением лука и яиц?

- а) зразы рубленые, рулет;
- б) биточки рубленые;
- в) тефтели;
- г) котлеты «полтавские».

4. Что такое обвалка?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;
- г) зачистка мяса.

5. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу;
- г) по повышению калорийности.

6. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин;
- г) сворачивается.

7. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) в холодильниках.

8. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют.

- а) «в кармашек»;
- б) «в мешочек»;
- в) клювиком;
- г) «в узелок».

9. Какие показатели тепловой обработки являются положительными?

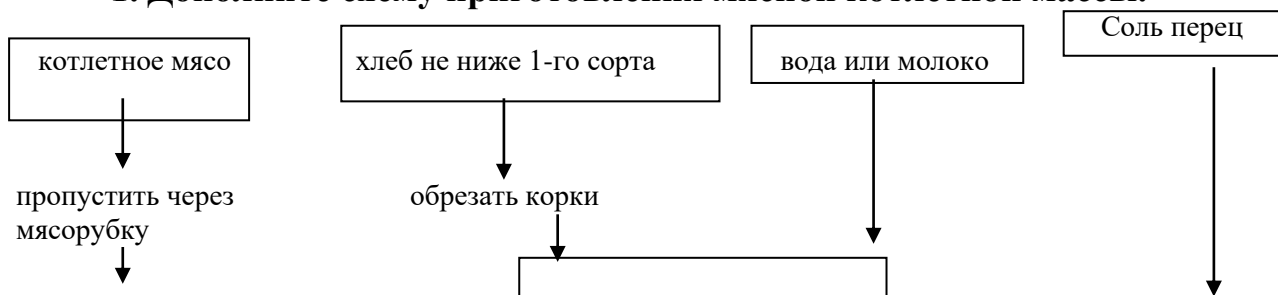
- а) повышается усвояемость пищи;
- б) продукты изменяют свой цвет;
- в) продукты изменяют массу (теряют массу);
- г) образуются вкусовые и ароматические вещества;
- д) продукты размягчаются;
- е) продукты обеззараживаются, так как микроорганизмы погибают;
- ж) происходит денатурация белка.

10. У устриц съедобное тело занимает.

- а) 20-30%;
- б) 30-40%;
- в) 10-15%;
- г) 20-25%.

Вариант 1 Часть «В»

1. Дополните схему приготовления мясной котлетной массы.



2. Допишите предложения.

- а) По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.
- б). К тощим рыбам относят:

3. Укажите недостающие показатели для всех способов варки и жаренья.

Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура
Варка основным способом	В большом количестве жидкости	
Припускание		
Варка на пару		

4. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядины? (одним предложением)

Вариант 1 Часть «С».

- 1. Определить массу котлетного мяса и выход котлетной массы, если разделывается 300 кг говядины брутто I категории
- 2. Произвести расчет и составить технологическую карту на полуфабрикат «Птица или кролик жареные» на 10, 40, 80 порций.

Вариант 2

Часть «А»

Выберите правильный вариант ответа

1. Из какой части туши нарезают гуляш?

- а) грудинка;
- б) корейка;
- в) покромка;
- г) окорок.

2. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля;
- г) эскалопа.

3. Сколько шпика используют для натуральной рубленой массы?

- а) 200;
- б) 160;
- в) 150;
- г) 120.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная;
- г) хлебная.

5. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели;
- г) котлеты.

6. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита;
- г) усвояемости витаминов.

7. Как используют мелкую рыбу массой до 200 грамм?

- а) порционными кусками;
- б) целиком;
- в) разделяют на филе;
- г) для фарширования.

8. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида;
- г) скумбрия.

9. Какие показатели тепловой обработки являются отрицательными?

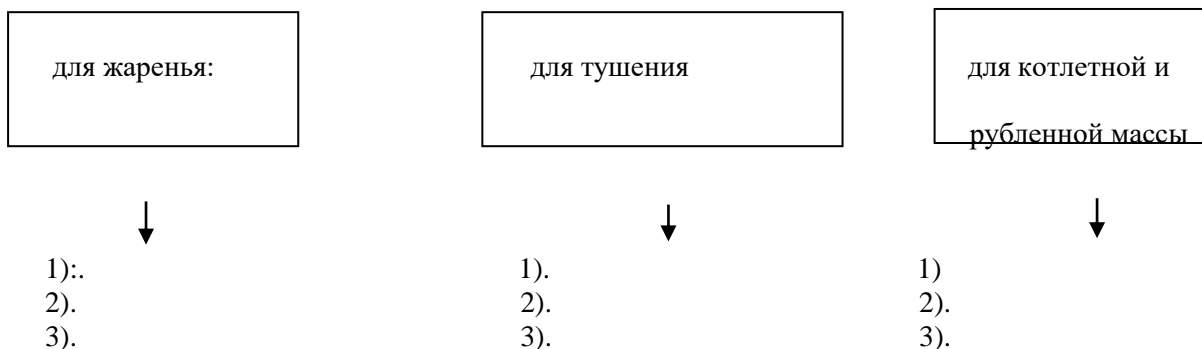
- а) повышение усвояемости пищи;
- б) продукты изменяют свой цвет;
- в) жир плавится, образуя новые вещества;
- г) образуются вкусовые и ароматические вещества;
- д) продукты размягчаются;
- е) продукты обеззараживаются, так как микроорганизмы погибают;
- ж) происходит потеря белков, минеральных и ароматических веществ.

10. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки;
- г) шея.

Вариант 2. Часть В.

1. Дополните схему недостающими значениями части баранины



2. Допишите предложения:

- а) Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и.
- б) Наибольшее количество жира содержат такие рыбы как угорь,
- в) Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

3. Дополните таблицу недостающими показателями

Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура
Варка на водяной бане		
Жаренье основным способом	Масса используемого жира составляет 5-10% массы продукта	
Жаренье во фритюре		
Жаренье в жарочном шкафу		
Жаренье на открытом огне		

Вариант 2. Часть С.

1. Определить, сколько порций полуфабриката шницеля отбивного можно приготовить если поступила свинина обрезная в количестве 500 кг (I колонка по сборнику рецептов)
2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное» на 10, 30, 50 порций

Вариант 3

Часть А

Выберите правильный вариант ответа

1. Сколько частей у бараньей туши?

- а) 5;
- б) 6;
- в) 7;
- г) 9.

2. Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) шейную;
- б) лопаточную;
- в) корейку;
- г) тазобедренную.

3. Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык по-московски;
- в) гуляш;
- г) поджарка.

4. Какую часть свиной туши используют для варки?

- а) корейку;
- б) тазобедренную;
- в) грудинку;
- г) шейную.

5. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционными кусками);
- в) разделяют на филе;
- г) для фарширования.

6. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек;
- г) скумбрия, сельдь.

7. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

- а) лещ;
- б) камбала;

- в) судак;
- г) сом.

8. Какова цель заправки птицы?

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски;
- г) более красиво и эстетично.

9. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

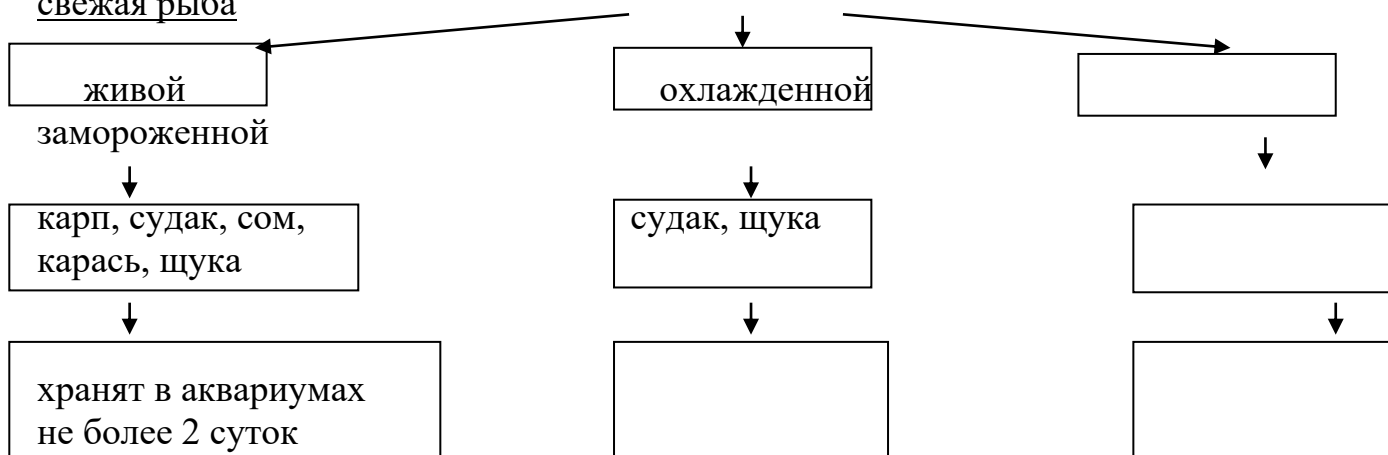
- а) котлеты по-киевски;
- б) шницель по-столичному;
- в) котлеты пожарские;
- г) рагу из птицы.

10. Какие части у кальмара считаются съедобными?

- а) задняя часть;
- б) лопатки и голова;
- в) внутренности и щупальца;
- г) щупальца и задняя часть.

Вариант 3. Часть В

1. Дополните схему недостающими элементами.
свежая рыба



2. Допишите предложения.

а) Не допускается размораживание мяса в воде, потому что в воде _____

б) Перечислите какие полуфабрикаты можно нарезать из бараньей туши: мелкокусковые _____

3. Укажите показатели для всех вспомогательных способов тепловой обработки

№ п/п	Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура
1	Пассирование	Прогревание продукта в небольшом количестве жира позволяет сохранить красящие и ароматические вещества	140 ⁰ -150 ⁰ С
2			
3			
4			

4. Как подразделяется птица по упитанности и качеству? (одним предложением)

Вариант 3 Часть С

1. Определить массу брутто баранины I категории, если для приготовления рагу израсходовано 15 кг грудинки. (15 кг масса нетто)
2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Щука фаршированная» на 5, 15, 50 порций.

Вариант 4 Часть А

Выберите правильный вариант ответа

1. Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?

- а) 800;
- б) 600;
- в) 700;
- г) 500.

2. Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

- а) толстый край;
- б) грудинку, лопатку;
- в) покромку;
- г) шейную часть.

3. Сколько основных тканей мяса?

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5;
- г) 6.

4. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

5. Какие полуфабрикаты используют для варки? Выберите неверный ответ.

- а) порционные куски круглой формы $\angle 90^\circ$;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу подрезают в 2-3 местах;
- г) без кожи и костей нарезанные под $\angle 30^\circ$ к рыбе.

6. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

7. Что такое тесто «кляр»?

- а) дрожжевое тесто;
- б) слоеное тесто;
- в) заварное тесто;
- г) тесто для жарки во фритюре.

8. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная;
- г) живая.

9. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?

- а) ножка в ножку;
- б) в «кармашек»;
- в) в одну нитку;
- г) две нитки.

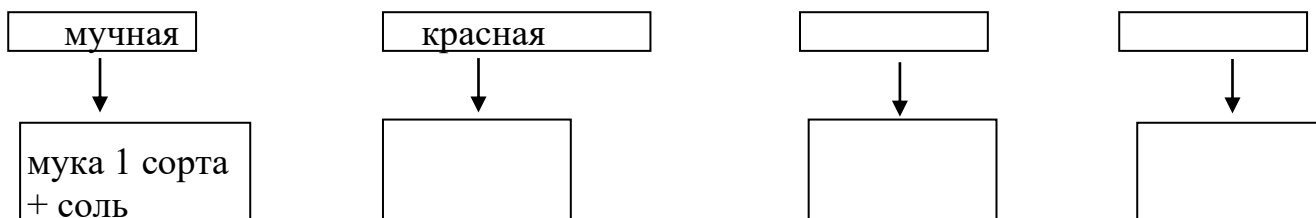
10. Какие способы тепловой обработки относятся к основным?

- а) припускание, пассерование;
- б) брезирование, ошпаривание;
- в) варка, жарка;
- г) опаливание, ощипывание.

Вариант 4. Часть В.

1. Допишите схему по образцу

Панировка



2. Допишите предложения.

а) Не допускается размораживания мяса в воде, потому что _____

б) Основными показателями доброкачества рыбы являются: внешний вид, _____

3. Заполните таблицу

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупную, осетровую, сомов, тушки специальной разделки	
В воде		
Комбинированным		
Можно не размораживать		

4. Какие вещества обуславливают особые вкусовые качества птицы: (перечислите их)

Вариант 4. Часть С.

1. Определите сколько порций полуфабриката антрекот можно приготовить при разделке 200 кг говядины (брутто) II категории, при рациональном использовании сырья.
2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Котлета по-киевски» на 10, 50, 75 порций.

Вариант 5. Часть А

Выберите правильный вариант ответа

1. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
 - а) варка;
 - б) тушение;
 - в) жаренье;
 - г) запекание.
2. Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?
 - а) 100;
 - б) 200;
 - в) 250;
 - г) 300.
3. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
 - а) рубленая масса без особенностей;
 - б) добавляют сырое яйцо и репчатый лук;
 - в) добавляют сливочное масло;
 - г) добавляют отварное яйцо.
4. Какую панировку используют для зраз рубленых?
 - а) сухарную;
 - б) двойную;
 - в) мучную;

г) хлебную.

5. В какой ткани мяса основным белком является миозин?

- а) жировой;
- б) мышечной;
- в) костной;
- г) соединительной.

6. Укажите количество (%) вареной рыбы, которое добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости?

- а) 10-15%;
- б) 20-25%;
- в) 25-30%;
- г) 40-50%.

7. С какой целью панируют рыбу?

- а) для красивого внешнего вида;
- б) для удержания влаги;
- в) для придания нового вкуса;
- г) для усвоения витаминов.

8. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) I и II категорий;
- б) жирная;
- в) обезжиренная;
- г) высшей и низшей категорий.

9. Как панируют котлеты по-киевски?

- а) в муке и сухарях;
- б) во второй панировке;
- в) в хлебной солодке;
- г) в красной панировке.

10. К какому способу тепловой обработки относят бланширование?

- а) основному;
- б) вспомогательному;
- в) комбинированному;
- г) ни к какому.

Вариант 5. Часть В.

**1. Допишите схему классификации рыб по разным признакам.
классификация рыбы**

по семействам
размерам
жирности

условно

по способу обработки
по

по
степени

_____		_____
_____	_____	_____
_____		_____
_____	_____	_____
_____		_____
_____	_____	_____
_____		_____
_____	_____	_____

2. Допишите предложения и дайте определения следующих терминов.

а) Дозирование-это _____ -

б) Шпигование-это _____ -

в) Прессование-это _____ -

г) Шинкование-это _____ -

д) Панирование-это _____ -

е) Рыхление-это _____ -

3. Укажите условия, продолжительность и температуру хранения разных полуфабрикатов из рыбы.

Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Целая разделанная рыба или крупные куски			
Порционные куски рыбы			
Рыбный фарш			
Котлетная масса			

4. Почему мясо поступающее на предприятия общественного питания, разделяют в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10°C? (одним предложением)

Вариант 5. Часть С.

1. Определите массу (нетто) для приготовления гуляша и количество порций полуфабриката, если разделять 200 кг говядины в ресторане
2. Произведите расчет и составьте технологическую карту для полуфабриката «Мясо шпигованное» на 5, 15, 35 порций

Вариант 6

Часть «А»

Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) варка
- б) тушение

- в) жарка
- г) запекание.

2. Какое количество жидкости необходимо добавить для приготовления котлет на 1кг котлетного мяса?

- а) 100г
- б) 200г
- в) 250г
- г) 300г.

3. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- А) рубленая масса без особенностей
- Б) добавляется репчатый лук, сырое яйцо
- В) добавляется хлеб
- Г) добавляется сливочное масло

4. Какую панировку используют для котлет по-киевски?

- А) сухарную
- Б) двойную
- В) мучную
- Г) хлебную

5. Из какой части спиной туши готовят рагу?

- А) лопатки
- Б) корейки
- В) грудинки
- Г) окорока

6. Из какого вида рыб нарезают «звенья»?

- А) лососёвые
- Б) сельдевые
- В) осетровые
- Г) карповые

7. Какую рыбу используют для фарширования?

- А) карп, сазан
- Б) сом, окунь
- в) зубатка, угорь
- г) судак, щука

8. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- А) I и II категории
- Б) жирная
- В) обезжиренная
- Г) высшей и I категории

9. Для приготовления котлетной массы из птицы, сколько раз пропускают филе через мясорубку?

- а) 1-2 раза
- б) 2-3 раза
- в) 3-4 раза
- г) 4-5 раз

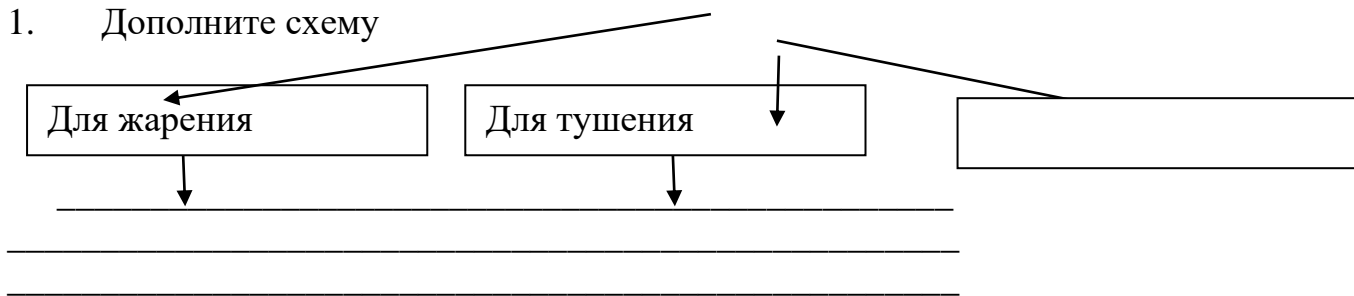
10. Сколько способов жарки вы знаете?

- а)3
- б)4
- в)5

Вариант №6

Часть «Б»

1. Дополните схему



2. Допишите предложения

А) Благодаря большому количеству йода рыбу причисляют к

и _____ в питании пожилых людей.

Б) Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____

3. Укажите части туши в зависимости от кулинарного использования.

Части туши	Кулинарное использование
вырезка	Жарка крупными и порционными кусками
	Жарка крупными порционными и мелкими кусками
	Жарка порционными и мелкими кусками. Тушение крупным куском
	Тушение крупным, порционным и мелким кусками, азу, плов.
	Варка крупным куском, тушение мелким куском (гуляш)
	Котлетная и натурально рубленая масса

4. В каком состоянии птица поступает на предприятие общественного питания? _____

ВАРИАНТ 6 Часть «С»

1. Определите сколько порций п/ф «котлета отбивная» можно приготовить при разделки 150 кг свинины при рациональном использовании сырья (по 2 колонке сборника рецептур)

2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «шницель по-столичному» на 10,20, 35 порций по I колонке

Вариант №7 Часть «А»

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какая часть бараньей туши используют для тушения?

- А) грудинка;
- Б) шейная;
- В) тазобедренная;
- Г) корейка;

2. Какой п/ф нарезают из корейки свинины?

- А) эскалоп;
- Б) ромштекс;
- В) филе;
- Г) шницель;

3. Из каких частей состоит полутуша говядины?

- А) 9
- Б) 10
- В) 11
- Г) 13

4. Какое мясо поступает на предприятия общественного питания четвертинами?

- А) баранина;
- Б) говядина;
- В) свинина;
- Г) телятина;

5. Укажите толщину (см) лангета, нарезаемого из вырезки говядины?

- А) 2 см
- Б) 2,5 см
- В) 3 см
- Г) 1,5

6. С какой целью п/ф котлет «по-киевски» до жаренья хранят в холодильнике?

- А) чтобы не отставала панировка
- Б) чтобы масло было застывшим
- В) чтобы увеличить срок хранения п/ф
- Г) чтобы был красивый внешний вид

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

- А) в льезоне и сухарях;
- Б) в льезоне и белой хлебной панировке;
- В) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой
- Г) в льезоне и муке;

8. Какой массой используют рыбу для разделки на филе (пластование)?

- А) менее 1,5 кг;
- Б) более 1,5 кг;
- В) более 1 кг;
- Г) более 2 кг;

9. Для блюда «Рыба в тесте» чистое филе рыбы нарезают какой длины?

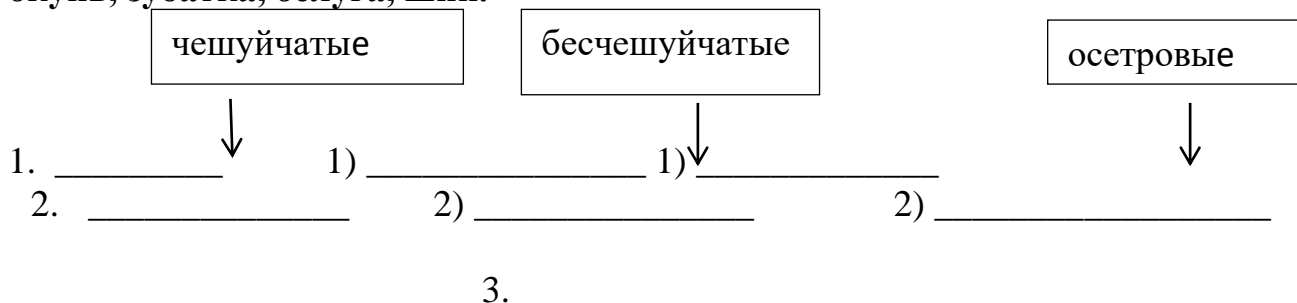
- А) 15-20
- Б) 8-10
- В) 10-15
- Г) 20-25

10. К двухстворчатым моллюскам относят:

- А) трепанги;
- Б) морской гребешок, мидии;
- В) кальмары;
- Г) омары и лангусты;

Часть «В»

1. Дополните схему, распределив по указанным группам следующие виды рыб: сом, судак, налим, хек серебристый, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга, шип.



1. Допишите рецептуру котлетной массы (говядина)

- А) 1. Мясо котлетное – 1000г
- 2. хлеб –
- 3. вода или молоко –
- 4. соль –
- 5. перец –

Б) допишите рецептуру рубленой массы (свинина)

- 1. мясо –
- 2. шпик –
- 3. вода или молоко –
- 4. соль –
- 5. перец –

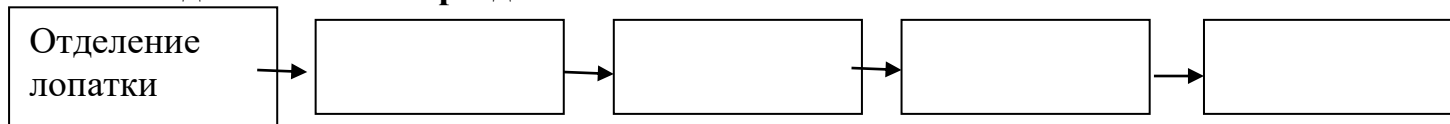
2. Дополните таблицу недостающими показателями

Наименование продукта	Краткая характеристика	Использование
Кальмары	Длина 40-60 см. Масса 70-750 гр.	Варят 5 мин., хранят при температуре 18°C в течении 6 месяцев
Лангусты		
Устрицы		

3. Почему при приготовлении бульона лучше использовать взрослую птицу? (ответ одним предложением).

Вариант №8 Часть «В»

1. Дополните схему разделки передней четвертины говядины и укажите последовательность разделки.



2. дайте определение следующих терминов:

А) субпродукт это

Б) субпродукт I категории - это

В) субпродукт II категории

3. Заполните таблицу, основные характеристики полуфабрикатов, приготовляемых из котлетной массы (птица).

Полуфабрикат	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой обработки
Котлеты			
Биточки			
Котлеты «пожарские»			
Биточки фаршированные			

4. почему мясо диких животных, поступающих на предприятия общественного питания, подвергают маринованию.

Вариант №8 Часть «С»

1. Сколько порций рагу можно приготовить из 20 кг говядины различной упитанности, при выходе готового изделия 100гр.

2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат: «Зразы отбивные» на 20 40 80 порций.

Вариант 9 Часть «А»

1. Какие полуфабрикаты приготавливают из натурально рубленой массы?

- А) бифштекс, зразы
- Б) фрикадельки, люля-кебаб
- В) рулет мясной, биточки

Г) котлеты, тефтели

2. Какие полуфабрикаты приготавливаю из котлетной массы?

- А) биточки, зразы, рулет
- Б) люля-кебаб, шницель
- В) тефтели, бифштекс
- Г) фрикадельки, бифштекс

3. Какие порционные полуфабрикаты приготавливают из вырезки?

- А) бифштекс, филе, антрекот
- Б) филе, лангет, бифштекс
- В) ромштекс, шницель, эскалоп
- Г) антрекот, бифштекс, шницель.

4. Какие мелкокусковые полуфабрикаты для жаренья нарезают из вырезки?

- А) гуляш, азу, плов
- В) бефстроганов, азу, поджарка
- Б) поджарка, бефстроганов, шашлык по-московски
- Г) рагу, плов, азу

5. Какие порционные полуфабрикаты из говядины нарезают для тушения?

- А) антрекот, ромштекс
- Б) зразы отбивные, говядина духовая
- В) плов, эскалоп
- Г) лангет, говядина духовая

6. Укажите количество отходов при разделке на филе с кожей и рёберными костями лосося в (%)

- А) 10%
- Б) 25%
- В) 30%
- Г) 40%

7. Срок хранения порционных кусков филе и рыбного фарша при t₀..-2С

- А) 5-6ч.
- Б) 6-8ч
- В) 2-3ч
- Г) 4-5ч

8. Рыба в тесте (Орле) нарезают из филе какой рыбы?

- А) Лещ, сом
- Б) Сом, карп
- В) судак, осётр
- Г) скумбрия, треска

9. С какой целью полуфабрикат котлет «по-киевски» до жарки во фритюре франят в холодильнике?

- А) чтобы не отставала панировка
- Б) чтобы увеличить срок хранения?
- В) чтобы масло было застывшим?
- Г) чтобы внешний вид был аккуратен

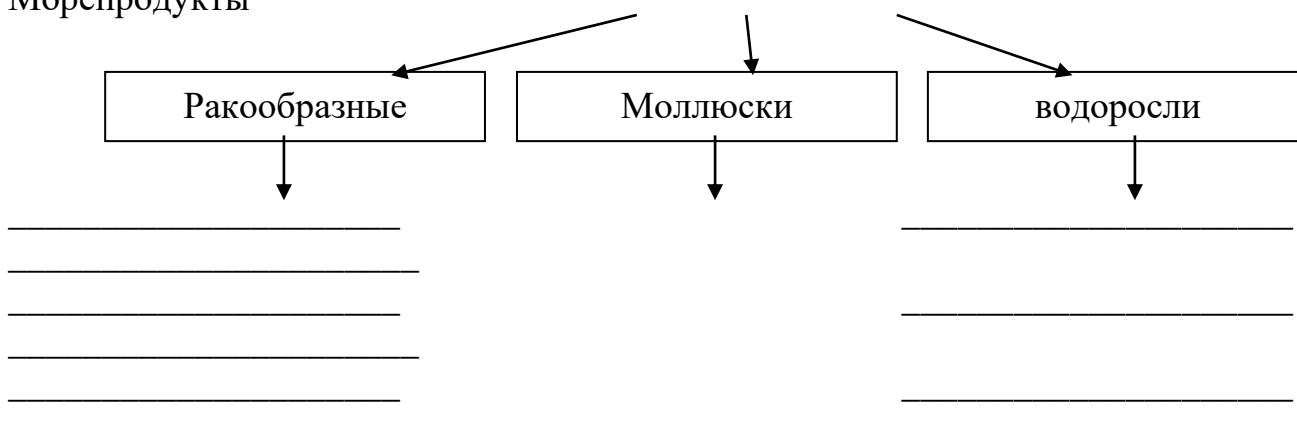
10. Какой вид панировки используют для полуфабриката шницель «по-столичному»?

- А) красная
- Б) белая
- В) соломка
- Г) кубик

Вариант №9 Часть «В»

1. Дополните схему:

Морепродукты



2. Дайте определение следующим термином:

А) отруб- это _____

Б)обвалка – это _____

В)жиловка и зачистка – это _____

Г)разделка туши – это _____

Д) длина разрубa туши говядины на две полутуши проходит _____

Е) длина раздела полутуши говядины на две четвертины проходит _____

3. Заполните таблицу указав условия. Продолжительность и температуру хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, д.	Температура хранения
Целая тушка			
Котлеты натуральные			
Котлеты панированные			
Потроха, суповые наборы и кости			

4. При приготовлении блюд из рубленного мяса в фарш добавляют воду. Объясните, с какой целью и почему вода хорошо поглощается им? _____

Вариант № 9 Часть «С»

1. Определите массу порционных кусков с кожей без хрящей для припускания при разделке 100кг осетра крупного размера.
2. Произвести расчет и составить технологическую карту на полуфабрикат «Плов из птицы».

Вариант №10 Часть «А»

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленной массы?

- А) вырезка, толстый край;
- Б) толстый, тонкий край;
- В) мякоть шеи, обрезки;
- Г) вырезка, пашина, толстый край;

2. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- А) пашина, обрезки;
- Б) покромка II категории;
- В) вырезка, толстый край;
- Г) грудинка, шея;

3. Какие нерыбные морепродукты беспозвоночные входят в группу двухстворчатых моллюсков.

- А) креветки, крабы, омары;
- Б) лангусты, речные раки, трепанги;
- В) мидии, устрицы, морской гребешок;
- Г) кальмары, осьминоги;

4. Какие части говядины используют для нарезания порционных полуфабрикатов антрекот, ромштекс?

- А) боковая и наружная части задней ноги;
- Б) внутренний и верхний кусок тазобедренной части;
- В) толстый край;
- Г) лопатка, шея;

5. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

- А) лопатка и лопаточная часть;
- Б) мякоть шеи;
- В) обрезки, пашина;
- Г) тазобедренная часть, грудинка;

6. Какие части свинины используют для жарки?

- А) корейка, лопатка, окорок;
- Б) лопаточная, шейная части
- В) окорок, грудинка;
- Г) корейка, грудинка, лопатка

7. Срок хранения набора для студня, рагу, супов, котлет из птицы?

- А) 24ч
- Б) 10ч
- В) 8ч
- Г) 12ч

8. Что входит в суповой набор из птицы?

- А) шейки, ноги, желудки;
- Б) желудки, сердца;
- В) головы, ноги;
- Г) головы, ноги, шейки, сердца;

9. По упитанности кролика подразделяют на:

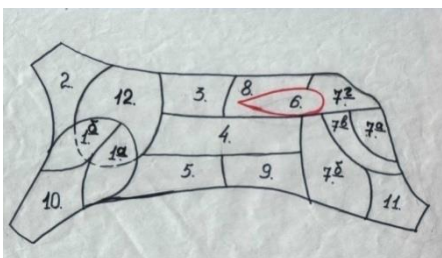
- А) 1 и 2 сорта
- Б) I и II категории
- В) I и II вида
- Г) I сорта и

10. Тушки поросят какой массы можно использовать в целом виде?

- А) 8кг
- Б) 6 кг
- В) 4кг
- Г) 3кг

Вариант №10 Часть «В»

1. Ответьте на вопрос и выполните задание



- А) обозначьте на схеме части свиной туши
- Б) в какой последовательности производят разруб свиной туши?

2. Продолжите технологическую последовательность механической обработки следующих видов рыб:

Сом:

налим, угорь:

Зачищают от слизи → _____

оттаивают → _____

3. Укажите (по образцу) части туши, используемые для разных способов тепловой обработки.

Способ тепловой обработки	Используемые части туши говядины	Части туши
Для жарки		вырезка Лопатка, покромка I категории, грудинка
Для варки		Внутренняя часть задней ноги, верхняя часть задней ноги
Для тушения		Шея, пашина, покромка туш II категории Толстый край, тонкий край
Для котлетной массы	Шея, пашина, покромка туш II категории	Боковая часть задней ноги, наружная часть задней ноги

4. Для разделки креветки поступают варено- и сыромороженными. Их слегка размораживают и подвергают варки. Как повлияет на качество готовых креветок использование полностью размороженных полуфабрикатов? (одним предложением) _____

Вариант №10 Часть «С»

- Сколько порций бефстроганов можно приготовить из 50 кг говядины различной упитанности, при выходе готового изделия 175гр на порцию.
- Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом» на 25, 20 и 60 порций.

Вариант 11 Часть «А»

Выберите правильный ответ:

1. Укажите цифрами последовательность технологических операций при обработке осетровых рыб:

№	Назначение операции
	Деление рыбы на звенья
	Перевязывание звеньев
	Очистка от боковых жучек
	Вторичное ошпаривание
	Срезание хрящей и нарезки на порционные куски
	Удаление плавников

2. Из задней четвертины говяжьей туши можно получить:

- вырезку
- покромку
- пашину
- все ответы верны

3. Какие части свиной туши варят?

- А) грудинку, покромку, лопаточную и подлопаточную часть
- Б) вырезку, толстый, тонкий край
- В) боковой и наружного куски тазобедренной части
- Г) вырезка бокового и толстого края

4.Какую панировку используют для котлет по-киевски?

- А) сухарную
- Б) двойную
- В) мучную
- Г) хлебную

5.Для приготовления котлетной массы из птицы, сколько раз пропускают филе через мясорубку?

- А)1-2раза
- Б)2-3раза
- В)3-4 раза
- Г)4-5раз

6Рыба в тесте (Орле) нарезают из филе какой рыбы?

- А) Лещ, сом
- Б) Сом, карп
- В) судак, осётр
- Г) скумбрия, треска

7Жиловка это-

- А) отделение мяса от кости
- Б) удаление сухожилий и хрящей
- В) деление на полуфабрикаты
- Г) приготовление холодца

8К морепродуктам можно отнести:

- А) кожу, кости, жир и хрящи;
- Б) крабы, креветки, омары, раки, кальмары;
- В) крабы, креветки, хрящи;
- Г) креветки, кожа, омары;

9При быстром размораживании мяса в камере поддерживаюттемпературу:

- А) 10°С
- Б) 25°С
- В) 35°С
- Г) 5°С

10.Полуфабрикат – это...

- А) сочетание пищевых продуктов;
- Б) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до готовности;
- В) готовые продукты;
- Г) замороженные продукты;

Вариант 11 Часть «В»

1.Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

- А) Внешний вид _____
- Б) Цвет _____
- В) запах _____
- Г) консистенция _____

2. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

	Удаление шейки
	Промывание
	Опаливание
	Удаление ножек
	Приготовление полуфабрикатов
	Оттаивание
	Потрошение
	Удаление головы

3. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

А) _____

Б) _____

В) _____

4. Для чего панируют рыбу?

Вариант 11 Часть «С»

1. Определите выход мякоти без кожи и количество котлет по II колонке сборника рецептов если обрабатывают 20 кг кур полупотрошенных I категории.

2. Произведите расчет и составить технологическую карту на полуфабрикат «Биштекс натуральный рубленый» на 10, 40 и 65 порций.

Вариант №12

Часть «А»

Выберите правильный вариант ответа.

1. Мясо шпигуют...

А) рыбой

Б) морепродуктами

В) чесноком, салом, вишней, морковью

Г) субпродуктами

2. По способу кулинарной обработки блюда делят на:

А) овощные, фруктовые

Б) мясные, рыбные

В) отварные, рыбные, мясные

Г) для детского, школьного, и диетического питания

3. Какими способами размораживают рыбу?

А) менее 1 часа

Б) до 10 часов

В) до 24 часов

Г) от 4 до 48 часов

4. Время вымачивания соленой рыбы?

А) 2 часа

Б) 3 часа

В) 6 часов

Г) 12 часов

5. Окорок используют для ...

- А) варки
- Б) жарения целиком порционными кусками в панировочном виде и мелкими кускуами
- В) тушение
- Г) жарки

6. Потери при кулинарной обработке свиной туши составляют

- А) 13%
- Б) 25%
- В) 50%
- Г) 80%

7. Перед приготовлением вымя замачивают

- А) в холодной воде 5-6 ч
- Б) в холодной воде 3-4 ч
- В) в тёплой воде 5-6ч
- Г) в тёплой воде 3-4ч

8.Разделка рыбы на филе называется:

- А) дефростация
- В) панирование
- Б) пластование
- Г) маринование

9.Какие части туши используют для приготовления рубленых изделий

- А) лопатка
- В) шея
- Б) толстый край
- Г) пашина

10.С какой целью производят отбивание массных полуфабрикатов

- А) повышение сочности массы
- Б) разрыхление соединительной ткани
- В) образование поджаристой корочки
- Г) для красоты

Вариант 12 Часть «В»

1. Дополните схему приготовления мясной котлетной массы.



2. Допишите предложения.

- а). По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.
- б). К тощим рыбам относят:

3. Укажите недостающие показатели для всех способов варки и жаренья.

Способ обработки	тепловой	Краткая характеристика	Основная температура
Варка способом	основным	В большом количестве жидкости	
Припускание			
Варка на пару			

4. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядины? (одним предложением)

Вариант 12 Часть «С».

1. Определить массу мяса для жарки, при разделке 100 кг говядины 2 категории упитанности.
2. Произвести расчет и составить технологическую карту на полуфабрикат «Зразы рубленные» на 5, 25, 65 порций.

Вариант 13

Часть «А»

Выберите правильный ответ на вопрос

1. В каком цехе обрабатывают рыбу:

- А) заготовочный цех
- Б) мясо-рыбном
- В) холодный цех
- Г) горячий цех

2. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- А) тощую
- Б) средней жирности
- В) жирную
- Г) все варианты ответа

3. В зависимости от размера рыбу делят на:

- А) все варианты ответа
- Б) мелкую
- В) среднюю
- Г) крупную

4. При какой температуре начинает свертываться белок?

- А) 25°С
- Б) 50°С
- В) 70°С
- Г) 100°С

5. Сколько времени варят кальмары?

- А) 10-15 мин
- Б) 18-20 мин
- В) 5-7 мин
- Г) 20-30 мин

6. Из какого мяса приготавливают люля-кебаб?

- А) свинина
- Б) говядина
- В) баранина

Г) телятина

7. **Что такое желатин?**

А) крахмал

Б) агароид

В) пектин

Г) желирующие вещество

8. **Из задней четвертины говяжьей туши можно получить?**

А) вырезку

Б) покромку

В) пашина

Г) все ответы верны

9. **При быстром размораживании мяса в камере поддерживают температуру?**

а) 10

Б) 25

В) 35

Г) 5

10. **Перед приготовлением вымя замачивают:**

А) в холодной воде на 5-6ч

Б) в холодной на 3-4 ч

В) в теплой воде на 3-4ч

Г) в горячей воде на 1 час

Вариант 13. Часть В.

1. Дополните схему недостающими значениями части баранины



2. Допишите предложения:

а). Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и.

б). Наибольшее количество жира содержат такие рыбы как угорь.

в). Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

3. Дополните таблицу недостающими показателями

Способ тепловой обработки	Краткая характеристика	Основная температура
Варка на водяной бане		
Жаренье основным способом	Масса используемого жира составляет 5-10% массы продукта	
Жаренье во фритюре		
Жаренье в жарочном шкафу		
Жаренье на открытом огне		

Вариант 13. Часть С.

1. Определить, сколько порций полуфабриката «Эскалоп» можно приготовить из 70 кг свинины обрезной в ресторане.
2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Рулет с луком и яйцом» на 10, 30, 50 порций

Вариант 14 Часть «А»

Выберете правильный ответ.

1. На сколько частей делится свиная туша?

- а) 5;
- б) 6;
- в) 7;
- г) 9.

2. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6-8⁰ С в течении 1-3 суток;
- б) от 20 до 25⁰ С в течении 12-24 часов;
- в) от 10 до 15⁰ С в течении 10-12 часов;
- г) от 8 до 10⁰ С в течении 3-4 суток.

3. Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем, с добавлением лука и яиц?

- а) зразы рубленые, рулет;
- б) биточки рубленые;
- в) тефтели;
- г) котлеты «полтавские».

4. Что такое обвалка?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;
- г) зачистка мяса.

5. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;

- в) по минеральному составу;
- г) по повышению калорийности.

6. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин;
- г) сворачивается.

7. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) в холодильниках.

8. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют.

- а) «в кармашек»;
- б) «в мешочек»;
- в) клювиком;
- г) «в узелок».

9. Какие показатели тепловой обработки являются положительными?

- а) повышается усвояемость пищи;
- б) продукты изменяют свой цвет;
- в) продукты изменяют массу (теряют массу);
- г) образуются вкусовые и ароматические вещества;
- д) продукты размягчаются;
- е) продукты обеззараживаются, так как микроорганизмы погибают;
- ж) происходит денатурация белка.

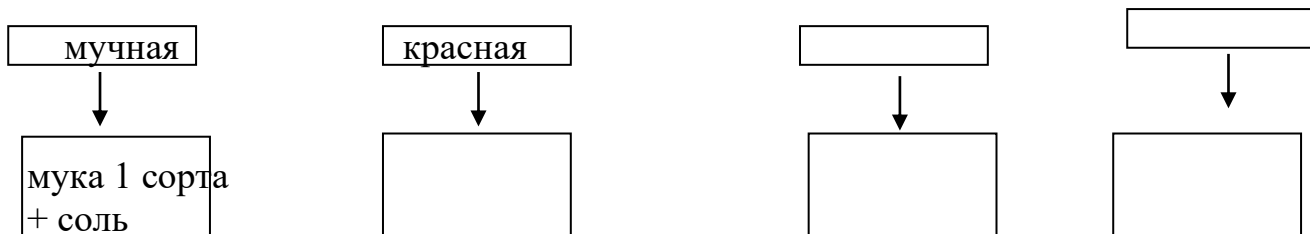
10. У устриц съедобное тело занимает.

- а) 20-30%;
- б) 30-40%;
- в) 10-15%;
- г) 20-25%.

Вариант 14. Часть В.

1. Допишите схему по образцу

Панировка



2. Допишите предложения.

- а) Не допускается размораживания мяса в воде, потому что _____

б) Основными показателями доброкачественности рыбы являются: внешний вид, _____

3. Заполните таблицу

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупную, осетровую, сомов, тушки специальной разделки	
В воде		
Комбинированным		
Можно не размораживать		

4. Какие вещества обуславливают особые вкусовые качества птицы: (перечислите их)

Вариант 14. Часть С.

1. Требуется определить выход котлетной массы и количество порций биточков, если на производстве в наличии 170 кг говядины I категории, при рациональном использовании сырья в студенческой столовой.

2. Произведите расчет и составьте технологическую карту на полуфабрикат «Судак фаршированный» на 10, 40, 80 порций.

Вариант 15. Часть А

Выберите правильный вариант ответа

1. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) варка;
- б) тушение;
- в) жаренье;
- г) запекание.

2. Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?

- а) 100;
- б) 200;
- в) 250;
- г) 300.

3. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют сырое яйцо и репчатый лук;
- в) добавляют сливочное масло;
- г) добавляют отварное яйцо.

4. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

5. В какой ткани мяса основным белком является миозин?

- а) жировой;
- б) мышечной;
- в) костной;
- г) соединительной.

6. Укажите количество (%) вареной рыбы, которое добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости?

- а) 10-15%;
- б) 20-25%;
- в) 25-30%;
- г) 40-50%.

7. С какой целью панируют рыбу?

- а) для красивого внешнего вида;
- б) для удержания влаги;
- в) для придания нового вкуса;
- г) для усвоения витаминов.

8. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) I и II категорий;
- б) жирная;
- в) обезжиренная;
- г) высшей и низшей категорий.

9. Как панируют котлеты по-киевски?

- а) в муке и сухарях;
- б) во второй панировке;
- в) в хлебной соломке;
- г) в красной панировке.

10. К какому способу тепловой обработки относят бланширование?

- а) основному;
- б) вспомогательному;
- в) комбинированному;
- г) ни к какому.

Вариант 15. Часть В.

**1. Допишите схему классификации рыб по разным признакам.
классификация рыбы**

по семействам

по способу обработки

по размерам

условно по степени

жирности

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

2. Допишите предложения и дайте определения следующих терминов.

а) Дозирование-это

б) Шпигование-это

в) Прессование-это

г) Шинкование-это

д) Панирование-это

е) Рыхление-это

3. Укажите условия, продолжительность и температуру хранения разных полуфабрикатов из рыбы.

Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Целая разделанная рыба или крупные куски			
Порционные куски рыбы			
Рыбный фарш			
Котлетная масса			

4. Почему мясо поступающее на предприятия общественного питания, разделяют в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10°C? (одним предложением)

Вариант 15. Часть С.

1. Определите массу мяса для приготовления котлет натуральных и количество порций полуфабриката, при разделывать 75 кг баранины 1 категории в ресторане.

2. Произведите расчет и составьте технологическую карту для полуфабриката «Цыплята табака» на 10, 15, 50 порций.

Ключ ответов части А

№ варианта задание по порядку	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Б	В	А	А	В	В	А	А	Б	В	Б	В	Б	Б	В
2	А	А	В	Б	В	Г	А	А	А	А	А	Б	Г	А	В
3	А	Г	Б	А	Б	Б	Б	В	А	В	А	В	Г	А	Б
4	Б	Г	В	В	А	Б	Б	В	Б	В	Б	Г	В	Б	А
5	А	В	В	Г	Б	В	Г	А	Б	А	Б	В	В	А	Б
6	В	В	А	А	В	В	Б	А	Г	А	В	А	Б	В	В
7	А	Б	А	Г	Б	Г	В	Б	В	Г	Б	Б	Г	А	Б
8	А	В	Б	А	А	А	Б	В	В	В	Б	Б	А	А	А
9	А	Г	А	В	Б	Б	Б	Г	В	Б	Б	В	Б	В	Б
10	В	В	Г	В	Б	В	Б	Г	В	В	Б	Б	Б	В	Б

Ключ ответов , часть С

№ варианта	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
задание по порядку															
1	120.9	92.5	77	3.8	13.4	13.9	82	16,3	45	3,3	6,8	10,9	7,1	68.5	6,75
2	30.2	4,48	5.97	7.6	268	131	85	204	55	1,6	44	10,9	3	1370	30
3	36.2			35	124			3,26		9,0				342,5	
4	2.4							16		3,8				411	
5	0.12									1,9				27,4	
6	189.8									10,8				1,07	
7														782,3	

Типовые задания для оценки освоения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях по результатам самостоятельной работы студентов. Промежуточная аттестация студентов по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в устной форме (в билете 2 вопроса: 1 теоретический, 1 практический – задача).

По окончании изучения модуля проводится экзамен по модулю.

Вопросы:

1. Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.
2. Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
4. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
5. Правила отбора «средней пробы»
6. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо). Приведите пример.
7. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
8. Ассортимент. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
9. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Требования к качеству.
10. В чём разница котлетной массы от кнельной?.
11. Назвать мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
12. Технология приготовления щуки фаршированной
13. Что такое льезон, кулинарное использование
14. Пищевые отходы, кулинарное использование
15. Технология приготовления котлетной массы из рыбы
16. Технология приготовления рулета из мяса (свинины)
17. Технология приготовления полуфабриката из рыбы – тельное
18. Дать понятия комбинированным способам тепловой обработки.
19. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
20. Характеристика и виды панировок
21. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу)
22. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии
23. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

24. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре.
25. Каково кулинарное использование частей свиной туши?

Ответы:

1. Бракеражный журнал содержит всю информацию о проведённых проверках. Он является важным документом, свидетельствующим о качестве выпускаемой кулинарной продукции.

Бракераж и его разновидности. Процедура бракеражного контроля состоит в анализе образцов приготовленной пищи органолептическим методом. Этим способом определяют качество блюд с помощью органов чувств: зрения, вкуса, обоняния, осязания.

2. Поступающие на предприятия общественного питания сырьё и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, установленным на них нормативной документацией, в которой оговорены присущие тому или иному продукту органолептические свойства и физико-химические показатели, характер упаковки, срок и условия хранения, а также другие показатели. Выпускаемые предприятиями общественного питания полуфабрикаты и готовые изделия также должны отвечать требованиям, которые гарантируют их доброкачественность и безвредность. Изложены они в нормативных документах на полуфабрикаты или в специальных требованиях к качеству блюд и кулинарных изделий (СанПин и др.) и методических указаниях по проведению контроля их качества. Эти документы рекомендуются в качестве руководства при контроле качества готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Контроль качества продукции является средством и составной частью процесса управления качеством. Система контроля качества должна быть оперативной и действенной. Необходимость создания системы оперативного контроля качества вызывается тем, что сырьё и готовая продукция являются в основном скоропортящимися. Контроль качества выпускаемой продукции действителен при наличии научно обоснованной системы оценки качества и зависимости всех форм экономического стимулирования работников от качества выпускаемой продукции.

3. Мясорубка – это электрическое устройство, использующееся для переработки продуктов питания — мяса и других, посредством их измельчения. Электрические мясорубки в настоящее время обретают значительный спрос. Это обусловлено прежде всего их большим количеством преимуществ в сравнении с другими видами данных приборов. Это касается значительной мощности, повышенного уровня безопасности, а также отсутствия необходимости жёсткой фиксации на столе. Для того чтобы понять принцип работы электрической мясорубки, необходимо разобраться в её устройстве. Данный прибор состоит из таких частей, как: корпус из металла или пластика; решётка; нож для переработки продуктов; фиксирующий диск; электродвигатель; толкатель; приёмник фарша; лоток; шнековый вал. Для того чтобы длительное время электрическая мясорубка находилась в хорошем функциональном состоянии, необходимо придерживаться некоторых правил, таких как: не стоит отправлять на переработку куски мяса вместе с костями. Все составные части прибора после использования необходимо тщательно промывать и просушивать. В постоянном режиме нужно следить за заточкой

режущих элементов. Это позволит снизить скорость износа двигателя. Выполняя вышеперечисленные правила, можно добиться длительного и надёжного использования электрической мясорубки на кухне.

4. Холодильная обработка мяса — это наиболее старый и распространённый эффективный метод консервирования мяса. Потери составляют 20-30%. После приготовления (не позднее чем через 30 мин) полуфабрикаты отправляют до реализации на охлаждение на 2 ч при температуре 0 — 4 °С до температуры 6 — 8 °С внутри продукта. Порционные полуфабрикаты располагают в лотках полунаклонно в один ряд. Готовые полуфабрикаты замораживают по традиционной технологии при температуре от -18 до -24 °С. Продолжительность замораживания составляет не менее 3 ч, температура внутри полуфабриката — не менее -10 °С. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса. Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов из говядины (ТУ 9214-345-00419779-06) Без применения вакуума. Охлажденных при температуре: от 2 до 6 °С — от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 5 до 7 сут. Замороженных: не выше -10 °С — 30 сут.; не выше -18 °С — не более 90 сут. С применением вакуума. Охлажденных при температуре: от 2 до 6 °С — от 5 до 7 сут.; от -1 до +1 °С — от 10 до 15 сут.; Замороженных — не выше -10 °С — 30 сут. Срок годности полуфабрикатов из свинины (ТУ 9214-456-00419779-03) Бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре: от 2 до 6 °С охлажденных из парного сырья без применения вакуума — 3 сут., с применением вакуума — 7 сут.; из охлажденного сырья без применения вакуума — 2 сут., с применением вакуума — 5 сут.; замороженных при температуре не выше -12 °С — не более 30 сут., не выше минус 18 °С — не более 90 сут. Срок годности полуфабрикатов из баранины (ТУ 9214-575-00419779—09) Крупнокусковых (от 500 до 5 000 г) охлажденных: без применения вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 2 сут.; с применением вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 5 сут.; замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 30 сут. Мясокостных (от 500 до 2 000 г) охлажденных: без применения вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 1 сут.; замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 25 сут.

5. Средняя проба – это небольшая представительная часть вещества, состав и свойства которой идентичны составу и свойствам всей массы анализируемого вещества. Для того чтобы перейти к исследованию, какого-либо сырья или продукта необходимо правильно отобрать пробы для экспертизы. В процессе контроля качества продовольственных товаров незначительная их часть расходуется. Количество затрачиваемого при испытании товара зависит от размеров партии и параметров исследования. Существуют отличия между органолептическими и лабораторными методами. Отличие состоит в том, что при определении внешнего вида, состоянии тара, упаковки, размеров, формы, т.е. некоторых органолептических параметров испытываемая проба не расходуется. Средняя проба, выбранная из контролируемой партии пищевых продуктов должна отражать в целом состояние всей партии. При несоблюдении этого условия самые идеальные исследования будут ошибочными. Для анализа выделяют часть продукта от однородной партии (т.е. продукт, выработанный на одном предприятии в одну смену одной бригадой) или не изделия одного

наименования с одного и того же предприятия, полученные по одной накладной. Все это определяется внешним осмотром партии. Способ отбора средней пробы зависит от природы анализируемого вещества, его агрегатного состояния, однородности. Не существует такой методики отбора пробы, которая была бы универсальной и пригодной для всех анализируемых материалов. После установления однородности партии сопоставляют данные сопроводительных документов с надписями на этикетке или маркировкой на таре и т.д. Иногда в результате несоблюдения правил транспортировки партия становится неоднородной (изделия промокли и т.д.) такую партию сортируют на 2 и более. Техника отбора проб зависит от функционального состояния исследуемого продукта (твердые, сыпучие, жидкие). Среднюю пробу отбирают вместе с поставщиком или с участием представителя инспекции по качеству или же с представителем местных органов власти. Например, для органолептической, биохимических исследований отбирают образцы массой не менее 200г цельным куском от каждой подозрительной туши. В образцах должны быть костный мозг с костью, сухожилия и жир. Для проведения химических исследований каждый образец отдельно трижды измельчают на мясорубке с мешалкой 3-4мм и тщательно перемешивают. Для измельчения мяса используют мясорубки, миксеры, гомогенизаторы, ступки и т.д.

6.Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику изделия и возможные его дефекты. В основу шкалы положена 5-бальная система: каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценке «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2), и «очень плохо» («неудовлетворительно») (1). Согласно шкале 5 баллам отвечает изделие, приготовленное полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства, и по всем органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества. Оценка изделия в 4 балла допускает незначительные или легко устранимые дефекты: внешнего вида (некоторые изменения формы или нарезки продукта, оформления, цвета), вкуса (слегка недосоленного, не сладкого) и т.д. Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления изделия, но допускающие его реализацию без доработки или после доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недравес изделий, нарушения в оформлении, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины и т.д.). Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты изделия, но не исключающие возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты изделия, не допускающие его реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, не полновесность штучных изделий и т.д.

7.Органолептическая оценка заключается в определении внешнего вида мяса, консистенции, запаха, состояния жира, сухожилий и качества бульона по его цвету, прозрачности, запаху и вкусу. Лабораторией исследования качества мяса и мясопродуктов ВНИИМП разработаны научно обоснованные методы органолептического анализа мяса, включающие методику отбора и подготовки дегустаторов и методические указания по применению 9-бальной шкалы для оценки качества при дегустации. Мясо дегустируют после тепловой обработки

(варки, жарения, запекания). Кроме того, оценивают качество бульона. Образцы мяса берут от разных туш, но обязательно с одного и того же участка. Для варки используют мясо толстого края в области 6-8 грудных позвонков, массой кусков около 1 кг без зачистки от поверхностного жира. При оценке качества варенного мяса и бульона куски мяса кладут в кастрюлю с холодной водой (Соотношение воды и мяса 1:3), закрывают крышкой, доводят до кипения и варят 1,5 ч. За полчаса до окончания варки кладут соль - 1% от массы воды. После окончания варки мясо вынимают и охлаждают до 30 - 40°. Остывшее мясо нарезают на ломтики по 50 г для каждого дегустатора. Оценивают мясо по следующим показателям: внешний вид, аромат, вкус, консистенция (жесткость, нежность), сочность. Для жарения рекомендуется длиннейшая мышца спины. При оценке качества жареного мяса длиннейшую мышцу спины освобождают от поверхностного жира и соединительно-тканной оболочки, нарезают перпендикулярно направлению мышечных волокон куски толщиной 1,5 см (масса 75 - 80 г) и жарят в течение 12-15 минут. Можно запекать мясо большим куском (1-2 кг) в духовом шкафу при температуре 180° примерно 1 - 1,5 ч до температуры в центре куска 75°. Бульон разливают в стаканчики (примерно 50 мл) и определяют внешний вид, цвет, аромат, вкус, наваристость. Лучшим считается бульон, получивший наивысшие оценки по всем показателям. Во время дегустации не разрешается обмениваться мнениями. Перед дегустацией и во время определения качества не разрешается курить, нельзя употреблять спиртные напитки, острые и пряные блюда. Для устранения вкусовых ощущений, возникающих от предыдущих проб необходимо снять

сенсорную усталость таким образом: пожевать белый хлеб или прополоскать ротовую полость некрепким чаем или охлажденной кипяченой водой. Оценку следующей порции мяса или бульона начинают через 2 - 3 мин после предыдущей. Обычно мясо до окончания дегустации остается неизвестным: каждая проба подается под определенным номером, то есть кодируется. Все результаты оценки заносятся в специальные дегустационные листы (для оценки качества мяса и бульона), которые раздают перед началом дегустации. Оценку качества мяса проводят по 5-балльной системе. Каждому из перечисленных показателей отводят определенное предельное количество баллов. В случае отклонения отдельных показателей от нормы производят скидку баллов. Результаты оценки по отдельным показателям суммируют и вычитают из 25 баллов. Свежее мясо оценивают в пределах 21—25 баллов, сомнительной свежести — 10—20 баллов и несвежее — 9 и ниже баллов.

8.1. Перемешать отваренный рис с обжаренным репчатым луком и грибами добавить тонко

нарезанный сладкий перец, соль и пряные травы. Если в большое количество жареного лука добавить толченые грецкие орехи, зерна граната и пряные травы, получится грузинский вариант. 2. Филе щуки, кильку, репчатый лук и замоченный в воде (молоке) мякиш черствого пшеничного хлеба пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, молотый мускатный орех, перец, сливочное масло, соль и хорошо перемешать (слегка взбить). 3. Белые грибы обработать, отварить и нарезать тонкой соломкой, обжарить с луком и чесноком и добавить целые раковые шейки и укроп, довести до вкуса солью и перцем, слегка потушить. 4. Белые грибы обработать, отварить и нарезать тонкой соломкой, потушить с цукини, морковкой и луком, нарезанными тонкой

соломкой, рубленным чесноком и укропом и довести до вкуса солью и белым перцем. 5. Филе палтуса измельчить, соединить с бланшированными овощами (морковью, цукини, луком-пореем), укропом и довести до вкуса солью, перцем, в конце добавить коньяк и сырое яйцо. Можно чередовать филе палтуса с овощами.

Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы

Мясо большинства рыб имеет нейтральный, мягкий вкус, так что к рыбе подходит практически любая приправа, и с точки зрения выбора у повара поистине бесконечное число вариантов. Классические приправы. Помимо соли и перца в качестве приправ к рыбе чаще всего используют такие травы и специи, как мускатный орех, сушеная кожура мускатного ореха, лук-резанец, укроп, петрушка и лимон. Луковичные растения. Вкусовые свойства рыбы хорошо дополняют все растения семейства луковичных, в том числе чеснок, луковицы лопуха, лук-батун, красный лук, лук-шалот и др. Свежая зелень и пряности. Хорошо сочетаются с рыбой корень имбиря, базилик, шалфей, розмарин, тимьян, эстрагон, кервель, итальянская петрушка и кориандр как в свежем, так и в сушеном виде. Приправляют блюдо каперами, шафраном, турмериком, фруктами или фруктовым соком, тертой цедрой лимона или лайма, чили, паприкой, корнем или листьями сельдерея. Экзотические специи. Следует экспериментировать со специями и соусами из любых уголков земли, попробовать использовать китайскую толченую смесь из пяти специй, тайские приправы, тандури, соевый соус, «кикап манис» (индонезийский сладкий соевый соус), «нам пла» (тайский соус к рыбе), соус «терьяки», острый и сладкий соус чили, сыр пармезан, тапенад, песто или бальзамный уксус.

9. Фарш хлебный с изюмом и яблоками. Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на масле. Пассеровать лук, петрушку и укроп и соединить с подготовленным хлебом, изюмом, водой, яблоками, нарезанными кубиками. Все хорошо перемешать и использовать для фарширования птицы.**Фарш с фисташками для фарширования курицы.** Куриное мясо, сухой белый хлеб, размоченный в молоке пропустить через мясорубку, добавить фисташки (не дробленые); соль, перец и прочие пряности по вкусу.**Фарш с клюквой.** Хлеб нарезать кубиками и поджарить на масле. Клюкву промыть, просушить, подавить, засыпать сахаром и через час смешать с подготовленным хлебом, заправить перцем, солью и осторожно перемешать.**Начинка из сырого картофеля с луком.** Картофель натереть на крупной терке, залить кипящим молоком, дать немного постоять и отцедить через сито. Добавить жир, муку, пассерованный лук, соль, молотый перец и все хорошо перемешать.**Начинка из каши со шкварками.** Сварить крутую гречневую или пшеничную кашу, добавить в нее хорошо обжаренный со свежими свиными шкварками мелко нарезанный лук, по вкусу посолить и поперчить.**Фарш для фаршированной куриной грудки «кордон-блю».** Грибы, лук и чеснок очистить, мелко шинковать, обжарить на растительном масле. Ветчину и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Смешать грибами, луком и чесноком. Добавить рубленную зелень и горчицу и т.д.

10. Кнелльную массу используют для приготовления нежных и рыхлых изделий. Рыбное чистое филе и черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, пропускают вместе через мясорубку с очень мелкой решеткой 2—3 раза. Затем массу протирают, добавляют яичные белки и

хорошо взбивают, подливая молоко или сливки. Хорошо взбитая масса плавает на поверхности воды. По окончании взбивания массу солят. Вместо черствого пшеничного хлеба можно использовать пресное слоеное или заварное тесто. Кнельную массу разделяют в виде клецок и варят в подсоленной воде. Используют ее и для приготовления холодных блюд (буше). Котлетная масса готовится из тех же частей туши, что и рубленая, но отличается от последнего добавления в фарш пшеничного хлеба. Для котлетной массы лучше брать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%.

11. Мелкокусковые полуфабрикаты. Бефстроганов — нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски

толщиной 1... 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3...4 см, массой 5...7 г. Азу — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5...2 см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10... 15 г. Поджарка — нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части куски толщиной 2 см, отбивают и режут на брусочки массой 10... 15 г. Шашлык по-московски — нарезают из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30...40 г и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук режут кружочками, затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук. Гуляш — нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20...30 г по 4... 5 шт. на порцию.

12. Щуку для фарширования нужно обработать. Ее очищают от чешуи, промывают, надрезают кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать, снимают ее целиком по направлению от головы к хвосту. Позвоночник надламывают так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течение 15-20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

13. Лъезон (фр. liaison «связь, соединение») — жидкая смесь яиц, молока (или сливок) и воды или желтков и сливок (для белых соусов); обеспечивает связку пищевого продукта. Другими видами лъезона могут быть желатин, трагант, гуммиарабик, агар-агар, крахмалы. Способ введения лъезонирующего продукта в блюдо зависит от его вида: белки взбивают до состояния твердой пены и осторожно вводят в основной продукт; крахмалы и желатин разводят в холодной воде, затем желатин смешивают с основным продуктом и подогревают до 40—50°C и остужают, а крахмал вливают при помешивании в кипящий основной продукт и кипятят 1—2 минуты до загустения. В лъезоне смачивают продукты перед панировкой: это способствует лучшему прилипанию панировки к продукту, улучшает вкус блюда и повышает калорийность изделия. Также лъезоном смазывают мучные изделия перед выпечкой (обычно сдобу): это обеспечивает образование красивой блестящей корочки на поверхности изделий.

14. Для предприятий общественного питания, проблема хранения и утилизации отходов решается чаще всего путем организации места хранения отходов и их последующего вывоза. При правильной организации производства по такой схеме для хранения отходов необходимо использовать отдельную холодильную камеру, для вывоза отходов заключать договор с организацией,

имеющей разрешение органов местного самоуправления. Между тем существует множество решений, позволяющих контролировать объем отходов, сократить их объем до минимума или даже полностью избавиться от них. Отходы сырья и их использование. Например:

Наименование сырья	Наименование отходов	Количество отходов	Использование отходов
Куриная грудка	Кожа и кости	29% от к массе сырья брутто	Приготовление бульонов
Яблоко	Сердцевина	14% к массе сырья брутто	Производство пектина
Креветки	Отчистки	75% к массе сырья брутто	Приготовление креветочного масла
Крупа рисовая	Отвар	Основа для супов	

15. Котлетная масса. Чистое филе нарезать на мелкие кусочки и пропустить через мясорубку, затем соединить с замоченным в молоке (воде) и отжатым пшеничным хлебом без корок, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Перед использованием массу необходимо выбить для ее насыщения кислородом и лучшего соединения входящих ингредиентов. Для увеличения рыхлости в массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25 — 30% массы мякоти сырой рыбы). В целях увеличения вязкости массу из трески, хека, пикши и др.) добавляют сырые яйца (1/10-1/20) шт. на 1 порцию). Для сочности в массу из нежирных рыб (треска, горбуша, судак, хек, мерлуза и др.) вводят молоки свежих рыб (не более 6 % массы нетто рыбы, уменьшая закладку рыбы), сливочное масло, жир-сырец. Для приготовления котлетной массы предварительно необходимо охладить рыбу и используемую жидкость, так как масса является скоропортящимся изделием, в ней быстро начинают развиваться микроорганизмы. После приготовления массу необходимо охладить и сразу разделять на полуфабрикаты.

16. Грудинку обработать, промыть и обсушить. Уложить грудинку кожей на доску и на мякоти сделать неглубокие надрезы 1 см-1 см по всей грудинке. Обсыпать специями и солью и половиной разрыхлителя. Свернуть свинину в рулон и туго – по всему периметру обвязать бечевкой. Сверху на кожу высыпать вторую половину разрыхлителя и упаковать в вакуум, опустить в термостат при температуре 68 С на 36 часов, после охладить на ледяной бане. Извлечь из пакета, удалить сок и обсушить рулет. Нагреть масло в большой сковороде и обжарить свиной рулет, затем поставить его в печь и запечь при 130 С, до внутренней температуры 60 С.

17. Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. Разделяют тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной

массе придают форму лепешек толщиной 1 см. На середину лепешки укладывают фарш, складывают вдвое, придают форму полумесяца. Взбивают яйца и смачивают в них сформованные изделия, затем панируют их в сухарях, жарят во фритюре и ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф. При подаче тельное (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают маслом или маргарином. Соус подают отдельно. Гарниры: пюре картофельное, картофель жареный; сложный гарнир. Соусы: томатный, томатный с овощами.

18.К комбинированным способам тепловой обработки относят тушение, запекание, варку с последующей обжаркой, брезирование. Тушение — это припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. Тушат продукты в закрытой посуде для размягчения и придания им особого вкуса. Запекание — это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. Продукты можно предварительно сварить или обжарить. При запекании используют соусы, сырые яйца, сметану. Варка с последующей обжаркой. Этот процесс применяют, когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить, или очень грубый и не доходит до готовности при жарке и тушении. Для получения особого вкуса этим способом приготавливают картофель. Этот процесс можно проводить, используя комбинированные шкафы с автоматическим реле времени, при помощи которого продукт после СВЧ-нагрева обжаривается в ИК-лучах. Брезированием называют припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.

19.е. Основные показатели оценки качества живых раков: размер, внешний вид, состояние панциря, наличие повреждений и заболеваний. Классификация раков по промысловой длине: крупные – более 11 см, средние – 9—11 см, мелкие – 8–9 см. В пищу раков употребляют в вареном виде. Это деликатесный продукт. На варку используют только живых раков. Раков в живом виде можно хранить до 10–15 суток при создании влажной среды в условиях охлаждения. Хранение вареных раков осуществляют при температуре не выше 8оС в течение не более 12 ч. Из раков можно приготовить стерилизованные консервы: натуральные, в томатном оусе, паштеты. Омары и лангусты – крупные морские раки. Омары, напоминающие речных раков, отличаются размерами: длина тела – 40–50 см, а масса – 4–5 кг. Омары отличаются от речных раков более массивными клешнями, причем правая крупнее левой. Вылавливают их в основном в водах Атлантики. Съедобным является мясо клешней и брюшка (шейки). Выход мяса составляет около 35 %. В мясе нет хитиновых пластинок (несъедобных), как в мясе крабов. Химический состав лангустов примерно такой же, как и омаров, но белки характеризуются высоким содержанием незаменимых аминокислот – 37,2 % к массе белков.

Омары и лангусты в торговую сеть поступают в мороженом виде и в виде баночных консервов. В замороженном виде хранят их при температуре не выше – 18 о С в течение 6 месяцев.

20.Панировка – это кулинарная обработка кусочков мяса, рыбы, овощей, сыра, изделий из фарша перед обжариванием, обваливание их в муке или сухарях, других сыпучих продуктах.

Красная панировка. Белый хлеб вместе с коркой высушить в духовке до золотистого цвета. Затем измельчить при помощи мясорубки, блендера или в

ступке. Такая панировка придает поджаристую, хрустящую корочку любому изделию. **Белая панировка.** У батона срезать корочки (они не понадобятся), измельчить. Затем подсушиваю крошку на разделочной доске. Как вариант - просто раскрошить мякиш засохшего батона. **Мука.** Блюда, запанированные в муке, получаются нежными, с мягкой корочкой. Этот вид панировки отлично подходит, если продукт после обжарки вы будете дополнительно тушить или пропаривать. Мука впитывает лишнюю воду, что препятствует попаданию влаги в горячее масло. **Манка.** Придает изделиям нежный вкус и легкую, хрустящую корочку. **Крупяные хлопья.** Овсяные, гречневые, рисовые или их смеси (я использую готовые мультизлаковые). Придают хрустящую корочку и красивый "ажурный" внешний вид. Овсяные хлопья придают неповторимый ореховый аромат и вкус. **Крахмал.** Не горит при жарке, не впитывает в себя жир. Блюда в крахмале получаются самые сочные. С глянцевой, хрустящей корочкой. **Кляр,** делают из взбитого яйца либо жидкого теста. В нем можно жарить любые полуфабрикаты и всегда получать хороший результат.

21. Бефстроганов — нарезают из толстого и тонкого краев, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки на порционные куски толщиной 1... 1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают брусочками длиной 3...4 см, массой 5...7 г. Азу — нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5...2 см и нарезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10... 15 г.

22. Кулинарные полуфабрикаты — разнообразные продукты питания, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки. Ассортимент кулинарных полуфабрикатов разнообразен: они могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными. Полуфабрикаты позволяют избежать трудоёмкой работы по первичной обработке сырых пищевых продуктов. Кулинарные полуфабрикаты следует отличать от кулинарных изделий, которые готовы к употреблению в пищу в холодном или разогретом виде.

23. Рыбные полуфабрикаты, предназначенные для доготовки на предприятиях общественного питания и продажи через магазины кулинарии, охлаждают 2...3 ч при температуре от 0 до -2°C. Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 ч, порционные куски и рыбный фарш — 24 ч, котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 2...3 ч, а полуфабрикаты из котлетной массы — до 12 ч. Общий срок реализации полуфабрикатов при условии их хранения в холодильниках должен быть не более 24 ч с момента окончания их приготовления, включая время хранения и транспортировки. Если используют неохлаждаемый транспорт, то продолжительность перевозки должна быть не более 2 ч.

24. Рыба, жаренная во фритюре. 1) мелкую рыбу в целом виде, 2) порционные куски, из чистого филе (без кожи и костей) под углом 30° + солью и специи + двойная панировка. 3) Рыба фри. Для приготовления полуфабриката чистое филе рыбы нарезают на порционные куски в форме ромба и панируют в двойной панировке. 4) Рыба жареная с зеленым маслом (рыба «восьмеркой» кольбер). Чистое филе рыбы нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см, слегка отбивают, наносят двойную панировку. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают ему форму восьмерки и скалывают металлической шпажкой. Используют для жаренья во фритюре.

Можно придать форму бантика. 5) Чистое истое филе рыбы нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 8. 10 см, складывают в посуду и маринуют на холоде 15 - 30 мин. Маринование: рыба + сок лимона или лимонную кислоту + соль + молотый перец + растительное масло + мелко рубленую зелень укропа (петрушка), перемешивают. В процессе маринования под действием кислоты набухают белки рыбы, улучшаются ее вкус и аромат. Тесто кляр: Молоко или кефир, или пиво + с растительным маслом + соль + мука, замешивают тесто + взбитые белки. 6) Зразы донские. Филе рыбы чистое, на порционные куски, отбивают до толщины 0,5 см. На рыбу укладывают фарш и свертывают изделие в виде валика, панируют двойной белой панировкой. Жарят во фритюре по 1 шт. на порцию.

25.Свинина: из лопаточной части готовят жаркое, тушеное мясо, котлетный фарш, супы и борщи; из спинной части (корейки) готовят шницели, отбивные котлеты с косточкой, шашлыки, азу, жаркое; из грудинки готовят жаркое, плов, супы и борщи; из поясничной части готовят жаркое, эскалоп, гуляш, шашлык, супы из окорока готовят жаркое, рубленые котлеты и бульоны; из рульки и голяшки лучше приготовить бульоны или начинки (из мякоти).

Практические задания

1. Определить массу брутто условного продукта, если масса нетто составляет 0,35кг, а согласно приложению Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, отходы при механической обработке сырья составили 20% отходов.

Дано: $M_n = 0,35 \text{ кг}$; % отх. = 20% ; $M_b = x$.

Решение. Массу брутто (M_b) принять за 100% (масса необработанного сырья). Масса нетто (M_n) составляет 100%-% отходов (в данном случае 20%).

$X = 100\%$; $0,35 \text{ кг} = 80\%$, т. е. $100\% - 20\%$ $M_b = 0,35 \cdot 100 : 80 = 437,5 \text{ кг}$

Ответ: масса брутто сырья 437,5кг.

2. Определить массу брутто условного продукта, если его масса нетто составляет 0,234 кг, а из табличных данных Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составляет 0,05кг.

Дано : $M_n \text{ усл.з.} = 0,234$; $M_b \text{ табл.} = 0,1 \text{ кг}$; $M_n \text{ табл.} = 0,05 \text{ кг}$; $M_{\text{Бискамая}} = x$.

Решение. $M_b \text{ табл.} : M_n \text{ табл.} = M_{\text{Бискамая}} : M_n \text{ усл.з.}$; $M_{\text{Бискамая}} = M_b \text{ табл.} \cdot M_n \text{ усл.з.} : M_n \text{ табл.}$; $M_{\text{Бискамая}} = 0,1 \cdot 0,234 : 0,05 = 0,468$.

Ответ: масса брутто условного продукта составит 0,468 кг

3. Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто составляет 0,2 кг, а согласно приложению Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, отходы при механической обработке сырья составляют 25% отходов.

Дано: $M_b = 0,2 \text{ кг}$ %отх. = 25%; $M_n = x$.

Решение. Массу брутто M_b примем за 100% (масса необработанного сырья).

2. Масса нетто M_n составляет: 100% - % отходов (в данном случае 20%).

$0,2 \text{ кг} - 100\%$ $X - 75\%$ (100% - 25%); $M_n = 0,2 \cdot 75 : 100 = 0,15 \text{ кг}$

Ответ: масса нетто сырья составит 0,15кг

4. Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто составляет 0,468 кг, а из табличных данных Сборника рецептур блюд и

кулинарных изделий известно, что при массе брутто 0,1кг масса составляет 0,05кг.

Дано МБ усл. з =0,468 кг; МБ табл. = 0,1 кг; МН табл. = 0,05кг; МН искомая= x кг.

Решение.

МБ табл: МН табл. = М Б усл. з. : М Н искомая ;

МН искомая = М Н табл. М Б усл. з.: М Б табл.;

МН искомая= 0,05 0,468 : 0,1=0,234кг.

Ответ: масса нетто условного продукта равна 0,234 кг.

5. Определить массу (кг) отходов, полученных при обработке 10 кг условного продукта, если согласно приложению Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, количество отходов при механической обработке сырья составляет 35% отходов.

Дано: МБ = 10 кг; %отх. =35%; М отх= x кг.

Решение :

10 кг – 100%; X – 35%; Мотх. = 10 35:100 = 3,5 кг.

Ответ: количество отходов составит 3,5 кг.

6. Определить массу (кг) отходов, полученных при обработке 100кг условного продукта, если масса очищенного сырья составляет 75 кг.

Дано: МБ = 100кг; МН = 75 кг; М отх.= x.

Решение:

100кг – 75 кг = 25 кг

Ответ: количество отходов условного продукта составит 25 кг

7. Определим количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 5 кг окуня морского крупного размера, потрошенного с головой.

Дано: МБ =5 кг; %отх.=51%; М отх=x кг.

Решение: Мотх. = 5: 100 51 = 2,55 кг.

Ответ: масса отходов морского окуня составит 2,55 кг

8. Определим количество судака крупного неразделанного, для получения 15 кг обработанной не пластованной кусками рыбы.

Дано: МН = 15 кг; %отх. = 35%; МБ = x кг.

Решение: МБ= 15: (100-35) 100=23

Ответ: необходимо взять 23 кг неразделанного судака

9. Определим массу нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, если его масса брутто составляет 9 кг.

Дано: МБ -9 кг; %отх.= 8%; МБ- x кг.

Решение: МБ =9: 100 (100-8)= 8,28 кг.

Ответ: Масса нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, составит 8,28 кг

10. Используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса предприятий общественного питания, работающих на сырье (в% к массе мяса на костях)» (приложение 8), находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 73,6%

Дано: МН = 150кг; %отх.=26,4%;М Б = x.

Решение:

X – 100%; 150кг – 73,6; X =150 100: 73,6 =203,8 кг.

Ответ: Масса брутто говядины I категории составит 203,8 кг

11. Определим количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины II категории.

Дано: МБ = 203 кг; % вых. части. = 41,1%; Мч = х.

Решение:

203 кг - 100%; X - 41,1%; X = 203 41,1 : 100 = 83,4 кг.

Ответ: Масса котлетного мяса при разделке 203 кг говядины II категории составит 83,4 кг

12. Определим количество отходов и потерь при холодной обработке 180 кг говядины II категории.

Дано: МБ = 180 кг; %отх = 29,5%; Мотх = х

Решение:

180 кг - 100%; X - 29,5%; X = 180 29,5 : 100 = 53,1 кг.

Ответ: Количество отходов при разделке 180 кг говядины II категории составит 53,1 кг

13. Определим массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. По таблице Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (приложение 9), выход тушки, подготовленной к кулинарной обработке, составляет 68,9%.

Дано: МН = 10 кг; МН тушки = 68,9%; МБ = х.

Решение:

X - 100%; 10 кг - 68,9%; X = 10 100 : 68,9 = 14,5 кг.

Ответ: Масса брутто кур полупотрошенных 2-й категории составит 14,5 кг

14. Определим массу нетто 14,5 кг кур полупотрошенных 2-й категории.

Используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (приложение 9), всего

субпродукты, отходы и потери составили 31,1 %.

Дано: МБ = 14,5 кг; М отх. и потерь = 31,1%; МН = х.

Решение :

14,5 - 100%;

X = 68,9%, т. е. 100% = 31,1%;

X = 14,5 100 : 68,9 = 10 кг.

Ответ: Масса нетто кур полупотрошенных 2-й категории составит 10 кг.

15. Сколько получится очищенного картофеля из 100 кг картофеля массой брутто в феврале?

Решение. Расчеты задачи указанного типа следует производить таким образом: массу продукта принимаем за 100 %; находим % отхода при холодной обработке по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»; рассчитать массу нетто в %, она будет равна (100 - % отх.); определить массу нетто продукта с учетом массы брутто.

Процент отхода при обработке картофеля в феврале – 35 %.

М брутто х (100% - %отх.)

100 х (100 - 35)

М нетто = 65 кг

16. Определить количество отходов при разделке 80 кг окуня морского крупного, потрошенного с головой на филе с кожей и реберными костями.

1. Вес брутто судака - 80 кг

2. % отходов при разделке на филе с кожей и реберными костями - 44%

3. Составляем пропорцию : 80 кг - 100%; X - 44%, где X- вес отходов.

Ответ: количество отходов 35,2 кг.

17. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке 10 кг севрюги крупной для варки звеньями без хрящей.

Вес брутто севрюги-10 кг; % отходов общий - 41%; % пищевых отходов - 22%; пропорции: 10 кг - 100%; 10 кг - 100%

X1 - 41% X2 - 22%

Ответ: 4,1 кг- общее количество отходов, 2,2 кг - количество пищевых отходов

18. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории.

80 кг- это 100%

% отходов -26,4%; 80 кг - 100%; X - 26,4%, где X - вес отходов

Ответ: вес отходов -21,12 кг.

19. Сколько судака мелкого потребуется для приготовления 30 порций рыбы отварной порционными кусками из тушки непластованной по 2 колонке Сборника рецептур.

X- вес брутто рыбы на 1 порцию -100%

Вес нетто судака на 1 порцию-125 г.; % отходов при разделке на тушку непластованную - 33%

% нетто: 100% - 33% = 67%

Пропорция X - 100%; 125г - 67%

Вес брутто 1 порции: 187г. Вес брутто на 30 порций: $187г \cdot 30 = 6610г = 6,61 кг$

Ответ: потребуется 6,61 кг судака мелкого

20. Определить вес брутто минтая неразделанного для приготовления 20 порций блюда "Рыба жареная по - ленинградски" по 1 колонке Сборника рецептур.

Масса жареной рыбы на порцию (величина постоянная) -125 г. Способ разделки полуфабриката- филе с кожей без реберных костей. Способ тепловой обработки- жарка основным способом. А теперь в таблице №21 находим, что выходу 125 г жареной рыбы, разделанной на филе с кожей, соответствует вес нетто и брутто минтая соответственно 142 г и 284г на порцию.

На 20 порций: Вес нетто: $142 г \cdot 20 = 2840 г = 2,84 кг$. Вес брутто: $284 г \cdot 20 = 5680 г = 5,68 кг$

21. Определить выход мякоти лопатки и грудинки при разделке 120 кг баранины II категории.

120 кг- это 100%

% выхода мякоти лопатки - 8% мякоти грудинки- 5,4% Итого:
 $8% + 5,4% = 13,4%$

120 кг - 100% X - 13,4% , где X - вес мякоти лопатки и грудинки вместе

Ответ: 16,08 кг- выход мякоти лопатки и грудинки.

22. Определить вес брутто говядины II категории для приготовления 100 порций по 1 антрекота по 1 колонке Сборника рецептур.

из рецептуры № 374 (Сборника рецептур часть 1) устанавливаем: Масса жареного антрекота -100 г. Вид полуфабриката - порционный кусок. Способ

тепловой обработки - жарка основным способом. Далее в таблице 8 находим, что выходу 100 г жареного мяса соответствует вес брутто говядины II категории - 226 г. На 100 порций: $226\text{г} \cdot 100 = 22600\text{ г} = 22,6\text{ кг}$.

Ответ : 22,6 кг потребуется говядины весом брутто.

23. Сколько порций антрекотов можно приготовить из полутуши говядины I категории весом 120 кг, учитывая кулинарное назначение частей мяса, по 1 колонке Сборника рецептов?

120 кг - это 100%. Антрекоты готовят из толстого и тонкого края. % выхода - толстого края- 1,7%, тонкого края- 1,6 %, итого- 3,3%.

120 кг - 100%, X - 3,3% где X - вес толстого и тонкого края вместе. Вес нетто мяса на 1 порцию -159 г. $3960\text{ г} : 159\text{ г} = 25$ порций

Ответ: получится 25 порций антрекотов.

24. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины I категории.

Вес брутто - 75 кг

% отходов - 26,4 % % выхода мякоти: $100\% - 26,4\% = 73,6\%$

75 кг- 100% X - 73,6 %, где X - вес нетто

Ответ: вес мякоти - 55,2 кг.

25. Определить выход котлетного мяса при разделке 100 кг баранины с ножками 2-й категории.

Дано: $M_b = 100\text{ кг}$ %котл.м. = 24,7 Найти: $M_{\text{котл. массы}}$ Решение: 1. Согласно таблице Сборника рецептов, определяем содержание процента котлетного мяса в баранине 2-й категории – 26%, но при поступлении баранины с ножками (см. условие задачи), выход котлетного мяса уменьшается на 1,3%. $26 - 1,3 = 24,7\%$. 2. Определяем массу нетто котлетного мяса по формуле:

$$M_{\text{котл. массы}} = \frac{M_b \cdot \%_{\text{котл. массы}}}{100} = \frac{100 \cdot 24,7}{100} = 24,7 \text{ (кг)}$$

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1 вопрос в билете

Время выполнения задания -20 минут (астрономических часов)

Оборудование, инструменты: ручки

Литература для студента: бланки для заполнения

Справочная литература: сборник рецептур

Критерии оценки:

Оценка

Критерии оценки

5 баллов (100 %)

задание выполнил правильно, без замечаний

4 балла (75%)

задание выполнено с одной неточностью в ответе на вопросы.

3 балла (50 %)

задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы.

2 балла (25 %)

задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Форма аттестационного листа (дневника)

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося/студента, № группы, специальность/профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

Контрольно-оценочные материалы для экзамена по модулю

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 60 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. Для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 240с.

Интернет источники:

1. Кулинария.[Электронныйресурс]–
Режимдоступа:<http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебныенаглядныепособияипрезентациипокурсу«Приготовлениеполуфабрикатов».[Электронныйресурс]–Режимдоступа:<http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронныйресурс] – Режим доступа:<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- Не начинать тестирование без разрешения педагога;
- Соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- Не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- Самовольно не покидать место занятий;
- Соблюдать требования личной гигиены.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания–30баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1балл.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка«5»(отлично)выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от81% до90 % правильных ответов;
- оценка«3»(удовлетворительно) от70%до80%правильных ответов;
- оценка«2»(неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 69 % правильных ответов.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов(тем),выносимых на экзамен:

ТЕСТ№1

БЛОК А .Выберите один правильный ответ:

1. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а)брусочки, ломтики;
- б)дольки, соломка;
- в)кружочки, чесночки;
- г)колечки, звенья.

2. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а) соломка ,кружочки;
- б)спиральки, чесночки;
- в)звездочки, цветочки
- ;г)бочоночки, ленточки.

3. Свежие грибы промывают в воде:

- а)для удаления слизи;
- б) для удаления песка, грязи, листьев;
- в)для удаления горького привкуса; г)для набухания.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

6. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты; б) зразы;
- в) тефтели.

7. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

- а) сом, навага, щука;
- б) щука, судак, карп;
- в) судак, треска, окунь.

8. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

- а) темпура;
- б) заварное; в) кляр.

9. Выберите форму нарезки поджарки

- а) соломка;
- б) брусочек; в) кубик.

10. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех; б) мясорыбный цех; в) холодный цех.

11. Обработку овощей начинают с операции:

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей.

12. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов

- а) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей;
- б) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка;
- в) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС.

13. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а) Р.С.
- б) М.С.
- в) Р.В.

БЛОК Б. Допишите предложение:

14. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста,

15. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это

БЛОК В. Установите соответствие:

16. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

17. Установите соответствие семейств у рыб.

1 2

- 1) Семейство осетровых
- 2) Семейство лососевых
- 3) Семейство тресковых

- А) кета, горбуша, нерка, сима;
- Б) навага, налим, минтай;
- В) стерлядь, калуга, белуга.

БЛОК Г. Определите:

18. Данный вид рыбного полуфабриката?

1. 2.



Рис.1

3.



Рис.2

Рис.3

19. Данный вид нерыбных продуктов моря?

1. 2. _____

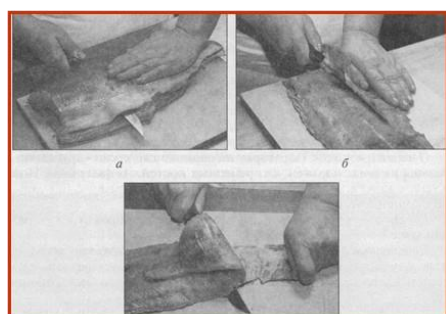


Рис.1.



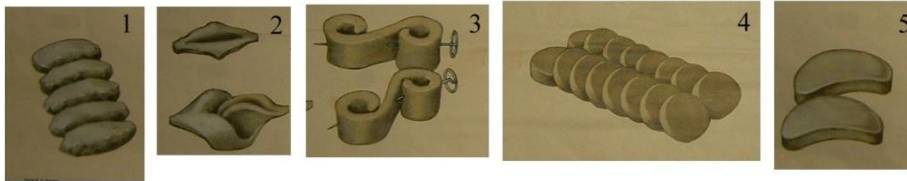
Рис.2.

20. Приготовление, какого полуфабриката изображено на рисунке, подпишите все операции: а) _____ б) _____ в) _____



21. По внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

БЛОК Д. Установите последовательность

22. Данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

- а)разделить рыбу на чистое филе;
- б)добавить соль, перец;
- в)пшеничныйхлеббезкорокзамочитьвводеилимолоке;г)пропуститьчистоефилечезмясорубку;
- д)массу перемешать;
- ж)измельченноефилеинабухшийхлебпропуститьчерезмясорубку;з)выбиваниемассы.

23. Укажите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы?

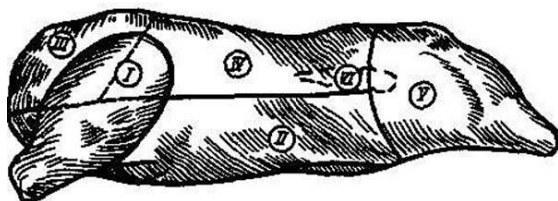
- а)удаление шейки
- б)промывание
- в)опаливание
- г)удаление ножек
- д)приготовление полуфабрикатов
- е)оттаивание
- ж)потрошение
- з)удаление головы

24. Линию производства полуфабрикатов из мяса

- а)Жиловка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в)Обмывание
- г)Обсушивание
- д)Обвалка отрубов
- е) Удаление клейма
- ж)Деление на отруба
- з)Транспортировка в горячий цех.

БЛОК Е. Укажите

25. Цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.



I. _____

- II. _____
III. _____
IV. _____
V. _____
VI. _____

26. Каковы признаки доброкачественного замороженного мяса?

На поверхности - _____, Цвет- _____, Консистенция- _____

27. Перечислите способы размораживания рыбы:

а) б) в)

28. Почему полуфабрикаты из котлетной массы с добавлением репчатого лука или чеснока сразу подвергают тепловой обработке?

29. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качества крупнокускового сложного полуфабриката?

30. Для чего заправляют птицу и дичь?

Ключкесту №1

1. Г
2. А
3. Б
4. Б
5. А
6. В
7. Б
8. В
9. Б
10. Б
11. В
12. Б
13. А
14. Места вылова, сезона, кормовой базы.
15. Фигурная панировка.
16. 1- в, е, н, п, ф 2-б, т, х
- 3- г, з, р,
- 4- к, с, у 5- ж, мб- д, и, о 7-а, л
17. 1-В; 2-А; 3-Б.
18. 1–котлеты; 2–биточки; 3–фрикадельки.
19. 1–кальмары; 2–морской гребешок.
20. а-пластование, б-удаление реберных костей, 3-удаление кожи.
21. 1-зразы, 2-ромб, 3-восьмерка, 4–биточки, 5-тельное.

22. а,в,г,е, б,д,ж

23. е,в,з,а,ж,б,д.

24. е, в, г, ж, д, а, б, з25.

I. Лопатка

II. Грудинка

III. Шея

IV. Корейка

V. Окорок

VI. Вырезка

26. цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда; консистенция – твердая (при постукивании издает звук); запах нет, но при оттаивании появляется запах мяса сырости.

27. А-на воздухе; Б-в воде; В-комбинированный.

28. Если котлеты и биточки готовят с добавлением репчатого лука или чеснока, изделия

сразу подвергаются тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделий

29. Шпигование.

30. Для придания компактной формы, для равномерно й тепловой обработки.

ТЕСТ №2

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

4. Укажите осетровые породы рыб:

- а) семга, стерлядь, горбуша;
- б) камбала, палтус, осетр;
- в) осетр, стерлядь, белуга.

5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:

- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
- б) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар
- в) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

6. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки;
- б) удаляют увядшие листья, обрезают ботву;
- в) удаляют чешуйки, обрезают корневища

7. Выберите форму нарезки гуляша?

- а) соломка;
- б) брусочек;
- в) кубик.

8. Вырезку говядины используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля, эскалопа.

9. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную;
- г) грудинку.

10. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) мясо после этого становится мягче;
- в) это препятствует размножению микробов и при разделке мясо не скользит в руках.

11. Как размораживают мясо?

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

12. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?

- а) ромштекс, антрекот;
- б) шницель, эскалоп;
- в) филе, лангет.

13. Выберите овощи, используемые для фарширования:

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь.

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова

14. Почки ___ освобождают от жира. После этого почки _____ в _____ воде 3...4 часа для удаления специфического _____.

15. Для шпигованного мяса шпик используют в _____ виде, шпигуют _____ волокон или под углом _____.

БЛОК В. Установите соответствие:**16.**

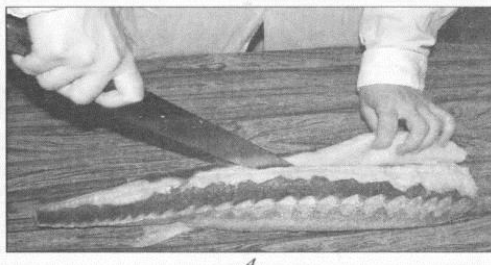
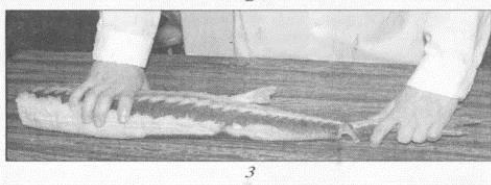
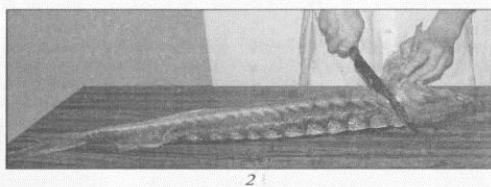
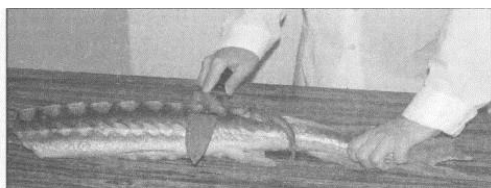
Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясоотварное	
	11. Бифштекс	

БЛОК Г. Определите:

17. Операции обработки рыбы осетровых пород, изображенные на рисунке: 1) 2) 3) 4) _____



18. Данный вид рыбного полуфабриката?

1. _____ 2. _____ 3. _____



Рис.1.



Рис.2.



Рис.3.

19. Данный вид нерыбных продуктов моря:

1. _____ 2. _____



Рис1.



Рис.2.

БЛОК Д .Установите последовательность

20. Линии производства полуфабрикатов из рыбы:

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

21. Технологии приготовления полуфабриката котлета «по-киевски»:

А Панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке

- б) На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски,
- в) Смачивают в льезоне.
- г) Хранят до жаренья в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия.

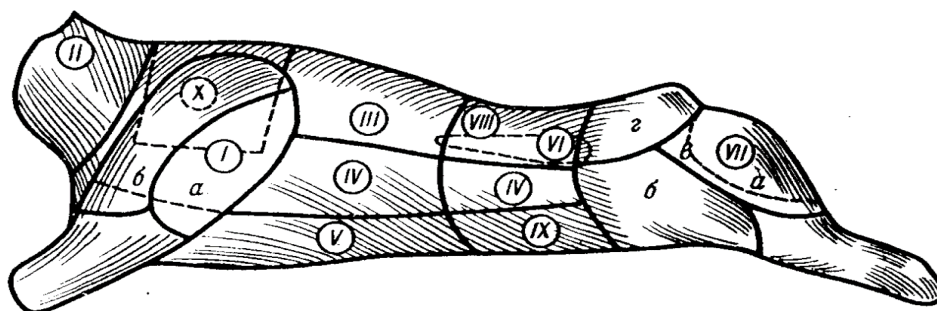
- е) Сверху закрывают отбитым малым филе и заворачивают края большого филе.

22. Установить последовательность данных операций:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

БЛОК Е. Укажите

23. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____

VI. _____

VII. _____

VIII. _____

IX. _____

X. _____

24. Из каких основных тканей состоит мясо?

25. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____, Цвет- ____ Консистенция-

26. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

27. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы.

28. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это?

29. Какие овощи входят в группу корнеплодов?

Ключктесту№2

1. А

2. А

3. Б

4. В

5. В

6. А

7. В

8. А

9. Б

10. В

11. Б

12. А

13. Б

14. Говяжьи, вымачивают холодной, запаха

15. Замороженном, вдоль, 45°

16. 1-в, 2-б, 3-г, 4-а, 5-е, 6-д, 7-д

17. А- 2,4,5,6,8,9,11

Б- 1,3,7,10

18. 1-срезание спинного плавника и спинных жучек, 2-отрубание головы, 3-удаление визиги с хвостовым плавником, 4 –пластование на звенья

19. 1-тельное, 2-котлеты, 3-фрикадельки

20. 1-лангуст, 2-устрица

21. в, б, д, е, а, г

22. д, б, е, в, а, г

23. а, в, г, б, е, д, ж 24.

I. Лопатка

II. Шея

III. Толстый край

IV. Покромка

V. Грудинка

- VI. Вырезка
- VII. Тазобедренная часть задней ноги (а-внутренний кусок; б-боковой кусок; в-наружный кусок; г-верхний кусок)
- VIII. Тонкий край
- IX. Пашина
- X. Подлопаточная часть
- 25. мышечная, жировая, соединительная, костная
- 26. имеет на поверхности туши сухую корочку; цвет – от бледно-розового до красного; консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).
- 27. Для приготовления рубленых изделий
- 28. Для увеличения рыхлости
- 29. Хлебная панировка
- 30. Морковь ,свекла, репа, редис и тд.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. По профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А. С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01
2. Фонд оценочных средств по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК и по модулю..

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК. Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 1.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:



Р ИП Силкина С.Н., Квалификация по диплому-

Товаровед , высшая квалификация

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А. С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01
2. Фонд оценочных средств по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена.

Содержание заданий охватывает все разделы рабочей программы ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, что позволяет оценивать уровень знаний, умений и освоение общих компетенций обучающимися по данной дисциплине. Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность обучающихся за счет разных форм заданий и уровня их сложности, компетентного подхода, формируют навыки самооценивания. Комплект материалов включает эталоны ответов на вопросы и задания и критерии оценивания выполненных заданий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося, выполнившего работу, соответствует проценту результативности. В состав КОС также включен бланк ответов для обучающихся по данной специальности. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности, а также рабочей программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованы к использованию в образовательных организациях.

Рецензент: _____



ИП Чайка О.В., Квалификация по диплому- инженер-технолог, директор гастро- паб «Гости»