

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
программы производственного обучения
- адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными
возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки
16675 «Повар»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» и соответствующих профессиональных и общих компетенций, формирующиеся в процессе программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Повар» (далее – ППО).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Форма проведения экзамена выполнение кейс-заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01. Технология обработки сырья из овощей и грибов МДК 01.02 Технология обработки сырья из рыбы	Дифференцированный зачет Дифференцированный зачет	--отчеты по практическим работам. -выполнение ситуационных задач по МДК
МДК 01.03. Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы МДК 01.04 Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Дифференцированный зачет Дифференцированный зачет	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение практически заданий по практике. -выполнение плана практики - отчет по практике.
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение практически заданий по практике. -выполнение плана практики - отчет по практике.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

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

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	1. Органолептическая оценка годности овощей и грибов. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. 3. Обработка, нарезка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. 4. Применение различных методов нарезки овощей и грибов. 5. Применение приема охлаждения и заморозки нарезанных овощей и грибов.
ПК 1.2 Производить обработку рыбы с костным скелетом. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	1 Органолептическая оценка качества рыбы. 2. Обработка рыбного сырья.
ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	1. Применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной (производственной) практики (дополнительная характеристика дается в произвольной форме) _____ _____	
Дата «__» _____ 20__	Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Профессиональные компетенции:

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

ПК 1.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Задания для экзаменуемых

Задания для оценки освоения ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вариант № 1

1. Задание

Тест:

1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби- овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы-

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочончки; б) стружку; в) чесночки; г) шарик

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12.. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

13. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

14. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б	А	плодовые	Б	Б	В	1-Б;2-Г;3В;4-А	Г	Б	А	В	А	А	Б

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание**Заполните таблицу:**

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 1.

Приготовить «Сырники творожные»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин.

Эталон выполнения:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРНИКОВ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ (№ 464) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА№7

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная, нож, тарелка, сковорода, ложка, ситечко.

Сырье: творог, мука пшеничная, яйца, маргарин, сметана.

Операция №1: Организация рабочего места. Разделочную доску кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка яиц. Яйцо помыть.

Операция № 3: Подготовка творога. Творог протереть через ситечко.

Операция № 4: Приготовление полуфабриката. В подготовленный творог добавить муку, яйца, соль, сахар. Все хорошо перемешать, придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперек, панировать в муке, придать форму биточков толщиной 1,5 см.

Операция № 5: Приготовление сырников. Готовые полуфабрикаты обжарить с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу 5-7 мин. Подать со сметаной.

Требования к качеству

Сырники должны быть правильной округлой формы. Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция – мягкая, масса – однородная, без крупинки. Запах – творога. Вкус – кисло-сладкий.

Сроки хранения

Сырники хранят на мармите 15 м.

Вариант № 2

1. Задание**Тест:****1. Корнеплод –**

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к _____ подгруппе овощей.**5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -** а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.**6. Каротин содержится**

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) калибровка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
- б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
- в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А	Б	бобовые	Б	в	В	1-Б;2-А;3-В;4-Г	А	Б	Г	В	А	А	Г

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание**Заполните таблицу:**

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 x 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 2.

Приготовить «Кашу гречневую»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ ГРЕЧНЕВОЙ (№ 378)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, ситечко, кастрюля, ложка.

Сырье: крупа гречневая, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Подготовка крупы. Крупу перебрать, просеять.

Операция № 3: Подготовка жидкости. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль, довести до кипения.

Операция № 4: Приготовление каши. В кипящую воду всыпать подготовленную крупу, варить до готовности. При отпуске полить кашу растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Каша гречневая рассыпчатая должна иметь набухшие зерна, сохранившие свою форму и легко отделяющиеся друг от друга. Цвет – коричневый. Вкус и запах – соответствуют данному виду каши. Не допускается признаков затхлости и горечи, а так же подгорелости.

Сроки хранения

Кашу гречневую рассыпчатую хранят на мармите не более 6 ч.

Вариант № 3

1. Задание

Тест:

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

7. Дайте определение: Приваром называют

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне _____ на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшеничной каши. Чем они отличаются друг от друга?

Эталон ответов

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают
3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

Дроблённые и плющённые крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4. По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55оС-70оС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшеничную, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: Подбор необходимой по объёму посуды подготовка крупы доведение жидкости до кипения введение соли, сахара введение крупы варка до загустения упрёвание введение сливочного масла культура подачи

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие

на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

11. Укажите: Способы варки пшеничной каши. Чем они отличаются друг от друга?

Каша пшеничная рассыпчатая.

Каша пшеничная рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 3

Приготовить «Омлет с жареным картофелем. Запеченный»

Выполните задания 1, 2, 3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОМЛЕТА С ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ ЗАПЕЧЕННЫЙ (№ 447) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ № 2

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: венчик, тарелка, сковорода, ложка.

Сырье: яйца, молоко, картофель, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка яиц. Яйца помыть. Картофель помыть, очистить и нарезать дольками.

Операция № 3: Приготовление картофеля жареного. Подготовленный картофель обжарить на раскаленной с маслом сковороде.

Операция № 4: Приготовление омлета. Яйца смешать с молоком и солью, тщательно перемешать. На порционную сковороду выложить обжаренный картофель и залить омлетной

смесью, запекать в жарочном шкафу 15-20 мин. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Омлет должен иметь однородную консистенцию, поверхность без трещин. Вкус – яиц и жареного картофеля. Цвет – светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой.

Сроки хранения

Омлет с жареным картофелем запеченный не хранят.

Вариант № 4

1. Задание

Тест:

1. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

2. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

3. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

4. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

5. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

6. При температуре 250-280° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

7. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

8. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

9. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

10. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

11. При приготовлении морковных, свекловых котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

12. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

13. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

14. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.

15. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А	Б	А	Б	А	В	А	Б	В	А	В	В	А	В

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 4

Приготовить «Лапшевник с творогом»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАПШЕВНИКА С ТВОРОГОМ (№ 423)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, ШЖЭСМ-2К, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, кастрюля, ложка, ситечко, противень.

Сырье: лапша, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Подготовка лапши, творога. Лапшу перебрать, просеять. Творог протереть через ситечко, добавить соль, сахар и перемешать.

Операция № 3: Подготовка жидкости. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль, довести до кипения.

Операция № 4: Приготовление лапши. В кипящую воду всыпать подготовленную лапшу, варить до готовности несливным способом. Охладить до 60-70°C.

Операция № 5: Приготовление лапшевника. В лапшу добавить подготовленную творожную массу и перемешать. Противень смазать маслом и посыпать сухарями. Полученную массу выложить на противень, поверхность смазать сметаной и сбрызнуть маслом, запечь в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. При подаче полить сметаной.

Требования к качеству

Лапшевник должен иметь подрумяненную корочку. Цвет – белый. Вкус и запах, свойственны макаронным изделиям, без запаха затхлости. Запеченные макароны должны быть соединены между собой.

Сроки хранения

Лапшевник хранят не более 2 ч.

Вариант № 5

1. Задание

Тест:

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная Б) теплая В) горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая Б) манная В) перловая Г) пшеничная

4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа Б) сахар В) соль Г) жир Д) лавровый лист

5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90°C Б) 100°C В) 150°C

6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая Б) гречневая В) манная

7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

- А) высокая температура воды при варке
 Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
 В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а) 2. перебирают б) 3. моют теплой

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

- А) для размягчения Б) для удаления горечи В) для промывания

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,Б, рисовая, перловая, пшенная	А	А, Б	А, В, Г	А	Б	А,Б	В	А - перебирают Б - моют теплой водой В - ошпаривают	Б

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 x 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3.Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 5

Приготовить «Бобовые с жиром и луком»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
------------	---------------------------------

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОБОВЫХ С ЖИРОМ И ЛУКОМ (№ 404) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные с маркировкой «ОС», поварские ножи, тарелка, кастрюли, сковорода, ложка.

Сырье: фасоль, или горох, или чечевица, лук репчатый, жир-сырец свиной.

Операция №1: Организация рабочего места. Разделочную доску кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка овощей. Бобовые тщательно перебирают, удаляют сорные примеси, промывают в холодной воде. Для того, чтобы бобовые быстрее сварились их заливают холодной водой и оставляют на 5-8 ч для набухания. Лук репчатый чистят и мелко нарезают.

Операция № 4: Приготовление бобовых отварных. Подготовленные бобовые заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Время варки: горох – 60-90 мин, фасоль – 1-2 ч, чечевица – 45-60.

Операция № 5: Приготовление бобовых с жиром и луком. Жир-сырец нарезают мелким кубиком и обжаривают, на вытопившемся жире пассируют подготовленный лук. Горячие отварные бобовые смешивают с жиром и пассированным луком.

Требования к качеству

Бобовые с жиром и луком должны сохранить свою форму. Консистенция овощей – мягкая. Цвет – соответствует цвету используемых бобовых. Вкус – соленый без подгорелостей.

Сроки хранения

Бобовые с жиром и луком хранят не более 3 ч.

Вариант № 6

1. Задание

Тест:

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная Б) теплая В) горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90оС Б) 100оС В) 150оС

6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

- А) рисовая Б) гречневая В) манная

7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

- А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

- А) высокая температура воды при варке
Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а) 2. перебирают б) 3. моют теплой

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

- А) для размягчения Б) для удаления горечи В) для промывания

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,Б, рисовая, перловая, пшенная	А	А, Б	А, В, Г	А	Б	А,Б	В	А - перебирают Б - моют теплой водой В - ошпаривают	Б

Критерии оценок тестовой работы, за каждый правильный ответ 1 бал.

8-10 – отметка «Отлично»

6-7 – отметка «Хорошо»

3-5 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 3- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 x 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3.Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 6.**Приготовить «Вареники ленивые»**

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНИКОВ ЛЕНИВЫХ (№ 461, 462)**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5****Материально-техническое оснащение****Оборудование:** ПЭСМ-4Ш, производственные столы.**Инвентарь, инструменты, посуда:** доска разделочная, поварские ножи, тарелка, кастрюля, ложка, ситечко.**Сырье:** творог, мука пшеничная, яйцо, соль, сахар, сметана.**Операция №1: Организация рабочего места.** Разделочную доску кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.**Операция № 2: Первичная обработка яиц.** Яйцо помыть.**Операция № 3: Подготовка творога.** Творог протереть через сито.**Операция № 4: Приготовление полуфабриката.** В подготовленный творог добавить муку, яйцо, соль, сахар и тщательно перемешать. Массу раскатать пластом толщиной 10-12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезать на кусочки прямоугольной формы.**Операция № 5: Приготовление вареников.** В кипящую подсоленную воду положить подготовленные полуфабрикаты и варить при слабом кипении 4-5 мин. Вареники подать со сметаной.**Требования к качеству**

Вареники ленивые должны иметь форму квадратиков, без деформирования и слипания в комки. Цвет – белый с кремоватым оттенком. Не должно быть посторонних привкусов и запахов. Вкус – в меру соленый, без кислотности.

Сроки хранения

Вареники ленивые хранят на мармите не более 15 мин.

Вариант № 7**1. Задание****Тест:****1. Корнеплод -**

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби- овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.**4.** Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы-

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.**6. Корнеплод, содержащий каротин -**

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) очистка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарик

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
 б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
 в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12.. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

13. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

14. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б	А	плодовые	Б	Б	В	1-Б;2-Г;3В;4-А	Г	Б	А	В	А	А	Б

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал.

10-14 – отметка «Отлично»

8-10 – отметка «Хорошо»

6-8 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 5- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 7 .

Приготовить «Бобовые в соусе»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БОБОВЫХ В СОУСЕ (№ 406)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные с маркировкой «ОС», поварские ножи, тарелка, кастрюли, сковорода, ложка.

Сырье: фасоль, или горох, или чечевица, соус красный основной или томатный, или молочный, или сметанный, маргарин.

Операция №1: Организация рабочего места. Разделочную доску кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка овощей. Бобовые тщательно перебирают, удаляют сорные примеси, промывают в холодной воде. Для того, чтобы бобовые быстрее сварились их заливают холодной водой и оставляют на 5-8 ч для набухания.

Операция № 4: Приготовление бобовых отварных. Подготовленные бобовые заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Время варки: горох – 60-90 мин, фасоль – 1-2 ч, чечевица – 45-60.

Операция № 5: Приготовление бобовых в соусе. Отварные бобовые заправляют маслом сливочным и соусом красным или соусом томатным, или соусом молочным и, при непрерывном помешивании, доводят до кипения и кипятят в течение 5 мин.

Требования к качеству

Бобовые в соусе должны сохранить свою форму. Консистенция овощей – мягкая, соуса – однородная без комочков муки и хлопьев овощей. Цвет – соответствует цвету используемых бобовых. Вкус – соленый без подгорелостей.

Сроки хранения

Бобовые в соусе хранят не более 3 ч.

Вариант № 8

1. Задание

Тест:

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

6. **Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.**

7. **Дайте определение: Приваром называют**

8. **Составьте алгоритм: Правила варки каш:**

9. **Укажите: Какие каши по консистенции готовят**

на воде и бульоне _____

на молоке _____

10. **Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения**

11. **Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?** _____

Эталон ответов

1. **Перечислите процессы первичной обработки круп:**

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. **Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**

3. **Назовите: Какие крупы не промывают?**

Дроблённые и плющённые крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4. **По густоте каши различают:**

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5. **Укажите: От чего зависит консистенция каш?**

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. **Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.**

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55оС-70оС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. **Дайте определение:**

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. **Составьте алгоритм: Правила варки каш:** Подбор необходимой по объёму посуды, подготовка крупы, доведение жидкости до кипения, введение соли, сахара, введение крупы, варка до загустения, упревание, введение сливочного масла, культура подачи

9. **Укажите: Какие каши по консистенции готовят**

на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие

на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока

10. **Определите правильную последовательность варки перловой каши:**

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

11. **Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?**

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки – за каждый правильный ответ 1 бал

3-5 - «3» удовлетворительно

6 - 8«4» хорошо

9-11 - и выше «5» отлично

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание**Практическая часть:****Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 8.**Приготовить «Вареники ленивые»**

Выполните задания 1, 2, 3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЯИЧНИЦЫ ГЛАЗУНЬИ С СЫРОМ (№ 434)
ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, ШЖЭСМ-2К, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, сковорода, ложка.

Сырье: яйца, сыр, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка яиц. Яйца помыть.

Операция № 3: Приготовление яичница глазунья с сыром. На разогретую с маслом сковороду аккуратно выпустить яйца, таким образом, чтобы не растекся желток. Яйца посыпают тертым сыром и жарят 4 мин в жарочном шкафу. Подают яичницу глазунью на порционной сковороде. При подаче можно полить сливочным маслом и посыпать зеленью.

Требования к качеству

Яичница глазунья с сыром должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. На желтке не должны быть пятна от соли.

Сроки хранения

Яичницу глазунью с сыром не хранят.

Вариант № 9

1. Задание

Тест:

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

7. Дайте определение: Приваром называют

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят на воде и бульоне _____ на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга? _____

Эталон ответов

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

Дроблённые и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4. По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55оС-70оС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: Подбор необходимой по объёму посуды подготовка крупы доведение жидкости до кипения введение соли, сахара введение крупы варка до загустения упревание введение сливочного масла культура подачи

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: рассыпчатые, вязкие, жидкие

на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

11. Укажите: Способы варки пшеничной каши. Чем они отличаются друг от друга?

Каша пшеничная рассыпчатая.

Каша пшеничная рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки- за каждый правильный ответ 1 бал.

3-5 - «3» удовлетворительно

6 - 8«4» хорошо

9-11 - и выше «5» отлично

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта №9

Приготовить «Макарон запеченные с яйцом»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МАКАРОН ЗАПЕЧЕННЫХ С ЯЙЦОМ (№ 420)
ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8**

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, ШЖЭСМ-2К, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, кастрюля, ложка.

Сырье: макароны, яйца, маргарин, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Подготовка яиц. Яйца помыть.

Операция № 3: Подготовка яично-молочной смеси. Яйца смешать с молоком и посолить.

Операция № 4: Подготовка жидкости. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль, довести до кипения.

Операция № 5: Приготовление макарон. В кипящую воду всыпать подготовленные макароны, варить до готовности сливным способом, охладить, смешать с маргарином.

Операция № 6: Приготовление макарон. Подготовленные макароны выложить на порционную сковороду, залить яичной смесью и запекать в жарочном шкафу 10 мин. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид - макароны должны сохранить свою форму и быть соединенными между собой.

Цвет – золотистый. Вкус и запах, свойственны макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Сроки хранения

Макароны запеченные с яйцом хранят не более 2 ч.

Вариант № 10

1. Задание

Тест:

1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби- овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитоциды, уничтожающие болезнетворные микробы-

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарик

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12.. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

13. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

14. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б	А	плодовые	Б	Б	В	1-Б;2-Г;3В;4-А	Г	Б	А	В	А	А	Б

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал

10-14 – отметка «Отлично»

8-10 – отметка «Хорошо»

6-8 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 5- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 10 .

Приготовить «Запеканка рисовая с творогом»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ С ТВОРОГОМ (№ 393) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Материально-техническое оснащение

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

- А) высокая температура воды при варке
 Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
 В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а) 2. перебирают б) 3. моют теплой

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

- А) для размягчения Б) для удаления горечи В) для промывания

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,Б, рисовая, перловая, пшенная	А	А, Б	А, В, Г	А	Б	А,Б	В	А-перебирает Б-моют теплой водой В-ошпаривают	Б

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал

8-10 – отметка «Отлично»

5-7 – отметка «Хорошо»

3-4 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 5- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 х 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3.Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 11.

Приготовить «Омлет натуральный»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
------------	---------------------------------

8. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

9. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

10. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

11. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

12. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

13. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

14. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А	Б	А	Б	А	В	А	Б	В	А	В	В	А	В

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал.

10-14 – отметка «Отлично»

8-10 – отметка «Хорошо»

6-8 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 5- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 12.

Приготовить «Запеканка манная»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕКАНКИ МАННОЙ (№ 392) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, ШЖЭСМ-2К, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, кастрюля, ложка, ситечко, противень.

Сырье: крупа манная, сахар, яйца, маргарин, сухари, сметана, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Подготовка крупы. Крупу просеять.

Операция № 3: Подготовка жидкости. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль, довести до кипения.

Операция № 4: Приготовление каши. В кипящую воду всыпать подготовленную крупу, варить до готовности. Охладить до 60-70°C.

Операция № 5: Приготовление запеканки. В кашу добавить сахар, маргарин, яйца и перемешать. Противень смазать маслом и посыпать сухарями. Полученную массу выложить на противень, поверхность смазать смесью яйца и сметаны. Запечь в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. При подаче полить растопленным маслом.

Требования к качеству

Запеканка должна иметь подрумяненную корочку. Цвет – свойственный крупе. Вкус и запах, характерные данному виду каши.

Сроки хранения

Крупеник хранят не более 3 ч.

Вариант № 13

1. Задание

Тест:

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к _____ подгруппе овощей.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) калибровка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
 б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
 в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
А	Б	бобовые	Б	в	В	1-Б;2-А;3-В;4-Г	А	Б	Г	В	А	А	Г

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал.

10-14 – отметка «Отлично»

8-10 – отметка «Хорошо»

6-8 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 5- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 x 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

А) гречневая крупа лист Б) сахар В) соль Г) жир Д) лавровый лист

5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90оС Б) 100оС В) 150оС

6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая Б) гречневая В) манная

7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке
 Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
 В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а) 2. перебирают б) 3. моют теплой

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения Б) для удаления горечи В) для промывания

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,Б, рисовая, перловая, пшенная	А	А, Б	А, В, Г	А	Б	А,Б	В	А-перебирает Б-моют теплой водой В-ошпаривают	Б

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал.

8-10 – отметка «Отлично»

5-7 – отметка «Хорошо»

3-4 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 3- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 х 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3.Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 14

Приготовить «Пюре из бобовых»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ (№ 409) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доски разделочные с маркировкой «ОС», поварские ножи, тарелка, кастрюли, сковорода, ложка.

Сырье: фасоль, или горох, или чечевица, зелень.

Операция №1: Организация рабочего места. Разделочную доску кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка овощей. Бобовые тщательно перебирают, удаляют сорные примеси, промывают в холодной воде. Для того, чтобы бобовые быстрее сварились их заливают холодной водой и оставляют на 5-8 ч для набухания.

Операция № 4: Приготовление бобовых отварных. Подготовленные бобовые заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Время варки: горох – 60-90 мин, фасоль – 1-2 ч, чечевица – 45-60. По окончании варки отвар сливают.

Операция № 5: Приготовление пюре из бобовых. Отварные бобовые протирают, в полученную массу добавляют соль. При подаче бобовые посыпают зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству

Пюре из бобовых должны сохранить свою форму. Консистенция овощей – мягкая, соуса – однородная без комочков муки и хлопьев овощей. Цвет – соответствует цвету используемых бобовых. Вкус – соленый без подгорелостей.

Сроки хранения

Пюре из бобовых хранят не более 3 ч.

Вариант № 15

1. Задание

Тест:

1.Ряд последовательных операций по обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, готовых блюд называется:

- а) технологическим циклом
- б) кулинарной обработкой
- в) технологическим процессом

2. Механическая обработка плодов включает в себя следующие операции:

- а) мойка, очистка, нарезка
- б) приемка, хранение, отпуск
- в) заморозка, сушка, консервирование

3. Процесс отбора овощей по размеру, степени зрелости называется?

- а) сортировка
- б) приемка
- в) контроль качества

4. Обработка овощей производится в цехе:

- а) кулинарном
- б) холодном
- в) овощном

5. Определите основное назначение мойки овощей перед их очисткой:

- а) для удаления загрязнений
- б) для облегчения очистки
- в) для снижения норм отходов

6. Выберите основное оборудование для механической очистки овощей:

- а) разделочные ножи и доски
- б) картофелеочистительные машины
- в) моечные ванны, производственные столы

Дополните

7. Основной целью калибровки является _____

8. Ручной способ используется для очистки следующих видов овощей _____

9. Обработка плодов состоит из следующих операций _____

Установите правильную последовательность

10. Технологических операций при обработке клубнеплодов:

мойка, сортировка, нарезка, очистка, приемка, калибровка, дочистка, мойка

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	А	А	Б	А	Б	отбор овощей по размеру для более рациональной и одновременной очистки и снижения количества отходов	капустных, тыквенных, луковых, зеленых, томатных овощей	сортировка, мойка, по необходимости – очистка и нарезка.	Приемка, сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, мойка и нарезка

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал.

9-10 – отметка «Отлично»

6-8 – отметка «Хорошо»

4-5 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 3- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки картофеля по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 x 0,2см.
	длина 3-4 см, сечение 0,7-1 см.
	крупные 2-2,5 см. средние 1-1,5 см., мелкие 0,3-0,5см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 2-3 мм.

3.Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 15

Приготовить «Творога со сметаной»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ И САХАРОМ (№ 458) ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, сковорода, ложка, ситечко.

Сырье: творог, сахар, сметана.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Приготовление творога со сметаной и сахаром. Творог выложить горкой в креманку, сделать в ней углубление, в которое положить сметану и посыпать сахаром.

Требования к качеству

Творог со сметаной и сахаром должен иметь белый цвет. Вкус – кисло-сладкий. Не допускается горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция.

Сроки хранения

Творог со сметаной и сахаром не хранят.

Вариант № 16

1. Задание

Тест:

1. Воздействие на пищевые продукты с целью придания им пригодности для употребления называется:

- а) кулинарной обработкой
- б) технологией приготовления
- в) технологическим процессом

2. Механическая обработка овощей включает в себя следующие операции:

- а) разделка, порционирование, формовка
- б) сортировка, очистка, мойка, нарезка
- в) приемка, хранение, отпуск

3. Обработка плодов и ягод производится в цехе:

- а) горячем
- б) овощном
- в) холодном

4. Операция при отборе овощей по качеству называется?

- а) калибровка
- б) сортировка
- в) приемка

5. Определите основное назначение нарезки овощей:

- а) придания блюдам красивого внешнего вида
- б) для облегчения тепловой обработки
- в) для улучшения качества овощных полуфабрикатов

6. Выберите основное оборудование и инвентарь для ручной нарезки овощей:

- а) овощерезательные машины
- б) картофелеочистительные машины
- в) производственные столы, разделочные ножи и доски с маркировкой ОС

Дополните

7. Качественная обработка овощей влияет на _____

8. Механический способ очистки используется для следующих видов овощей _____

9. Основным преимуществом механической обработки овощей является _____

10. Разместите оборудования в овощном цехе согласно технологическому процессу обработки овощей (Установите правильную последовательность):

стеллажи, овощерезательные машины, картофелеочистительные машины, ванны, производственные столы, холодильный шкаф.

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	Б	Б	В	А	В	сокращение отходов и качественный выпуск готовых блюд	корнеплодов и клубнеплодов	.улучшение условий труда работников, сокращение затрат времени, выпуск более качественных полуфабрикатов	ванны, производственные столы и ножи картофелеочистительные машины, ванны, овощерезательные машины, стеллажи, холодильный шкаф

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал

9-10 – отметка «Отлично»

6-8 – отметка «Хорошо»

4-5 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 3- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание

Заполните таблицу:

Определите форму нарезки моркови по указанным размерам:

Форма нарезки	Размер
	длина 4-5 см, сечение 0,2 х 0,2 см.
	длина 3-4 см, сечение 0,5-0,7 см.
	высота 3-4 см.
	толщина 1-3 мм.
	толщина 1-3 мм.

3.Задание**Практическая часть:**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 15**Приготовить «Творога со сметаной»**

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ ГРЕЧНЕВОЙ (№ 378)
ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: тарелка, ситечко, кастрюля, ложка.

Сырье: крупа гречневая, масло сливочное.

Операция №1: Организация рабочего места. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Подготовка крупы. Крупу перебрать, просеять.

Операция № 3: Подготовка жидкости. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль, довести до кипения.

Операция № 4: Приготовление каши. В кипящую воду всыпать подготовленную крупу, варить до готовности. При отпуске полить кашу растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству

Каша гречневая рассыпчатая должна иметь набухшие зерна, сохранившие свою форму и легко отделяющиеся друг от друга. Цвет – коричневый. Вкус и запах – соответствуют данному виду каши. Не допускается признаков затхлости и горечи, а так же подгорелости.

Сроки хранения

Кашу гречневую рассыпчатую хранят на мармите не более 6 ч.

1. Задание

Тест:

1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби-овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы-

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарик

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12.. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

13. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

14. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

Этлон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б	А	плодовые	Б	Б	В	1-Б;2-Г;3В;4-А	Г	Б	А	В	А	А	Б

Критерии оценок тестовой работы – за каждый правильный ответ 1 бал

10-14 – отметка «Отлично»

7-9 – отметка «Хорошо»

4-6 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 3- отметка «Неудовлетворительно»

2. Задание**Заполните таблицу:**

Определите форму нарезки лука репчатого по указанным размерам

Форма нарезки	Размер
	толщина 1-2 мм
	разрезаем пополам и шинкуем толщиной 1-2 мм
	разрезаем на 4-6 частей, не удаляя донце
	измельчённая соломка 1-3 мм

3. Задание

Практическая часть:

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Место выполнения задания: учебный цех.

Максимальное время выполнения задания: 180 мин.

Посуда, инвентарь, оборудование необходимые для выполнения работы находятся в учебном цехе.

Задание варианта № 17 .

Приготовить «Сырники из творога»

Выполните задания 1, 2,3

Задание 1.	Составить технологическую карту
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин

Эталон выполнения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРНИКОВ ИЗ ТВОРОГА (№ 463)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная, нож, тарелка, сковорода, ложка, ситечко.

Сырье: творог, мука пшеничная, яйца, маргарин, сметана.

Операция №1: Организация рабочего места. Разделочную доску кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Продукты кладут слева от доски, а посуду для полуфабрикатов справа от себя.

Операция № 2: Первичная обработка яиц. Яйцо помыть.

Операция № 3: Подготовка творога. Творог протереть через ситечко.

Операция № 4: Приготовление полуфабриката. В подготовленный творог добавить муку, яйца, соль, сахар. Все хорошо перемешать, придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперек, панировать в муке, придать форму биточков толщиной 1,5 см.

Операция № 5: Приготовление сырников. Готовые полуфабрикаты обжарить с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу 5-7 мин. Подать со сметаной.

Требования к качеству

Сырники должны быть правильной округлой формы. Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция – мягкая, масса – однородная, без крупинок. Запах – творога. Вкус – кисло-сладкий.

Сроки хранения

Сырники хранят на мармите 15 м.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 17

Время выполнения задания - 180 мин.

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, спецодежда.

Оборудование, инвентарь, посуда учебного кулинарного цеха:

Овощной цех:

Картофеле очистительная машина МОК -125; овощерезательная машина МРО-50-200; машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160; производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи; желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука; нож для нарезания помидоров; гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы; наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливаемые ложки, доски разделочные, производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы

Информационное обеспечение

- 1.Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2015.-2016. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2016. Сборник технологических нормативов.
- 5.Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2017, 2018. Сборник технологических нормативов.
- 6.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 7.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 8.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 9.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

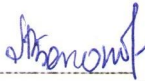
III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Освоенные ПК, ОК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	1.Органолептическая оценка годности овощей и грибов.	Да Нет
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	Да Нет
	3. Обработка, нарезка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Да Нет

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1. Органолептическая оценка качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям.	Да Нет
	2. Применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	Да Нет
	3. Обработка сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	Да Нет
ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	1. Органолептическая оценка качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара	Да Нет
	2. Выбор и применение производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья	Да Нет
	3. Подготовка сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Да Нет

Разработчики:

ГАПОУ СО «ТЛТ им. Н.И.Кузнецова»
(место работы)

Мастер п/о. 
(занимаемая должность)

Белоносова А.В.
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкий»
(занимаемая должность, место работы)




О.Ю. Пономарёва
(инициалы, фамилия)