Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Т.В.Еленкин
«31» 08 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026

Комплект оценочных средств ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 в соответствии в Федеральном государственном образовательном стандарте по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016г № 44828, и приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Организация – разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: преподаватель Ахметзянова З.Ф. _____

Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебным планом предусмотрено 264 часов, в том числе:

лекции – 129 часов;

практические занятия – 129 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учётом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

Обучающийся должен освоить профессиональные (ПК) и общие(ОК) компетенции:

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;

2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;

3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Тест

по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Вариант 1

1. Основные способы тепловой обработки - это:

а) варка и жарка;
б) тушение, запекание;
в) ошпаривание, опаливание;
г) припускание, пассерование.

2. Блюдо - это:

а) продукты, доведённые до готовности;
б) сочетание пищевых продуктов, готовых к употреблению с учётом порционирования и оформления;
в) продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

3.К луковым овощам относятся:

а) топинамбур, брокколи, шпинат;
б) чеснок, лук репчатый, лук зелёный;
в) репа, редис, сельдерей;
г) эстрагон, базилик.

4.Кулинарное использование кружочков из картофеля

а) гарнир;
б) холодные закуски;
в) для крупяных супов;
г) для салатов, винегретов.

5.Кулинарное использование средних кубиков из моркови
а) припускание, тушение;
б) холодные закуски;
в) для салатов;
г) щи, борщи.
6Какой вид нарезки нарезают методом шинкования?
а) дольки, брусочки; б) соломка, ломтики; в) кубики, шашки;
г) кружочки, кольца.
7.К вспомогательным приёмам тепловой обработки относятся:
а) жарка
б) пассерование, ошпаривание, опаливание
в) варка;
г) запекание
8.К клубнеплодам относятся
а) пастернак, сельдерей;
б) укроп, эстрагон, базилик;
в) картофель, батат, топинамбур;
г) морковь, свёкла, репа, редька, редис.
9.Как удалить вредителей у капусты?
а) ошпарить;
б) подержать в подсоленной воде;
в) подержать в подкисленной воде;
г) подержать в холодной воде.
10.Кулинарное изделие - это:
а) пищевые продукты, предназначенные для приготовления блюд;
б) пищевые продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
в) продукты, готовые к употреблению после дополнительной доработки (подогрев, порционирование, оформление);
г) пищевые продукты, не прошедшие кулинарную обработку.

11.К тыквенным овощам относятся:
а) тыква, кабачки, патиссоны, огурцы;
б) кольраби, брокколи, савойская капуста;
в) репа, редис, сельдерей;
г) эстрагон, базилик.
12.Кулинарное использование долек из моркови
а) супы, соусы;
б) супы, холодные закуски;
в) для тушения;
г) щи, борщи.
13.Кулинарная продукция - это:
а) совокупность блюд, изделий и полуфабрикатов;
б) пищевые продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
в) продукты, готовые к употреблению после дополнительной доработки (подогрев, порционирование, оформление);
г) пищевые продукты, не прошедшие кулинарную обработку.
14.Кулинарное использование крупных кубиков из картофеля
а) для соусов;
б) холодные закуски;
в) для тушения

г) для салатов, винегретов.

15.Кулинарное использование мелких кубиков из моркови

а) для жарки;

б) супы, холодные закуски;

в) для тушения;

г) щи, борщи.

16. Что такое припускание?

а) жарка без образования румяной корочки;

б) варка в небольшом количестве жидкости;

в) обработка продукта паром;

г) поддержание нужной температуры блюд.

17. Технологический процесс - это:

а) совокупность блюд, изделий, полуфабрикатов;

б) сочетание пищевых продуктов, готовых к употреблению с учётом порционирования и оформления;

в) ряд последовательных операций по обработке сырья и доведения его до состояния, пригодного к употреблению;

г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

18.К капустным овощам относятся:

а) топинамбур, шпинат;

б) кольраби, брокколи, савойская капуста;

в) репа, редис, сельдерей;

г) эстрагон, базилик.

19.Кулинарное использование брусочков из картофеля

а) гарнир, супы;

б) холодные закуски;

в) для крупяных супов;

г) для салатов, винегретов.

20.Кулинарное использование колец из репчатого лука

а) соусы;

б) шашлык, жарка во фритюре;

в) супы;

г) сладкие блюда.

Ключ к тесту

«Приготовление блюд из овощей и грибов» Вариант 1

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

16-б
17-в
18-б
19-а
20-б

ТЕСТ

по теме «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Вариант 1

1. Какие яйца используют для приготовления яичницы-глазуньи натуральной?

а) яйца водоплавающей птицы (гусиные, утиные)

б) куриные диетические

в) куриные столовые

г) все варианты верны

2. Как подготовить яичный порошок к производству?

а) просеить

б) процедить

в) разморозить и процедить

г) просеить, залить тёплой водой для набухания

3. Для чего при варке яиц в воду добавляют соль?

а) чтобы не лопнула скорлупа

б) чтобы белок не вытекал

в) для придания вкуса

г) чтобы лучше очищалась скорлупа

4. Какую консистенцию имеет яичница-глазунья натуральная?

а) белок и желток жидкие

б) белок и желток плотные

в) белок плотный, желток полужидкий

г) белок полужидкий, желток жидкий

5. Какую форму имеют сырники?

а) овальную б) округло-приплюснутую в) форма шарика г) форма кирпичика

6. Что такое опара?

а) жидкое тесто б) закваска в) смесь воды и дрожжей г) смесь муки и воды

7. Каким способом варят макароны для запекания?

а) сливным б) несливным в) сливным и несливным г) обычным

8.Как подготовить манную крупу к варке?

а) перебрать б) промыть в) просеить г) обжарить

9. Чем отличается омлет смешанный от натурального?

а) способом тепловой обработки

б) составом сырья

в) правилами подачи

г) сроками хранения

10. От чего зависит консистенция каш?

а) от соотношения крупы и жидкости

б) от вида крупы
в) от способа варки
г) от способа подготовки крупы

11. Что такое привар?

а) выход блюда
б) разность массы готовой каши и крупы
в) способ приготовления
г) соотношение крупы и жидкости

12. Какие каши используют в качестве гарнира?

а) жидкие б) вязкие в) рассыпчатые г) вязкие и рассыпчатые

13. Какую кашу (по консистенции) используют для приготовления котлет и биточков?

а) рассыпчатую
б) жидкую
в) вязкую
г) все виды

14. К бобовым относят

а) кориандр
б) топинамбур, батат
в) чечевицу, горох, фасоль, бобы
г) спаржу, артишок

15. Что такое меланж?

а) смесь белков и желтков
б) замороженная смесь белков и желтков
в) высушенная смесь белков и желтков
г) обработанные яйца

16. Как подготовить меланж к производству?

а) просеить
б) процедить
в) разморозить и процедить
г) процедить и подать

17. Яйца всмятку варят

а) 10-12 минут с момента закипания б) 2,5-3 минуты в) 5-7 минут г) 4,5 – 5 минут

18. Какая консистенция у яйца, сваренного «всмятку»?

а) белок и желток жидкие
б) белок и желток плотные
в) белок плотный, желток жидкий
г) белок полужидкий, желток жидкий

19. Для чего яйца после варки кладут в холодную воду?

а) чтобы дольше хранились
б) чтобы не изменили форму
в) чтобы быстрее остыли
г) чтобы желток не стал серым

20. С чем подают вареники с творожным фаршем?

а) с майонезом
б) со сметаной

в) с томатным соусом

г) с грибным соусом

Вариант 2

1. Из каких процессов состоит подготовка макаронных изделий к варке?

а) перебирают, промывают, замачивают

б) замачивают, промывают

в) перебирают, макароны наламывают

г) перебирают, промывают

2. Что такое привар?

а) выход блюда

б) разность массы готовой каши и крупы

в) способ приготовления

г) соотношение крупы и жидкости

3. Какие каши используют в качестве гарнира?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

г) вязкие и рассыпчатые

4. Какую кашу (по консистенции) используют для приготовления крупеника гречневого?

а) рассыпчатую

б) жидкую

в) вязкую

г) все виды

5. К бобовым относят

а) кориандр

б) топинамбур, батат

в) чечевицу, горох, фасоль, бобы

г) спаржу, артишок

6. Каким способом варят макароны для гарнира?

а) сливным б) несливным в) сливным и несливным г) обычным

7. Что такое яичный порошок?

а) смесь белков и желтков

б) замороженная смесь белков и желтков

в) высушенная смесь белков и желтков

г) обработанные яйца

8. Как подготовить яичный порошок к производству?

а) просеить

б) процедить

в) разморозить и процедить

г) просеить, залить тёплой водой для набухания

9. Яйца вкрутую варят

а) 10-12 минут с момента закипания б) 2,5-3 минуты в) 5-7 минут г) 4,5 – 5 минут

10. Какая консистенция у яйца, сваренного «в мешочек»?

а) белок и желток жидкие

б) белок и желток плотные

в) белок плотный, желток полужидкий

г) белок полужидкий, желток жидкий

11. Для чего при варке яиц в воду добавляют соль?
а) чтобы не лопнула скорлупа
б) чтобы белок не вытекал
в) для придания вкуса
г) чтобы лучше очищалась скорлупа
12. Для чего яйца после варки кладут в холодную воду?
а) чтобы дольше хранились
б) чтобы не изменили форму
в) чтобы охладить
г) чтобы желток не стал серым
13. В чём отличие блинов от оладий?
а) технология приготовления
б) консистенция теста
в) наличие дрожжей
г) тепловая обработка
14. С каким соусом подают вареники ленивые?
а) томатный б) грибной в) польский г) сметанный
15. Как подготовить форму для запекания?
а) подогреть,
б) ополоснуть холодной водой
в) смазать маслом и посыпать сухарями
г) смазать сметаной
16. Какое тесто готовят для блинчиков?
а) дрожжевое опарное
б) дрожжевое без опарное
в) жидкое пресное
г) тесто «кляр»
17. С каким фаршем готовят пельмени?
а) овощным б) творожным в) капустным г) мясным
18. С чем подают крупеник гречневый?
а) со сметаной
б) с соусом томатным
в) с горчицей
г) с соусом грибным
19. Что такое меланж?
а) смесь белков и желтков
б) замороженная смесь белков и желтков
в) высушенная смесь белков и желтков
г) обработанные яйца
20. Как подготовить меланж к производству?
а) просеить
б) процедить
в) разморозить и процедить
г) процедить и подать

Ключ к тесту

Вариант 1	Вариант 2
1-б 2-г	1-в 2-б

3-б	3-в
4-в	4-а
5-б	5-в
6-а	6-а
7-б	7-в
8-в	8-г
9-б	9-а
10-а	10-в
11-б	11-б
12-в	12-г
13-в	13-б
14-в	14-г
15-б	15-в
16-в	16-в
17-б	17-г
18-г	18-а
19-г	19-б
20-б	20-в

ТЕСТ

по теме «Технология обработки сырья и приготовления супов и соусов»

Вариант 1

1.Какой водой заливают продукты при варке бульона?

а) холодной, б) тёплой в) горячей г) холодной кипячёной

2. По способу приготовления супы бывают:

а) холодные и горячие

б) заправочные, прозрачные, пюреобразные

в) овощные, крупяные, молочные

г) на бульонах, отварах

3.Заправочные супы заправляют:

а) сметаной б) льезоном в) пассерованными овощами г) специями

4. С какими блюдами подают соус белый на рыбном бульоне?

а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

5. Томатное пюре для варки супов предварительно

а) тушат б) пассеруют в) припускают г) используют в сыром виде

6. Солёные огурцы для рассольника

а) используют в сыром виде б) припускают в) пассеруют г) бланшируют

7. Соус «майонез» готовят

а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

8. Свёклу для борща

а) используют в сыром виде б) припускают в) бланшируют г) тушат

9. Варят супы

а) при бурном кипении б) при слабом кипении в) без кипения г) при пониженной температуре

10. Свёклу в борщ закладывают

а) в начале варки б) в конце варки в) в процессе варки г) при подаче

11. Важной составной частью борща является:

а) свежая капуста; б) квашенная капуста; в) свекла; г) картофель

12. С какими блюдами подают соус сметанный

а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

13.Соль и специи в суп кладут:

а) за 5-7 минут до окончания варки; б) за 10-15 минут окончания варки;
в) в начале варки; г) за 25 минут до окончания варки.

14.Горячие супы подают при температуре:

а) 75-80 градусов; б) 30-40 градусов; в) 20-25 градусов г) 50 -55 градусов

15. Супы-пюре для однородной консистенции заправляют:

а) томатным пюре; б) пассерованной мукой; в) льезоном; г) сметаной.

16. Соус «Польский» готовят

а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

17.При варке супов с квашеной капустой, капусту

а) предварительно тушат; б) используют сырой;
в) предварительно варят; г) предварительно пассеруют.

18. Холодные супы готовят

а) на мясных бульонах б) на рыбном бульоне в) на квасе г) на фруктовом отваре

19.Важной составной частью рассольника является

а) морковь, репчатый лук; б) соленые огурцы;
в) перловая крупа; г) мясной бульон.

20.Пассерованные овощи в суп закладывают

а) в начале варки; б) в конце варки;
в) за 10-15 минут до окончания варки; г) за 30-40 минут до окончания варки.

Вариант 2

1.Холодные супы подают при температуре

а) 20-30 градусов; б)10-14 градусов; в) 50-55 градусов; г)75-80 градусов

2.Чтобы сохранить цвет свеклы при варке борща

а) добавляют сахар; б) добавляют уксус; в) добавляют соль; г) добавляют специи.

3. Соус «Томатный» готовят

а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

4. Отличительная особенность рассольника домашнего от ленинградского

а) солёные огурцы б) свежая капуста в) белые коренья г) костный бульон

5. Заправочные супы подают при температуре

а) 20-30 градусов; б) 10-14 градусов; в) 50-55 градусов; г)75-80 градусов

6. Сладкие супы готовят

а) на фруктовых отварах б) на мясном бульоне в) на бульоне из птицы г) на грибном отваре

7. Томатное пюре для варки супов предварительно

а) тушат б) пассеруют в) припускают г) используют в сыром виде

8. С какими блюдами подают соус красный

а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

9. Что является загустителем в соусе «Яблочный»

а) мука б) крахмал в) желатин г) пектин

10.Какой водой заливают продукты при варке бульона?

а) холодной, б) тёплой в) горячей г) холодной кипячёной

11. По температуре подачи супы бывают:

а) холодные и горячие

б) заправочные, прозрачные, пюреобразные

в) овощные, крупяные, молочные

г) на бульонах, отварах

12.Заправочные супы заправляют:

а) сметаной б) льезоном в) пассерованными овощами г) специями

13. Солёные огурцы для рассольника

а) используют в сыром виде б) припускают в) пассеруют г) бланшируют

14. Соус «майонез» готовят

а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

15. Свёклу для борща

а) используют в сыром виде б) припускают в) бланшируют г) тушат

16. Свёклу в борщ закладывают

а) в начале варки б) в конце варки в) в процессе варки г) при подаче

17. Важной составной частью борща является:

а) свежая капуста; б) квашенная капуста; в) свекла; г) картофель

18.Соль и специи в суп кладут:

а) за 5-7 минут до окончания варки; б) за 10-15 минут окончания варки;

в) в начале варки; г) за 25 минут до окончания варки.

19.Пассерованные овощи в суп закладывают:

а) за 10-15 мин. до готовности; б) за 30-40 мин. до готовности;

в) за 20-25 до окончания варки г) в начале варки

20. Супы-пюре заправляют:

а) томатным пюре; б) мучной пассеровкой; в) льезоном; г) сметаной.

Ключ к тесту

1 вариант	2 вариант
1-а	1-б
2-б	2-б
3-в	3-а
4-б	4-б
5-б	5-г
6-б	6-а
7-в	7-б
8-г	8-а
9-б	9-б
10-б	10-а
11-в	11-а
12-г	12-в
13-а	13-б
14-а	14-в
15-б	15-г
16-г	16-б
17-а	17-в
18-в	18-а
19-б	19-а
20-в	20-б

ТЕСТ

по теме «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

Вариант 1

1.Маринованные брусочки толщиной 1 см, длиной 8-10 см из филе рыбы используют для приготовления блюда

а) «зразы донские»; б) «рыба фри»; в) «рыба в тесте»; г) «рыба восьмеркой».

2.Изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом:

а) зразы; б) тельное; в) биточки; г) котлеты.

3. Как разделывают рыбу для жарки во фритюре?

а) на чистое филе б) на «кругляши» в) на филе с кожей, без костей
г) на филе с кожей и рёберными костями

4. Чем отличается п/ф «котлеты» от п/ф «биточки»?

а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) видом рыбы

5. Отварную рыбу подают

а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с жареными овощами г) с картофелем «фри»

6.Полуфабрикаты из котлетный рыбной массы с фаршем внутри:

а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

7.Полуфабрикат, который жарят во фритюре

а) тельное; б) зразы; в) рулет; г) биточки.

8. Какую панировку используют для жарки рыбы основным способом?

а) мучная б) красная в) белая г) двойная

9.Полуфабрикат, который припускают

а) зразы; б) фрикадельки; в) тефтели; г) рулет.

10. Льезон – это

а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) размолотые сухари белого хлеба

11.Для чего рыбу перед жарением панируют

а) чтобы улучшить вкусовые качества; б) для красивого внешнего вида;
в) для румяной корочки и сохранения сочности; г) чтобы ускорить процесс приготовления.

12.Для рыбной котлетной массы используют:

а) филе с кожей и рёберным костями;
б) филе с кожей без костей; в) мелкую рыбу; г) чистое филе.

13. «Кляр – это

а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) размолотые сухари белого хлеба

14. Жареную рыбу подают

а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с тушёными овощами г) со сметаной

15. Какой соус используют для блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?

а) сметанный б) молочный в) томатный г) белый

16. В чём особенность полуфабриката «тефтели»?

а) в массу добавляют сырые яйца б) в массу добавляют пассерованный репчатый лук
в) в массу не добавляют хлеб г) внутри – фарш

17. Какую рыбу используют для фарширования?

а) осетровую б) щуку, судака в) рыбу с костным скелетом г) речную рыбу

18.Красная панировка - это:

а) размолотые сухари пшеничного хлеба с коркой; б) пассерованная мука;
в) размолотый черствый хлеб без корок; г) черствый пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

19. С чем подают «рыбу жареную в тесте»?

а) с картофельным пюре б) с соусом «Майонез»
в) с соусом томатным г) с грибным соусом

20. Изделия округло-приплюснутой формы

а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

Вариант 2

1.Для чего рыбу перед жарением панируют

а) чтобы улучшить вкусовые качества;
б) для красивого внешнего вида;
в) для румяной корочки и сохранения сочности;
г) чтобы ускорить процесс приготовления.

2.Для рыбной котлетной массы используют:

а) филе с кожей и рёберным костями;
б) филе с кожей без костей; в) мелкую рыбу; г) чистое филе.

3. «Кляр – это

а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой в) жидкое тесто г) мука

4. Жареную рыбу подают

а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с тушёными овощами г) со сметаной

5. Какой соус используют для блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?

а) сметанный б) молочный в) томатный г) белый

6. Чем отличается п/ф «тельное» от п/ф «зразы»?

а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) тепловой обработкой

7. Какую панировку используют для жарки рыбы основным способом?

а) мучная б) красная в) белая г) льезон

8. В чём особенность полуфабриката «тефтели»?

а) в массу добавляют сырые яйца б) в массу добавляют пассерованный репчатый лук
в) в массу не добавляют хлеб г) внутри – фарш

9. Какую рыбу используют для фарширования?

А) осетровую б) щуку, судака в) рыбу с костным скелетом г) речную рыбу

10.Красная панировка - это:

а) размолотые сухари пшеничного хлеба с коркой; б) пассерованная мука;
в) размолотый черствый хлеб без корок; г) черствый пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

11.Полуфабрикаты из котлетный рыбной массы с фаршем внутри:

а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

12.Двойная панировка - это:

а) размолотый чёрствый хлеб без корок; б) смесь муки и сухарей;
в) «кляр», г) мука, льезон, сухари.

13.Изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом:

а) зразы; б) тельное; в) биточки; г) котлеты.

14. Как разделывают рыбу для жарки во фритюре?

а) на чистое филе б) на «кругляши» в) на филе с кожей, без костей
г) на филе с кожей и рёберными костями

15. Чем отличается п/ф «котлеты» от п/ф «биточки»?

а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) видом рыбы

16. Отварную рыбу подают

а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с жареными овощами г) с грибами

17.Полуфабрикат, который жарят во фритюре

а) тельное; б) зразы; в) рулет; г) биточки.

18. Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?

а) мучная б) красная в) белая г) двойная

19.Полуфабрикат, который припускают

а) зразы; б) фрикадельки; в) тефтели; г) рулет.

20. Льезон – это

а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) мука с солью

Ключ к тесту

1 вариант	2 вариант
1-в	1-в
2-г	2-г
3-а	3-в
4-а	4-б
5-а	5-г
6-в	6-а
7-а	7-а
8-а	8-б
9-б	9-б
10-б	10-а
11-в	11-в
12-г	12-г
13-в	13-г
14-б	14-а
15-г	15-а
16-б	16-а
17-б	17-а
18-а	18-г
19-б	19-б
20-а	20-б

ТЕСТ

по теме «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Вариант 1

1.Цель разделки туш

а) сокращение сроков тепловой обработки;
б) выделить куски до 2 кг для равномерной тепловой обработке;
в) разделить на небольшие куски для удобства использования;

г) выделить части по кулинарному назначению.

2. При варке мясо заливают:

а) холодной водой б) горячей водой в) холодной кипячёной водой г) тёплой водой

3. Какие части говядины используют для рубленой и котлетной массы?

а) толстый край, покромку, пашину, шейную часть

б) тонкийй край, покромку, пашину, шейную часть, вырезку

в) покромку, пашину, шейную часть

г) толстый край, лопаточную часть, пашину, шейную часть

4. Какие из этих п/ф крупнокусковые?

а) мясо шпигованное, грудинка фаршированная, ростбиф

б) мясо шпигованное, бифштекс, гуляш, ростбиф

в) бифштекс, филе, лангет

г) азу, бефстроганов, грудинка фаршированная, ростбиф

5. Какая тепловая обработка у п/ф «зразы рубленые»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

6.Что такое жиловка?

а) отделение мякоти от костей;

б) разделка на небольшие куски;

в) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

г) выделение частей по кулинарному назначению.

7. Мясо жареное подают:

а) с отварными овощами б) с жареным картофелем

в) с рассыпчатыми кашами г) с зелёным горошком

8.Чем отличается состав котлетной массы из мяса от натурально-рубленой массы?

а) + хлеб; б) + шпиг; в) + сырые яйца; г) + репчатый лук.

9. Какая тепловая обработка у п/ф «гуляш»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

10.Форма нарезки п/ф - поджарка?

а) соломка; б) кубики; в) брусочки; г) ломтики.

11.Что такое обвалка?

а) отделение мякоти от костей;

б) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

в) выделение частей по кулинарному назначению;

г) разрыхление соединительной ткани.

12. Блюдо «Бефстроганов» готовят с соусом:

а) томатным б) сметанным в) грибным г) красным основным

13.Для жарки крупными кусками у говядины используют:

а) толстый и тонкий края, вырезку;

б) все части задней ноги;

в) лопатку, вырезку, толстый край;

г) покромку, пашину.

14. Какую форму имеет п/ф «зразы»?

а) кирпичика

б) округло-приплюснутую

в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом

г) шарика

15. Шашлык по-кавказски жарят:

а) на сковороде б) в жарочном шкафу в) над раскалёнными углями г) в электрогриле

16. Какая тепловая обработка у п/ф «тефтели»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

17. Крутон – это:

а) ломтик поджаренного хлеба б) выпеченный слоёный п/ф в) отварные овощи г) вид панировки

18. Какие из этих п/ф мелкокусковые?

а) мясо шпигованное, грудинка фаршированная, ростбиф

б) мясо шпигованное, бифштекс, гуляш, ростбиф

в) бифштекс, филе, лангет, антрекот

г) азу, бефстроганов, поджарка, плов, гуляш

19.Какая панировка у п/ф – тефтели?

а) белая; б) красная; в) мука; г) льезон.

20. Блюдо «Гуляш» готовят с соусом:

а) томатным б) сметанным в) грибным г) красным основным

Вариант 2

1. П/ф - в виде шариков по 7-10 гр. из натурально-рубленой массы

а) тефтели; б) фрикадельки; в) люля-кебаб; г) бифштекс.

2. Мясо отварное подают:

а) с отварными овощами б) с жареным картофелем в) с рассыпчатыми кашами г) со сметаной

3. Какие п/ф из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет, котлеты, тефтели б) зразы, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

в) тефтели, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки г) бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

4. Какая тепловая обработка у п/ф «поджарка»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

5.Как подготовить форму для запекания?

а) смазать маслом; б) посыпать сухарями;

в) ополоснуть холодной водой;

г) смазать маслом, посыпать сухарями.

6.Какое блюдо жарят под прессом?

а) котлеты рубленые; б) куры, цыплята жареные; в) печень жареная; г) цыплята – табака.

7.Что добавляют в мясо при тушении для придания остроты и размягчения соединительной ткани?

а) уксус; б) томатное пюре; в) соус; г) пряности.

8. Какую форму имеет п/ф «котлета»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую

в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

9. Какую форму имеет п/ф «биточки»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую

в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

10. Какой п/ф панированный?

а) эскалоп б) говядина духовая в) ромштекс г) антрекот

11. Какую часть свинины и баранины используют для котлет натуральных и отбивных?

а) корейку б) окорок в) лопаточную часть г) все варианты верны

12. Какие п/ф из натурально-рубленой массы?

а) биточки, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

б) зразы, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

в) тефтели, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

г) бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

13. П/ф с фаршем внутри:

а) зразы, рулет б) биточки, котлеты в) тефтели г) фрикадельки

14. Какая тепловая обработка у п/ф «рулет»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

15. Какую форму имеет п/ф «тефтели»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую

в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

16. Какая тепловая обработка у п/ф «зразы рубленые»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

17.Чем отличается состав котлетной массы из мяса от натурально-рубленой массы?

а) + хлеб; б) + шпиг; в) + сырые яйца; г) + репчатый лук.

18. Какая тепловая обработка у п/ф «гуляш»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

19.Форма нарезки п/ф - поджарка?

а) соломка; б) кубики; в) брусочки; г) ломтики.

20.Какая панировка у п/ф – тефтели?

а) белая; б) красная; в) мука; г) льезон.

Ключ к тесту

1 вариант	2 вариант
1-г	1-б
2-б	2-а
3-в	3-а
4-а	4-в
5-в	5-г
6-в	6-г
7-б	7-б
8-а	8-в
9-а	9-б
10-в	10-в
11-а	11-а
12-б	12-г
13-а	13-а
14-а	14-б
15-в	15-г
16-а	16-в
17-а	17-а
18-г	18-а
19-в	19-в
20-а	20-в

Задачи для самостоятельного решения

Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35–40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

30 х 500 г. = 15000 г. = 15 кг борща

2. По рецепту масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом, $m_{Н} = 0{,}160$ кг х 15 кг = 1,4 кг

Норма отходов картофеля в апреле состевляет 40% по таблице Сборника рецептур

$$m_{БР} = \frac{1{,}4 \text{ кг} \times 100\%}{100\% - 40\%} = 2{,}3 \text{ кг}$$

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

0,030 х 15 = 0,45 кг

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где $\Re = 0{,}3$, по формуле:

х = а х с х $\Re$, где

х – масса заменяющего продукта

а – масса заменяемого продуктов на 1 порцию

с – количество порций

$\Re$ – коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

х = 0,45 х 0,3 = 0,135 кг

Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща , если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» в столовой II категории на 2 февраля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории. Рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры .
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре, включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

200 х 30 = 6000 г. = 6 кг

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

0,222 х 6 = 1,330 г.

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

0,82 х 6 = 4,92 л. жидкости

4,92 л – 100%

x_1л – 60% $x_1 = \frac{4,92 \text{ х } 60\%}{100\%} = 2,952$ л.молока

4,92 – 2,95 = 1,97 л. воды

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

0,030 х 6 = 0,18 кг

г) соль добавляют из расчета 4 – 5 г на 1 кг каши.

0,004 х 6 = 0,024 кг

0,005 х 6 = 0,030 кг

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

6 кг – 80%

x_2 кг – 100% $x_2 = \frac{6 \text{ кг х } 100\%}{80\%} = 7,5$ л ≈ 10 л

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1. Рис. – 1,33 кг

Молоко – 2,95 л
Воды – 1,97 л
Сахара – 0,18 кг
Соли – 0,024 – 0,030 кг

Для варки каши берем котел объемом 10 л.

2. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

Для решения задачи воспользуемся таблицей «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

- Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

2,1 + 1 = 3,1 л

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

3,1 – 0,1 = 3 л

- Объем 8 кг крупы с водой

3 х 8 = 24 л

- Количество воды, которая наливается в котел

24 – 8 = 16 л

- Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг

крупы – 28 г.

28 г. х 8 = 224 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогомв столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки 50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.

8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получиться в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получиться в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.

8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.

9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.
3. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» из трески в столовой III категории.
6. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы.

Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
6. Какое количество котлет натуральных рубленных будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

Блюда из яиц и творога

Пример решения задач

Рассчитай массу готовой яичницы в столовой II категории из яиц массой 49 г.

Дано: Решение:

$m_{бр}$ = 49 г. Исходя из рецептуры «Яичница глазунья натуральная» для приготовления блюда используют 3 яйца и 10 г. сливочного масла.

Выход яичницы определяем по формуле:

$m_{Н} = m_{яиц\ в\ скорлупе} \times$, для яиц массой больше 46 г. равен 0,88.

$m_{Н} = 49 \times 3 \times 0{,}88 = 147$ г.

$$m_{гот} = \frac{(m_{Н} + жир) \times 88}{100} = \frac{(147 + 10) \times 88}{100} = 138 \text{ г}$$

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

1.Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц масой 44 г.

2.Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.

3.Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром в столовой II категории.

4.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.

5.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

ЛИТЕРАТУРА

3 Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 400 с.
4 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 240 с.
5 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 160 с.
6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 208 с.
7 Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 112 с.
8 Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2021 – 288 с.
9 Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2019
10 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2019 – 336 с.
11 Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 192 с.
12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
13 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
14 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 512 с.
15 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 64 с.

16 Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
17 Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
18 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
19 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Интернет-ресурсы:

1 http://art-cooking.ru
2 http://supercook.ru/russian/rus-28.html
3 www.chefs.ru
4 www.povarenok.ru
5 www.supercook.ru