

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

**Комплект контрольно- измерительных материалов**

г. Городец  
2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»

Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Автор-составитель: Скотинина Ирина Владиславовна

Рецензент: Солохина К.С.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Комплект контрольно- измерительных материалов –**

**г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018**

Комплект контрольно- измерительных материалов по *ПМ. 02* «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработан для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В комплекте приведены контрольно- измерительных материалы в форме теста и письменной контрольной работы. Представлена тематика докладов и презентаций, предлагаемых для выполнения. Разработаны также критерии оценки разных видов работ.

## **Содержание**

### **Введение**

### **Тестовый контроль**

Тема 1. Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок

Тема 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы

Тема 3. Технология приготовления сложных холодных соусов

Критерии оценки

### **Письменная контрольная работа**

Вариант №1

Вариант №2

Вариант №3

Вариант №4

Вариант №5

Критерии оценки контрольной работы

### **Темы докладов**

Критерии оценки докладов

### **Темы презентаций**

Критерии оценки презентации

### **Список литературы**

## **Введение**

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Тест - это инструмент оценивания обучения обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов. В комплекте представлены тесты по трем темам с критериями оценки выполненной работы.

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся. В контрольную работу включается три вида заданий: тест, решение задачи и ответы на вопросы. В комплекте КИМ представлено 5 вариантов контрольной работы с критериями оценки.

В качестве форм контроля используются доклады и презентации, подготовленные обучающимися. В пособии дан перечень тем докладов и презентации и критерии оценки выполненных работ.

Список использованной литературы включает печатные издания и интернет-ресурсы.

## Тестовый контроль

### Тема 1. Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) таралетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) таралетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) таралетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
  - б) горячая закуска;
  - в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа

## Тема 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
  - а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бутерброд;
  - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
  - а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бутерброд;
  - г) галантин.
3. Ланспик - это:
  - а) мясной концентрированный бульон;
  - б) рыбный концентрированный бульон;
  - в) рыбный бульон с желатином;
  - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
  - а) бланкет;
  - б) демигляс;
  - в) корнет;
  - г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
  - а) брез;
  - б) фритюр;
  - в) фюме;
  - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
  - а) годиво;
  - б) гратен;
  - в) галантин;
  - г) крутон
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
  - а) веник;
  - б) венок;
  - в) стог;
  - г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
  - б) крахмал;
  - в) пектин;
  - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
  - б) 10 часов;
  - в) 12 часов;
  - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
  - б) 24 часа;
  - в) 26 часов;
  - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
  - б) 30 минут;
  - в) 40 минут;
  - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
  - б) 24 часов;
  - в) 36 часов;
  - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в глютин;
  - г) все ответы верны.



### Тема 3. Технология приготовления сложных холодных соусов

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
  - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
  - б) сметана, бульон и растительное масло;
  - в) сливки, сметана и уксус;
  - г) растительное масло и уксус?
  
2. Какие соусы относятся к холодным:
  - а) заправки, маринады и сливки;
  - б) майонез, маринады и заправки;
  - в) красный, майонез и молочный;
  - г) белый, сметанный и молочный?
  
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
  - а) до 2 часов;
  - б) 4 часа;
  - в) 1 час;
  - г) 30 минут.
  
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
  
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
  
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
  
7. Что собой представляют масляные смеси:
  - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
  
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
  - а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
  - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
  - б) 45-65%;
  - в) 25-67%;
  - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
  - б) 85°C;
  - в) 90°C;
  - г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
  - б) к закускам из сельди;
  - в) к закускам из языка;
  - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
  - б) соус «Голландский» с уксусом;
  - в) соус «Голландский» с каперсами;
  - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- а) соус «Сладкий»;
  - б) соус «Сливочный»;
  - в) соус «Ариадна»;
  - г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
- а) «Пикантный»;
  - б) «Мирантон»;
  - в) «Робер»;
  - г) «Охотничий».

### Критерии оценки

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

### Ответы на тесты

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

# Письменная контрольная работа

## Вариант №1

### 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К какой группе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
  - а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи**

### **Задача №1**

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

### **Задача №2**

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

### **Задача №3**

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

### **Задача №4**

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

## **3. Ответьте на вопросы**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

## Вариант №2

### 1. Выберите правильный вариант ответа

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжелой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

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

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

## **2. Решите предложенные задачи**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

### **Задача №2**

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

### **Задача №3**

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

### **Задача №4**

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

## **3. Ответьте на вопросы**

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

### Вариант №3

#### 1. Выберите правильный вариант ответа

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
  - а) сыр твёрдый;
  - б) сыр плавленый;
  - в) сырок глазированный;
  - г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:
  - а) гренки;
  - б) сэндвичи;
  - в) тосты;
  - г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
  - а) мясной хлеб;
  - б) террин;
  - в) паштет;
  - г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:
  - а) квадратной;
  - б) круглой;
  - в) прямоугольной;
  - г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
  - а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
  - а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный;
  - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?



9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окунёвых и тресковых;
  - г) тресковых и скумбриевых?

## **2. Решите предложенные задачи**

### **Задача №1**

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг.печени говяжьей.

### **Задача №2**

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг.поросят.

### **Задача №3**

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.).сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

### **Задача №4**

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг.огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

## **3. Ответьте на вопросы**

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

## Вариант №4

### 1. Выберите правильный вариант ответа

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
  - а) при 10°C;
  - б) - 18°C;
  - в) 2°C;
  - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
  - а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
  - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
  - а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);
  - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
  - а) частота вращения ножа;
  - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
  - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
  - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
  - а) для торможения движения ножа в процессе работы;
  - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
  - в) отключения машины после нарезания хлеба;
  - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
  - а) нарезают на крупные куски;
  - б) вымачивают в холодной воде;
  - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
  - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
  - а) 2 – 3 мм;
  - б) 3 – 4 мм;
  - в) 4 – 5 мм;
  - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
  - а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

## 2. Решите предложенные задачи

### Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

### Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

### Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

### Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

## 3. Ответьте на вопросы

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

## Вариант №5

### 1. Выберите правильный вариант ответа

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
  - а) не выше 2°C;
  - б) не выше 4°C;
  - в) не выше 6°C;
  - г) не выше 8°C?
  
2. Какое название носят закусовые бутерброды:
  - а) муаль;
  - б) канапе;
  - в) волован;
  - г) крутон?
  
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
  - а) фюме;
  - б) террин;
  - в) фромаж;
  - г) муаль?
  
4. Как называются закрытые бутерброды:
  - а) гамбургер;
  - б) сэндвич;
  - в) пита;
  - г) чизбургер?
  
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
  - а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
  
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
  - а) сыр твёрдый;
  - б) сыр плавленый;
  - в) сырок глазированный;
  - г) брынза?
  
7. Что является частью типичного английского завтрака:
  - а) гренки;
  - б) сэндвичи;
  - в) тосты;
  - г) канапе?
  
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
  - а) мясной хлеб;
  - б) террин;
  - в) паштет;
  - г) муаль?
  
9. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

## **2. Решите предложенные задачи**

### **Задача №1**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

### **Задача №2**

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

### **Задача №3**

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг.картофеля.

### **Задача №4**

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг.сырого подготовленного для фарширования.

## **3. Ответьте на вопросы**

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

### **Критерии оценки контрольной работы**

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

**оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

**оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Темы докладов

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;
12. «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни.

## Критерии оценки докладов

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и					

	Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

### Шкала оценивания

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

### Темы презентаций

1. Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тарталеток
2. Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов
3. Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов
4. Холодные блюда и закуски
5. Холодные соусы – классификация, ассортимент

### Критерии оценки презентации

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

**оценка «хорошо»** выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

**оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.



## Список литературы

1. ФГОС «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2012г.
3. А.И.Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Киев: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ Лада», 2009г.
4. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2011г.
5. - интернет – ресурсы:  
<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>  
[http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii\\_bluda/mysnii/obvalka\\_mysa/svinina/](http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/)  
<http://gotovim-doma.ru/>  
<http://www.vkysno.kiev.ua/>  
<http://www.otveday.ru/>  
<http://retsepty.org.ua/>