

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
 С.Ю. Степанов  
Приказ № 85  
«26» июня 2023 г

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
**по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**  
**ассортимента**

ППКРС по профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Форма обучения – очная  
Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев  
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ  
2023

## **Содержание**

Общие положения _____	4
1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля _____	4
2.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном) _____	4
3. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) _____	12
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике _____	18
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного) _____	26
	29

## **Приложение 1.**

Оценочная ведомость к профессиональному модулю _____	
Контрольно-оценочные материалы для МДК	36
КОМ для входного контроля	36
КОМ для оперативного контроля	38
КОМ для рубежного контроля	54
КОМ для дифференцированного зачета	66
КОМ для экзамена квалификационного	74

## Общие положения

Результатом освоения профессиональных модулей является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составляющих профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

## 1. Формы контроля и оценивания элементов профессиональных модулей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой
УП 02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка учебно-производственных работ
ПП 02	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка производственных работ

## 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:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в

<p>материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса</p> <p>- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу</p> <p>- Определение качества сырья на основе органолептического анализа</p> <p><b>Для ОК1</b> Применение различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p> <p><b>ОК 2</b> Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания</p> <p><b>ОК 7</b> Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров.</p> <p>2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода</p> <p>3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества</p> <p>4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН</p> <p>5.Соблюдение температуры подачи.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления супов.</p> <p>- Соответствие приготовленных супов нормам выхода</p> <p>- Соответствие приготовленных супов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

	<p>требованиям качества</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4..</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов.</li> <li>2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода</li> <li>3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества</li> <li>4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН</li> <li>5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.</li> </ol>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения</li> </ul>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

	хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
--	--	--

## 2.2. Требования к портфолио

### 1.2. Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

<b>Результаты (освоенные компетенции) общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

### **Состав портфолио:**

#### **Основные:**

1. Характеристика с места прохождения производственной практики.

#### **Дополнительные:**

1. Наличие презентаций, проектов.
2. Наличие аттестационных листов и характеристик с места прохождения военных сборов.
3. Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.
4. Диск с работами обучающегося, выполненных с использованием ИКТ.

### **3. Оценка освоения междисциплинарных курсов:**

#### **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

#### **Типовые задания для оценки освоения МДК.02.01:**

##### *Тема 4.1.*

#### ***Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов***

##### **1. Зеленые овощи варят в:**

- а) подсоленной кипящей воде при закрытой крышке;
- б) большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) заливают теплой водой и варят на малом огне

##### **1. Определите последовательность приготовления котлет морковных:**

- 1) охлаждают до 50\*С и вводят яйцо
- 2) панируют, формуют
- 3) всыпают манную крупу
- 4) жарят основным способом с двух сторон
- 5) отпускают с соусом молочным
- 6) кладут в сотейник и припускают с маслом
- 7) морковь натирают на терке
- 8) массу делят на порции

##### **2. Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения**\_\_\_\_\_

##### **3. Вам предстоит приготовить блюдо «Картофель отварной» ( 10 кг картофеля)**

- 1 рассчитайте нормы отходов картофеля, если вы готовите это блюдо в ноябре, пользуясь выпиской из Сборника рецептов
- 2 рассчитайте потери при тепловой обработке
- 3 составьте технологическую схему приготовления картофеля отварного
- 4 предложите варианты использования картофельных очисток
- 5 предложите варианты подачи картофеля отварного

### Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 ноября до 31 декабря	30%

Потери при отваривании 3%

#### 6. Вам предстоит приготовить картофель фри ( 10 кг картофеля)

- рассчитайте нормы отхода картофеля, если вы готовите это блюдо в сентябре, пользуясь выпиской из сборника рецептов.
- рассчитайте потери при тепловой обработке.
- составьте технологическую схему приготовления картофеля фри.
- Предложите: формы нарезки картофеля.
- Предложите способ определения готовности фритюрного жира

#### Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 сентября до 31 октября	25%

Потери при жарении во фритюре 50%

#### 7. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

- соломка;
- крупный кубик;
- мелкий кубик;
- брусочки.

#### 8. Картофель жареный во фритюре солят:

- во время жарки;
- после жарки;
- не солят;
- перед жаркой.

### Ситуационные производственные задач

#### Решить ситуационные производственные задачи.

##### Например:

- В столовую поступил картофель в очищенном виде. Способы его предохранения от потемнения?
- На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество.
- Сочная морковь трескается при нарезке, как поступить в этой ситуации?

- г) При приготовлении картофельного рулета на его поверхности появились трещины. Объясните причины их появления и способы их устранения.
- д) В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.
- е) Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения
- ж) Рассчитайте потери при тепловой обработке картофеля. Составьте технологическую схему приготовления картофеля фри. Предложите: формы нарезки картофеля. Предложите способ определения готовности фритюрного жира.
- з) Предложите формы минимизации отходов при приготовлении того или иного овощного блюда.
- и) Рассчитайте потери при тепловой обработке картофеля. Составьте технологическую схему приготовления картофеля фри. Предложите: формы нарезки картофеля. Предложите способ определения готовности фритюрного жира.
- к) Предложите формы минимизации отходов при приготовлении того или иного овощного блюда.

### Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02:

#### Тема 4.2.

*Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*

#### 1. Количество жидкости для приготовления каш различной консистенции определяют:

- а) на основании расчетов;
- б) по таблице в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий;
- в) на глаз

#### 2. Бобовые, промывают только холодной водой для:

- а) предупреждения развития молочнокислого брожения;
- б) сохранения питательных веществ;
- в) сохранения формы?

#### 3. Уменьшению времени варки бобовых способствует:

- а) помещение в горячую воду;
- б) замачивание в холодной воде на 2 ... 3 ч;
- в) варка при сильном кипении?

#### 4. Сохранению формы бобовых, способствует:

- а) замачивание в холодной воде;
- б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
- в) при варке подливают только горячую воду?

#### 5. Увеличению времени варки бобовых способствует:

- а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды;
- в) замачивание в холодной воде

#### 6. Каша, которую можно варить тремя способами

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) манная

**7.Каша, зерна которой должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:**

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

**8.Пудинги отличаются от запеканок тем, в их состав входят взбитые**

**9. Решить ситуационные производственные задачи.**

**Например:**

- г. При приготовлении блюда «Бобы в томатном соусе», бобы плохо разварились. Объясните причину плохой развариваемости и способы ее устранения.

**Задачи**

1. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций пшенной рассыпчатой каши (выход 1 порции 200 г).
2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30 порций рисовой вязкой каши (выход 1 порции 150 г)
3. На производстве отсутствует коровье пастеризованное цельное молоко. Рассчитайте, какое количество стерилизованного сгущенного молока в банках понадобится для приготовления 30 порций рисовой запеканки, если на 1 порцию необходимо 100 г цельного молока.

**1. Макароны, относящиеся к трубчатым:**

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья?

**2.Блюдо, в которое добавляют творог:**

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

**3.Продукты, входящие в рецептуру лапшевника?**

- а) макароны, молоко, желтки, творог, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог; сметана
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**4. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:**

<b>А. Сливной способ</b>	<b>Блюда</b>	<b>Б. Несливной способ</b>
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

1. Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептур. Выход 1 порции- 150 г.

## Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02:

### Тема 5.1.

*Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*

- 1. Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения :**
  - а) 7 сут;
  - б) 1 сут;
  - в) 1 мес.
- 2. Причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы глазуньи:**
  - а) жаренье при низкой температуре;
  - б) жаренье при закрытой крышке;
  - в) посолили желток
- 3. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:**
  - а) мытье в 1 ... 2 %-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
  - б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ... 2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
  - в) мытье в 1 ... 2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
- 4. Время, необходимое для настаивания яичного порошка перед использованием:**
  - а) 10 мин;
  - б) 40 мин;
  - в) 1 ч?
- 5. Способ варки яиц при котором, наружные слои белка свернуты, желток – жидкий, называется:**
  - а) «в мешочек»;
  - б) всмятку;
  - в) вкрутую.
- 6. Способ варки яиц при котором: белок и желток плотные, называется**
  - а) «В мешочек»;
  - б) всмятку;
  - в) вкрутую.
- 7. Способ варки яиц при котором, белок - полужидкий, желток – жидкий называется:**
  - а) «в мешочек»;
  - б) всмятку;
  - в) вкрутую.
- 8. Готовность запеченных блюд из творога определяют по:**
  - а) румяной корочке;
  - б) румяной корочке и консистенции;
  - в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды?
- 9. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:**
  - а) 80°C;
  - б) 50°C;
  - в) 20°C.
- 10. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Это блюдо называется:**
  - а) яичная кашка;
  - б) омлет;

- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

**11. Пудинг – это ...**

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

**12. Продукты, необходимые для приготовления омлета:**

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

**13. Пудинг творожный отличается от запеканки, тем что в массу добавляют:**

- а) взбитые яичные белки;
- б) сметану;
- в) муку;
- г) размягченный маргарин или сливочное масло.

**14. К отварным творожным блюдам относят:**

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники

**15. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сырников**

**16. Решить ситуационные производственные задачи.**

**Например:**

- а. В расчетах рецептур масса одного сырого яйца без скорлупы принимается равной 40 грамм. Иногда для приготовления блюда необходима  $1\sqrt{2}$  яйца, как отмерить нужное количество?
- б. На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?
- в. При приготовлении яичницы глазуньи на поверхности желтка образовались белые пятна. Объясните причину их появления и способы устранения.

**Задачи**

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций яичницы-глазуньи с луком.
2. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 50 порций омлета натурального.
3. Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета (масса 1 порции 125 г)?
4. Рассчитайте количество меланжа для приготовления 25 порций омлета со шпиком (масса 1 порции 125 г)?
5. Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 1 кг запеканки из творога .
6. Определите, сколько порций творожной массы сладкой можно приготовить из 7,5 кг творога.
7. Определите, сколько порций запеканки из творога с картофелем можно приготовить из 1, 15 кг творога и 2 яиц.
8. Произведите расчеты для замены 13,6 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.

## Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02:

### Тема 5.1.

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

#### 1. Установить соответствие:

<b>А. Тесно без дрожжевое</b>	<b>Изделия, блюда</b>	<b>Б. Тесто дрожжевое</b>
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

#### 2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления фарша мясного с луком на 50 расстегаев из дрожжевого теста, если на 1 расстегай необходимо 40 г фарша.

##### Рецептура фарша мясного с луком

Говядина 1709

Маргарин столовый 40

Лук репчатый 119

Мука пшеничная 10

Перец 0,5

Соль 10

Зелень петрушки 9

**Выход 1000 г**

#### 1. Тесто, приготовленное опарным способом используют для изделий:

- а) с большим количеством сдобы
- б) с малым количеством сдобы
- в) с кремом, глазированные

#### 2. Тесто, приготовленное безопарным способом используют для изделий:

- а) с большим количеством сдобы
- б) с малым количеством сдобы
- в) с кремом, глазированные

#### 3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Причины возникновения данного дефекта теста:

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) сахар положен сверх нормы

**4. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Причины возникновения данного дефекта теста:**

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) соль положена сверх нормы

**5. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит.**

**Причины возникновения данного дефекта теста:**

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) сахар положен сверх нормы

**6. Тесто, используемое для приготовления блинов:**

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

**7. Тесто используемое для приготовления оладий:**

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

**8. Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

**4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике**

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа в соответствии с локальным актом №023-2019 «Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимися БРИЭТ» указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и результатов итоговой аттестации по учебной практике (УП) по ПМ.

**Аттестационный лист  
по результатам производственной практики**

---

*Ф.И.О.*

обучающийся (яся) на \_\_\_ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.  
в организации \_\_\_\_\_  
*наименование организации, юридический адрес*

### Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом</li> <li>- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса</li> <li>- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу</li> <li>- Определение качества сырья на основе органолептического анализа</li> </ul>	<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul> <p><b>Опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>			
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров.</li> <li>2. Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода</li> </ul>	<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и</li> </ul>			

ассортимента	<p>3. Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества</p> <p>4. Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН</p> <p>5. Соблюдение температуры подачи.</p>	<p>других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Опыт</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>			
<p>ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления супов.</p> <p>- Соответствие приготовленных супов нормам выхода</p> <p>- Соответствие приготовленных супов требованиям качества</p> <p>- Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и</p>	<p><b>Уметь</b></p> <p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>			

	<p>требованиями СанПиН</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение температуры подачи</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>			
<p><b>ПК 2.4..</b></p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов.</li> <li>2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода</li> <li>3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества</li> <li>4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН</li> </ol>	<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> </ul>			

	<p>5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.</p>	<p>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-оценивать качество,порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Опыт</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p>			
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</p> <p>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</p> <p>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН</p> <p>- Соблюдение температуры подачи блюд</p>	<p><b>Уметь</b></p> <p>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>-осуществлять их выбор в соответствии с</p>			

	<p>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>технологическими требованиями;          -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Опыт</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          упаковке, складировании неиспользованных продуктов;          оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;          ведении расчетов с потребителями.</p>			
--	---	---	--	--	--

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.          - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода          - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества          - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН          - Соблюдение температуры подачи блюд          - Соблюдение сроков хранения</p>	<p><b>Уметь</b>          -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          -своевременно оформлять заявку на склад;          -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;          -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <b>Опыт</b>          подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>			
<p>ПК 2.7.</p>	<p>- Соблюдение</p>	<p><b>Уметь</b></p>			

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>технологического процесса приготовления блюд.  - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода  - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества  - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН  - Соблюдение температуры подачи блюд  - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <b>Опыт</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями.</p>			
---	---	---	--	--	--

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.  - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода  - Соответствие требованиям качества  - Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН  - Соблюдение температуры подачи блюд  - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p><b>Уметь</b>  -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <b>Опыт</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с</p>			
--	---	---	--	--	--

		потребителями.			
--	--	----------------	--	--	--

### и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Высокий	Средний	Низкий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.			

Рекомендации: обратить внимание \_\_\_\_\_

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации (должность)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20  
г

\_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения

\_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Заведующий отделом профессиональной подготовки

\_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

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

### 1. ПАСПОРТ

#### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии Повар, кондитер код профессии 43.01.09.

#### **Профессиональные компетенции:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

#### **Общие компетенции:**

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

### Инструкция

1. *Внимательно прочитайте задание*

### Задание 1

- **Приготовьте** 3 порции горячего блюда из курицы. Один гарнир на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания, минимум один соус на выбор участника, **оформите и подайте блюдо.**

2. *При выполнении задания Вы можете воспользоваться технологической картой*

3. **Время выполнения задания – 3 час.**

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

## IIIa. УСЛОВИЯ

**Экзамен проводится в два дня для групп в кол-ве 10 человек.**

**Экзамен проводится в производственных цехах ГБПОУ «БРИЭТ»**

Условия выполнения заданий

Задание № 2 Обучающийся выполняет задание в соответствии с технологической картой  
К каждому варианту задания прилагается технологическая карта (Приложение 1)

**Количество вариантов задания для экзаменуемых – 25**

**Время выполнения задания – 2 час.**

**Обучающиеся выполняют задание в соответствии с технологической картой**

**Оборудование:** Рабочие столы - 10,

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлебрезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70  
Овощерезка CL 30 Bistro  
Куттер Fimar CL-3 м  
Водонагреватель tregtex  
Мармит кухонный ЭМК 40Н  
Мультиварка REDMOND RMC-M4525  
Электрочайник  
Весы электронные  
Стол пристенный  
Стол рабочий для обуч-ся  
Тумба напольная  
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря  
Ванна для мытья посуды 2-х секц  
Ванна для обработки продуктов 3-х секц  
Ванна для обработки яйца  
Раковина для мытья рук  
Вакуум аппарат  
Су вид  
Шкаф шоковой заморозки  
Слайсер  
Мясорубка  
Индукционная плита четырехконфорочная  
Кофемолка  
Блендер погружной  
Соковыжималка для цитрусовых

**Инвентарь:** кастрюли, шумовки, сита, доски разделочные цветные, ножи поварские ,посуда, тарелки порционные плоские, тарелки «шляпа»

**Сырье:** продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

**Литература для обучающихся:**

**Основные источники:**

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
2. Шатун,Л.Г. Кулинария:учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Щатун.- М.:Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

**Дополнительные источники:**

- 1.И.И.Потапова Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
- 2.Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

**Справочная литература:**

1. Здобнов,А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2012-656 с

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		
<i>код и наименование</i>		
освоил (а) программу профессионального модуля : <u>ПМ 02</u>		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01.	Дифференцированный зачет	
МДК 02.02.	Дифференцированный зачет	
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров. 2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода 3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества 4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН 5.Соблюдение температуры подачи.	
ПК 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода - Соответствие приготовленных супов требованиям качества - Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов.	

соусов разнообразного ассортимента	<p>2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода</p> <p>3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества</p> <p>4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН</p> <p>5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения</li> </ul>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода</li> <li>- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества</li> <li>- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН</li> <li>- Соблюдение температуры подачи блюд</li> <li>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</li> </ul>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.</p>	
<p>Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		

### III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### 1. Выполнение задания:

*Название задания (например «Приготовление перца фаршированного овощами № 373»)*

#### Экспертный лист

<i>Освоенные ПК, осваиваемые ОК</i>	<i>Показатель оценки результата</i>	<i>Оценка</i>
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Да * Нет
	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса	Да * Нет
	- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу	Да * Нет
	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров.	Да * Нет
	2.Соответствие приготовленных бульонов и отваров нормам выхода	Да * Нет
	3.Соответствие приготовленных бульонов и отваров требованиям качества	Да * Нет
	4.Оформление и подача бульона в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН	Да * Нет
	5.Соблюдение температуры подачи	Да * Нет
<b>ПК 2.3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления супов. - Соответствие приготовленных супов нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных супов требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача супов в соответствии с правилами оформления овощных блюд и требованиями СанПиН	Да * Нет

	- Соблюдение температуры подачи	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ПК 2.4.. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	1.Соблюдение технологического процесса приготовления горячих соусов.	Да * Нет
	2.Соответствие приготовленных горячих соусов нормам выхода	Да * Нет
	3.Соответствие приготовленных горячих соусов требованиям качества	Да * Нет
	4.Оформление и подача горячих соусов в соответствии с правилами оформления и требованиями СанПиН	Да * Нет
	5.Соблюдение температуры подачи горячих соусов.	Да * Нет
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.	Да * Нет
	- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение температуры подачи блюд	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.	Да * Нет
	- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение температуры подачи блюд	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения	Да * Нет

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленного блюда нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи блюд	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	-Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленного блюда нормам выхода - Соответствие приготовленного блюда требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача блюд в соответствии с правилами оформления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи блюд	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

<b>Освоенные ОК</b>	<b>Показатель оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Да * Нет
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Да * Нет

## Приложения

# Контрольно-оценочные материалы для МДК 02.01 Текущий контроль

## Входной контроль. Тест.

### Один вариант ответа

#### 1. Муку перед замесом просеивают для:

- а) удаления посторонних примесей;
- б) насыщения воздухом;
- в) улучшения пекарских свойств муки
- г) все ответы верны

#### 2. Функция выполняемая машиной типа МРТ-60М :

- а) для замеса теста;
- б) просеивания муки;
- в) раскатывания теста;
- г) взбивания кондитерских смесей?

#### 3. Функции выполняемые прутковым взбивателем в машине типа МВ-35М:

- а) взбивает вязкие смеси;
- б) перемешивает полугустое и крутое тесто ;
- в) взбивает легкоподвижные массы?

#### 4. Рабочая камера в машине типа МТИ-100:

- а) съемный резервуар;
- б) бункер;
- в) дежа с тележкой;
- г) бочек?

#### 5. Машина используемая для замеса теста:

- а) МТМ-15;
- б) МВ-35М;
- в) МРТ-60М?

#### 6. Рабочий орган в машине типа ТММ-1 М:

- а) шнек;
- б) лопасти;
- в) тестомесильный рычаг с лопастью?

**7. Толщина раскатки теста в машине типа МРТ - 60М зависит от:**

- а) частоты вращения валиков;
- б) расстояния между валиками;
- в) предварительной раскатки теста?

**8. Бракераж – это контроль:**

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

**9. Борьба с грызунами – это**

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) дератизация

**10. Концентрация исходного раствора хлорной извести:**

- а) 20%
- б) 15 %
- в) 10%

**Несколько вариантов ответа**

**11. В комплект санитарной одежды кондитера входят**

- а) колпак
- б) куртка
- в) фартук
- г) полотенце
- д) плащ
- е) специальная обувь

**Закончите фразы**

**11. Санитарные требования к реализации мучных изделий**\_\_\_\_\_

**12. Санитарные требования к транспортировке и хранению изделий из теста**\_\_\_\_\_

---

## **Контрольно-оценочные материалы для МДК 02.01 Для оперативного контроля**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **Практический опыт:**

ПО 1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 - ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

### **знать:**

З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

3 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  
правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

## **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

### **Тема 1.2.**

*Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

З 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

**1.Цех, в котором приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

А. Холодный цех

В.Кулинарный цех

**С. Горячий цех**

Д. Все ответы верны

Е . Кондитерский цех

**2. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

А. Организация питания

В. Кулинарные цеха

**С. Складское помещение**

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

**3. Ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил на ПОП несет?**

**А. Руководитель ПОП**

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

**4. Режим хранения товаров это ?**

**А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность**

- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

**5. Где не рекомендуется хранить продукты?**

**А. В коридорах на разгрузочных площадках**

- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

**6. Меню это?**

А . Соответствующий документ

**В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены**

- С. Накладная
- Д . Сертификат
- Е. Товарный чек

**7. Рабочее место работника - это ?**

**А . Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции**

- В . Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

**8. Рабочие места могут быть?**

**А. Специализированные и универсальные**

- В. Модулированные
- С . Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

**9. Торговый зал это?**

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя**

Е. Помещения для детей

**10. Соусы подают?**

**А. В соуснице**

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е. В Турке

**11. При хранения сырья и продуктов должно соблюдаться?**

А. Санитарные нормы

В. Контроль продуктов

С. Температура помещения

Д. Влажность помещения

**Е. Все ответы верны**

**12. Холодный цех это?**

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

С. Выдача заказов

**Д. Выдача салатов**

Е. Буфет

**13. Температура подачи холодных супов?**

а. 50-55 С°    б. 25-20 С°    в. 7-14 С°

**14. Укажите норму отпуска супа?**

а) 150                      б) 250                      в) 300

**15. Укажите допустимый срок реализации горячих супов?**

а) не более 1 часа              б) не более 2 часов                                      в) не более 4 часов

**16. Верно ли утверждение, что посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры 40°С?**

а) да                      б) нет

**17. Закончите предложение**

**При бракераже супов проверяют:**

а/ \_\_\_\_\_

б/ \_\_\_\_\_

в/ \_\_\_\_\_

г/ \_\_\_\_\_

д/ \_\_\_\_\_

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

З 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);

3 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_

**Рубежная Контрольная работа по МДК 02.01. по теме:** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Часть Задания закрытой формы**  
**(один вариант ответа)**

1. **К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:**
  - а) для приема и хранения продуктов;
  - б) административно-бытовые;
  - в) производственные;
  - г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. **К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**
  - а) холодный цех;
  - б) овощной цех;
  - в) мясной цех;
  - г) рыбный цех.
3. **К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**
  - а) кондитерский цех;
  - б) холодный цех;
  - в) мясной цех.
4. **К вспомогательным помещениям НЕ относятся:**
  - а) моечная столовой посуды;
  - б) сервизная;
  - в) хлеборезка;
  - г) мастерские.
5. **В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:**
  - а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
  - б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
  - в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
  - г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

**6.К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:**

- а) припускание;
- б) сортировка;
- в) бланширование;
- г) пассерование.

**7.Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:**

- а) припускание;
- б) порционирование;
- в) оформление;
- г) отпуск потребителю.

**8.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:**

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятиями с полным циклом производства;
- г) предприятиями с неполным циклом производства.

**9.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:**

- а) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- б) на первых этажах с северной стороны здания;
- в) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- г) на первых этажах с северной стороны здания.

**10.Субпродукты – это;**

- а) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- в) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

**11.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:**

- а) супового и бульонного;
- б) бульонного и соусного;
- в) супового и соусного;
- г) соусного и бульонного.

**12.В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:**

- а) овощерезки;
- б) бойлеры
- в) слайсеры;
- г) универсальный привод.

**13.Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:**

- а) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- б) по ассортименту реализуемой продукции;
- в) по способу работы горячего цеха;
- г) по способу реализации продукции.

**14. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- а) Бар
- б) Кафе
- в) Ресторан**
- г) Закусочная
- д) Ларек

**15. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- а) Организация питания
- б) Кулинарные цеха
- в) Складское помещение**
- г) Все ответы верны
- д) Коридорные помещения

**16. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

- а) Санитарные нормы
- б) Контроль продуктов
- в) Температура помещения
- г) Влажность помещения
- д) Все ответы верны**

**17. Где организуют овощные цеха?**

- а) На ПОП большой и средней мощности**
- б) На ПОП малой мощности
- в) На больших организациях
- г) В Кафе
- д) В ресторанах

**18. На предприятии общественного питания разрешается использовать следующие источники водоснабжения**

- а) поверхностные водоемы
- б) подземные воды
- в) централизованные системы хозяйственно-питьевого водоснабжения

**19. При отделке учебного кулинарного цеха необходимо учитывать следующие гигиенические требования:**

- а) стены должны быть побелены
- б) полы должны быть легко моющимися, стены должны быть облицованы плиткой
- 4) необходимо использовать яркие теплые тона при оформлении

**(Несколько вариантов ответа)**

**20. На предприятиях общественного питания лучше использовать следующие способы нормализации микроклимата и подачи чистого воздуха:**

- а) естественная вентиляция
- б) искусственная вентиляция
- в) приточная вентиляция**
- г) кондиционирование.

**Самостоятельная работа при изучении раздела 1:**

СРС №1. Составление опорного конспекта по теме:

- «Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки»

- Варка без воды, жаренье без жира - реальность или фантастика?

## **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### ***Тема 2.1.***

#### ***Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров***

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

#### **Один вариант ответа**

##### **1. Концентрация бульона зависит от:**

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

##### **2. Влияние экстрактивных веществ на свойства отвара при варке рыбы:**

- а) повышают калорийность;
- б) придают цвет;
- в) придают вкус и аромат?

##### **3. Правильный алгоритм приготовления костного бульона:**

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

#### 4. Правильный алгоритм приготовления мясо-костного бульона:

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2 ... 2,5 ч до готовности?

#### 5. Бульон- это:

- А) жидкая основа полученная, при варке овощей, грибов, фруктов
- Б) жидкая основа, полученная при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

### **Тема 2.2.**

#### *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента*

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

#### **Закончите предложения:**

##### **1. Классификация супов по температуре подачи:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

##### **2. классификация супов по способу приготовления**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_

**3. классификация супов по жидкой основе на:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_

**Один вариант ответа**

**1. Температура подачи холодных супов:**

- а) 12-14°C
- б) 14-16°C
- в) 50-60°C

**2. Овощи для супов пассеруют для:**

- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
- б) сокращения продолжительности варки;
- в) изменения консистенции?

**3. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:**

- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
- б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
- в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

**4. Вид тепловой обработки, который применяют при подготовке квашеной капусты при приготовлении щей:**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение

**5. При какой температуре подают горячие супы:**

- а) 40 ... 50 °С;
- б) 70 ... 75 °С;
- в) 80 ... 85 °С?

**6. Последовательность, которую необходимо соблюдать при закладывании картофеля при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?

**7. Борщ перед подачей заправляется чесноком:**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Сибирский»?

**8. Вкус, который должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий

**9. Обязательной составной частью борщей является**

- а) капуста
- б) солёные огурцы
- в) свёкла

**10. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

**11. Способы подготовки свеклы для борща:**

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) пассерование.

**12. Фрикадельки, фасоль, свёкла являются основными продуктами для приготовления борща**

- а) украинского
- б) московского
- в) сибирского
- г) флотского

**13. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

**14. Форма нарезки капусты при приготовлении рассольника домашнего:**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) долька?

**15. Вид тепловой обработки для огурцов соленых при приготовлении рассольников:**

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание?

**16. Существенное отличие солянки мясной от солянки мясной сборной:**

- а) составом мясных продуктов;
- б) подачей ;
- в) отпуском?

**17. Виды заправочных супов:**

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

**18. Норма отпуска мяса при подаче 500 г супа**

- а) 25 г
- б) 35 г
- в) 50 г

**19. Супы заправляемые льезоном и сливочным маслом**

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

20. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:

- а) сразу в молоке
- б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко
- в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко

21. Основой супов-пюре является:

- а) картофельное пюре
- б) льезон и пюре из моркови
- в) пюре из продуктов и белый соус

22. Сладкие супы для придания им необходимой консистенции заправляют:

- а) кукурузным крахмалом
- б) растопленным желатином или агаром
- в) разведенным картофельным крахмалом

23. Подберите правильную технологию приготовления сладкого супа с сухофруктами:

- а) в кипящий сироп закладывают подготовленные сухофрукты, варят около 20 минут, добавляют лимонную кислоту, охлаждают, настаивают 10-12 часов
- б) яблоки соединяют с подготовленным сиропом и доводят до кипения, яблоки раскладывают в подготовленные креманки или стаканы и заливают охлажденным сиропом
- в) подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, вводят сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения, по необходимости вводят лимонную кислоту

**Задания на соответствие:**

**1. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:**

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	

	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	

**2. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:**

<b>А. Рассольник Ленинградский</b>	<b>Продукты</b>	<b>Б. Рассольник домашний</b>
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

**3. Подобрать гарнир к супам:**

<b>А. Суп сладкий</b>	<b>Гарниры</b>	<b>Б. Суп прозрачный</b>
	1. Фрикадельки	
	2. Отварной рис	
	3. Вареники с ягодами	
	4. Кукурузные хлопья	
	5. Пирожки	
	6. Пудинг манный	
	7. Запеканка рисовая	
	8. Гренки	
	9. Пельмени	
	10. Омлет	
	11. Бисквит	
	12. Яйцо, сваренное в мешочек	
	13. Кекс	

**4. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»**

<b>Вопрос</b>	<b>Варианты ответов</b>	<b>Ответ</b>
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	1-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	2-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	3-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	4-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	5-...
	8. Из кожицы, сердцевины	6-...
		7-....
		8-...
		9-...

8. Как приготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	10-...
--	--	--------

### Закончите предложения

1. Густая часть супа называется \_\_\_\_\_

2. Перечислите виды бульонов \_\_\_\_\_

3. При бракераже супов проверяют:

а/ \_\_\_\_\_

б/ \_\_\_\_\_

в/ \_\_\_\_\_

г/ \_\_\_\_\_

д/ \_\_\_\_\_

4. Готовые сваренные супы оставляют без кипения на \_\_\_\_\_ для того, чтобы они \_\_\_\_\_

5. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают \_\_\_\_\_ и варят почти до \_\_\_\_\_, так как в кислой среде картофель \_\_\_\_\_.

6. При тушении свеклы для борща добавляют \_\_\_\_\_

### Задания на определение последовательности

1. Отпуск заправочных супов:

Правильная последовательность:

1. Посыпают зеленью
2. Кладут 1-2 кусочка мяса
3. Подогревают тарелку
4. Кладут сметану
5. Заливают суп

2. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

- а) протирание;
- б) соединение с соусом;
- в) проваривание;
- г) добавление соли;
- д) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- е) заправка льезоном и маслом; отпуск
- ж) варка или припускание продуктов;
- з) введение пассерованных овощей;
- к) разведение бульоном

## Самостоятельная работа при изучении раздела 2:

### Составление презентации на тему

#### 1. Гарниры для супов

#### Лабораторные работы

У2-У7; 33-34

Приготовление, оформление и отпуск борща № 1

Приготовление, оформление и отпуск рассольника № 2

Приготовление, оформление и отпуск супа с крупой № 3

Приготовление, оформление и отпуск супа-пюре № 4

Приготовление, оформление и отпуск супа молочного  
Приготовление, оформление и отпуск супа сладкого № 5

Приготовление, оформление и отпуск супа лапша № 6

### Контрольная работа «Технология приготовления супов»

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

#### 1 вариант

#### Часть А Комплексное задание .Задания открытой формы.

**Вам необходимо приготовить борщ.**

1. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления борща
2. Составьте технологическую схему приготовления борща
3. Определите количество отходов 110 кг картофеля, если вы готовите борщ в феврале месяце. Норма отходов 35%.
4. Замените морковь свежую 2, 5 кг на морковь сушеную.

**Закончите предложения:**

1.Дополните предложение: При тушении свеклы для борща добавляют \_\_\_\_\_

2.Готовые сваренные супы оставляют без кипения на \_\_\_\_\_ для того, чтобы они \_\_\_\_\_.

## **Часть В. Задания закрытой формы**

**Выберите наиболее полный вариант ответа (один вариант ответа):**

**1. Борщ перед подачей заправляется чесноком:**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Сибирский»?

**2. Вкус, который должен иметь борщ:**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий

**3. Обязательной составной частью борщей является**

- а) капуста
- б) солёные огурцы
- в) свёкла

**4. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

**5. Способы подготовки свеклы для борща:**

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) пассерование.

**6. Фрикадельки, фасоль, свёкла являются основными продуктами для приготовления борща**

- а) украинского
- б) московского
- в) сибирского
- г) флотского

**7. Овощи для супов пассеруют для:**

- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
- б) сокращения продолжительности варки;
- в) изменения консистенции?

**8. При какой температуре подают горячие супы:**

- а) 40 ... 50 °С;
- б) 70 ... 75 °С;
- в) 80 ... 85 °С?

**9. Последовательность, которую необходимо соблюдать при закладывании картофеля при варке супов:**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?

**10. Норма отпуска мяса при подаче 500 г супа**

- а) 25 г
- б) 35 г
- в) 50 г

**Задание на соответствие:**

**1. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:**

<b>А. Борщ украинский</b>	<b>Наименование продуктов</b>	<b>Б. Борщ с капустой и картофелем</b>
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	

Утверждаю  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_

**2 вариант**

**Часть А Комплексное задание. Задания открытой формы.**

**Вам необходимо приготовить рассольник**

1. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рассольника
2. Составьте технологическую схему приготовления рассольника
3. Определите количество отходов 170 кг картофеля, если вы готовите рассольник в феврале месяце. Норма отходов 35%.
4. Замените огурцы соленые 2, 5 кг на огурцы консервированные.

**Закончите предложение:**

**1. Готовые сваренные супы оставляют без кипения на \_\_\_\_\_ для того, чтобы они \_\_\_\_\_.**

**Часть В. Задания закрытой формы**

**Выберите наиболее полный вариант ответа (один вариант ответа):**

1. При какой температуре подают горячие супы:  
а) 40 ... 50 °C;

б) 70 ... 75 с ;

в) 80 ... 85.С?

**2. Последовательность, которую необходимо соблюдать при закладывании картофеля при варке супов:**

а) до кислотосодержащих продуктов;

б) после кислотосодержащих продуктов;

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?

**3. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;

б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;

в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;

г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

**4. Форма нарезки капусты при приготовлении рассольника домашнего:**

а) соломка;

б) шашки;

в) долька?

**5. Вид тепловой обработки для огурцов соленых при приготовлении рассольников:**

а) варка;

б) бланширование;

в) припускание?

**6. Виды заправочных супов:**

а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;

б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;

в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;

г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

**7. Норма отпуска мяса при подаче 250 г супа**

а) 25 г

б) 35 г

в) 50 г

**8. Овощи для супов пассеруют для:**

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

б) сокращения продолжительности варки;

в) изменения консистенции?

**Определите последовательность**

**9. Отпуск заправочных супов:**

**Правильная последовательность:**

1. Посыпают зеленью

2. Кладут 1-2 кусочка мяса

3. Подогревают тарелку

4. Кладут сметану

5. Заливают суп

**Задание на соответствие:**

**1. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:**

<b>А. Рассольник Ленинградский</b>	<b>Продукты</b>	<b>Б. Рассольник домашний</b>
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	

	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов  
разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок

**Тема 3.1.**

**Классификация,  
ассортимент, значение в питании горячих соусов**

**У2-У7; 33-34**

**1. Дополните предложения:**

Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают сочную консистенцию, повышают \_\_\_\_\_

**Классификация соусов:**

**2. По температуре подачи:**

А. \_\_\_\_\_

Б. \_\_\_\_\_

**3. По цвету:**

А. \_\_\_\_\_

Б. \_\_\_\_\_

**4. По консистенции**

А. \_\_\_\_\_

Б. \_\_\_\_\_

В. \_\_\_\_\_

**5. По технологии приготовления:**

А. \_\_\_\_\_

Б. \_\_\_\_\_

6. Дополните предложение. Жидкой основой соуса является \_\_\_\_\_

7. Дополните предложение. Основой красных соусов является \_\_\_\_\_

8. Красный основной соус используют для подачи к следующим блюдам: \_\_\_\_\_

**Задания закрытого типа. Один вариант ответа.**

**1. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-150°C.

**2. Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-150°C.

**3. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизации;
- б) запыливания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

**4. Соус красный основной доводят до вкуса:**

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

**5. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

**6. Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-150°C.

**7. Загуститель для красных соусов**

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В – желатин

**8. Коричневый бульон используют для приготовления соусов:**

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

**9. Производный соуса красного**

- А - луковый;
- Б - голландский;

В - томатный.

**10. Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки**

А - 120 градусов;

Б - 200 градусов;

В - 300 градусов.

**11. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

а) стерилизации;

б) запыливания;

в) бланширования;

г) процеживания.

**12. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

а) 80-90°C;

б) 50-60°C;

в) 110-120°C;

г) 130-150°C

**13. Загуститель для белых соусов**

А - крахмал;

Б - мука;

В – желатин

**14. Соус имеющий неоднородную консистенцию:**

а) томатный;

б) грибной;

в) паровой?

**15. Дополните технологическую схему приготовления молочного соуса:**

1) Цельное молоко доводят до кипения;

2) \_\_\_\_\_;

3) Проваривают 7-10 минут;

4) \_\_\_\_\_;

5) Процеживают;

6) \_\_\_\_\_.

**16. Маринад овощной с томатом используют при отпуске блюд:**

А- овощей жареных

Б- рыбы жареной

В- мяса отварного

**17. Жидкие основы используемые 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;

д) растительное масло и сливочное масло?

**18. Соусы, относящиеся к холодным:**

- б) майонез, маринады и заправки ;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный

**19. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.**

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

**20. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

**21. По набору продуктов определите соус:**

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

(название соуса: \_\_\_\_\_)

**Задание на установление последовательности:**

**1. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:**

- а) белые коренья и репчатый лук нарезают соломкой
- б) мясным бульоном разводят белую пассеровку;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) пассеруют муку до кремоватого цвета
- д) закладывают в разведенную пассеровку овощи и варят 30 минут;
- е) заправка сливочным маслом;
- ж) процеживание

**Задание на установление соответствия:**

**2. Установите соответствие:**

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость	а) слабый бульон
2. Запах и вкус подгорелой муки	б) подгорелые овощи
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
4. Запах и вкус сырого томата	г) томат плохо спассеровали
5. Наличие комков заварившейся муки	д) муку перепассеровали
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	е) муку не пассеровали
	ж) плохо зачищены овощи

**Самостоятельная работа при изучении раздела 3:**

**Сообщение на тему: «Муковники» и «взвары к жаркому» - соусы старинной русской кухни**

### **Лабораторные работы**

**Приготовление соуса белого и его производных № 7**

**Приготовление и оформление соуса молочного и его производных № 8**

**Приготовление соуса сметанного и его производных № 9**

**Приготовление соуса сладкого № 10**

**У2-У7; 33-34**

**Контрольная работа по теме: Технология приготовления соусов.**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

#### **1. Часть А Задания закрытого типа (один вариант ответа)**

- 1. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**
  - а) стерилизации;
  - б) защипывания;
  - в) бланширования;
  - г) процеживания.
- 2. Соус красный основной доводят до вкуса:**
  - а) соль, сахар, уксус;
  - б) соль, сахар, специи;
  - в) соль, сахар, лимонный сок;
  - г) соль, специи, виноградное вино.
- 3. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**
  - а) средней густоты;
  - б) густые;

- в) жидкие;
- г) вязкие.

#### 4. Загуститель для красных соусов

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В – желатин

#### Часть Б. Задания открытого типа

##### Классификация соусов:

##### 1. По температуре подачи:

- а. \_\_\_\_\_
- б. \_\_\_\_\_

##### 2. По цвету:

- а. \_\_\_\_\_
- б. \_\_\_\_\_

3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 2700 л соуса молочного сладкого по рецептуре №795 по II колонке. Замените полученное количество молока цельного на молоко коровье обезжиренное сухое.

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Масса брутто на 2700 л
Мука пшеничная	40	40	
Сахар	100	100	
Молоко	750	750	
Масло сливочное (жировая пассеровка)	40	40	
Вода	250	250	
Ванилин	0,05	0,05	
<b>Выход</b>	-	1000	

#### Часть В. Задание на установление последовательности

1. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- а) белые корни и репчатый лук нарезают соломкой
- б) мясным бульоном разводят белую пассеровку;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) пассеруют муку до кремоватого цвета
- д) закладывают в разведенную пассеровку овощи и варят 30 минут;
- е) заправка сливочным маслом;
- ж) процеживание

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ___ » _____ 20__	Вариант № 2 По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ___ » _____ 20__
---	---	---

**1. Часть А Задания закрытого типа (один вариант ответа)**

**1. Коричневый бульон используют для приготовления соусов:**

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

**2. Производный соуса красного**

- А - луковый;
- Б - голландский;

**3. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-150°C.

**4. Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;
- в) 110-120°C;
- г) 130-150°C.

**Часть Б. Задания открытого типа**

**Классификация соусов:**

**1. По консистенции**

а. \_\_\_\_\_

б. \_\_\_\_\_

в. \_\_\_\_\_

**2. По технологии приготовления:**

а. \_\_\_\_\_

б. \_\_\_\_\_

**3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 1800 л соуса молочного сладкого по I колонке. Замените молоко коровье пастеризованное цельное на молоко коровье обезжиренного сухое.**

Наименование продукта	Брутто , г	Нетто , г	Масса брутто на 1800 кг
Мука пшеничная	40	40	
Сахар	120	120	
Молоко	1000	1000	
Масло сливочное (жировая пассеровка)	40	40	
Вода	-	-	
Ванилин	0,05	0,05	
<b>Выход</b>	-	1000	

**Часть В. Задание на установление последовательности**

**1. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:**

- а) белые коренья и репчатый лук нарезают соломкой
- б) мясным бульоном разводят белую пассеровку;
- в) соль, лимонная кислота;
- г) пассеруют муку до кремоватого цвета
- д) закладывают в разведенную пассеровку овощи и варят 30 минут;
- е) заправка сливочным маслом;
- ж) процеживание

**Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема 4.1.**

**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов**

**У2-У7; 33-34**

**1. Зеленые овощи варят в:**

- а) подсоленной кипящей воде при закрытой крышке;
- б) большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) заливают теплой водой и варят на малом огне

**2. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»**

- а) соломка;
- б) крупный кубик;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки.

**3. Картофель жареный во фритюре солят:**

- а) во время жарки;
- б) после жарки;
- в) не солят;
- г) перед жаркой.

**4. Овощи, используемые для фарширования:**

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

**5. При обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:**

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- г) выдержать в течение 15...20 мин в подкисленной воде

### Ситуационные задания

**1. Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения.**

---

**2. При приготовлении картофельного рулета на его поверхности появились трещины. Объясните причины их появления и способы их устранения.**

---

**3. В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.**

---

**4. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Опишите способы использования раздавленных томатов в приготовлении блюд.**

---

### Комплексное задание

**1. Вам предстоит приготовить блюдо «Картофель отварной» ( 10 кг картофеля)**

- а) рассчитайте нормы отходов картофеля, если вы готовите это блюдо в ноябре, пользуясь выпиской из Сборника рецептов
- б) рассчитайте потери при тепловой обработке
- в) составьте технологическую схему приготовления картофеля отварного
- г) предложите варианты использования картофельных очисток
- д) предложите варианты подачи картофеля отварного

### Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 ноября до 31 декабря	30%

Потери при отваривании 3%

### 2. Вам предстоит приготовить картофель фри ( 10 кг картофеля)

- а) рассчитайте нормы отхода картофеля, если вы готовите это блюдо в сентябре, пользуясь выпиской из сборника рецептов.
- б) рассчитайте потери при тепловой обработке.
- в) составьте технологическую схему приготовления картофеля фри.
- г) Предложите: формы нарезки картофеля.
- д) Предложите способ определения готовности фритюрного жира

### Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 сентября до 31 октября	25%

Потери при жарении во фритюре 50%

### Задания на установление соответствия:

#### 1. установите соответствие:

А. Сырой тертый картофель	Блюдо	Б. Картофельная масса
	1. Драники 2. Крокеты картофельные 3. Рулет картофельный 4. Чипсы картофельные 5. Котлеты картофельные 6. Картофельные пирожки с грибами	

**2. Определите последовательность приготовления перца фаршированного:**

- а) остужают
- б) поливают соусом и запекают
- в) бланшируют
- г) у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
- д) заполняют фаршем
- е) отпускают с тем соусом, в котором запекали
- ж) откидывают
- з) выкладывают на проти

**3. Определите последовательность приготовления котлет морковных:**

- а) охлаждают до 50\*С и вводят яйцо
- б) панируют, формируют
- в) всыпают манную крупу
- г) жарят основным способом с двух сторон
- д) отпускают с соусом молочным
- е) кладут в сотейник и припускают с маслом
- ж) морковь натирают на терке
- з) массу делят на порции

**Лабораторные работы**

**У2-У7; 33-34**

*Лабораторная работа* Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов № 11

*Лабораторная работа* Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов № 12

*Лабораторная работа* Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов № 13

**Тема 4.2.**

***Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий***

**У2-У7; 33-34**

**1. Количество жидкости для приготовления каш различной консистенции определяют:**

- а) на основании расчетов;
- б) по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий;
- в) на глаз

**2. Каша, которую можно варить тремя способами**

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) манная

**3. Каша, зерна которой должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:**

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

**4. Дольше всего варится:**

- а) манная, рисовая крупа;
- б) фасоль, перловая крупа;
- в) пшено шлифованное, продел гречневый.

**5. Крупы рекомендуется сочетать с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.), т.к.**

- а) крупы лучше развариваются;
- б) повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются

**6. Отличие крупеника от запеканки:**

- а) в состав крупеника обязательно входит творог;
- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания?

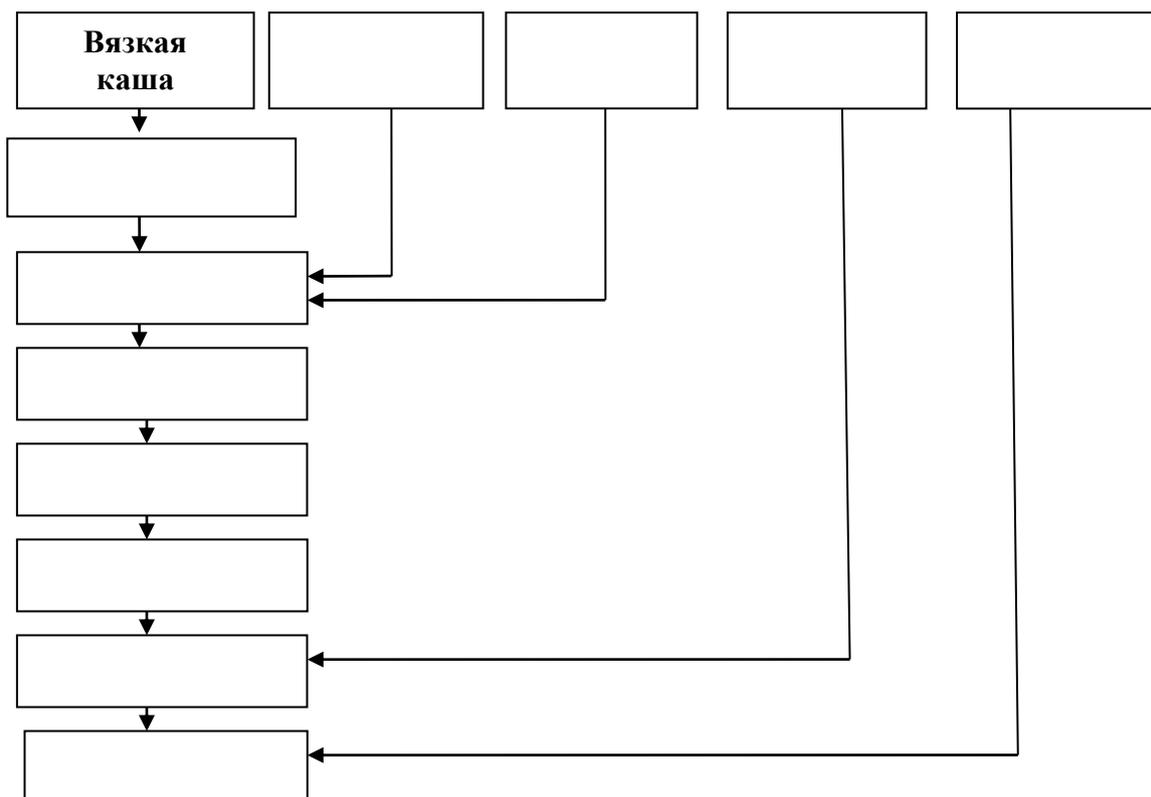
**Закончите предложения**

**1. Пудинги отличаются от запеканок тем, в их состав входят взбитые**

\_\_\_\_\_

**2. Вязкие каши варят на молоке \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
разбавленном \_\_\_\_\_**

**Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:**



**Производственные ситуации:**

- а) При подаче гарнира из риса тарелки хранились на мармите. Обоснуйте действия?
- б) Перед приготовлением гречневой сырой крупы, повар для сокращения время приготовления ее обжарил. Правильно ли он сделал?
- в) На предприятие поступила сырая гречневая крупа. Что необходимо сделать с крупой, чтобы сократить время варки крупы?
- г) **Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:**

- 1) вода;
- 2) молоко;
- 3) взбитые белки яиц;
- 4) сухари пшеничные;
- 5) изюм;
- 6) цукаты;
- 7) маргарин столовый;
- 8) сметана;
- 9) крупа рисовая;
- 10) яйца;
- 11) цедра;
- 12) орехи;
- 13) сахар;
- 14) соль.

## Тест № 2

У2-У7; 33-34

### 1. Бобовые, промывают только холодной водой для:

- а) предупреждения развития молочнокислого брожения;
- б) сохранения питательных веществ;
- в) сохранения формы?

### 2. Уменьшению времени варки бобовых способствует:

- а) помещение в горячую воду;
- б) замачивание в холодной воде на 2 ... 3 ч;
- в) варка при сильном кипении?

### 3. Сохранению формы бобовых способствует:

- а) замачивание в холодной воде;
- б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
- в) при варке подливают только горячую воду?

### 4. Увеличению времени варки бобовых способствует:

- а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды;
- в) замачивание в холодной воде

### 5. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

### 6. Макароны изделия, относящиеся к трубчатым:

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья?

### 7. Блюдо, в которое добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

### 8. Продукты, входящие в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог; сметана
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

## Вставьте пропущенные слова

1. В процессе варки бобовых подливают \_\_\_\_\_ воду, так как если подлить \_\_\_\_\_ воду, то развариваемость бобовых \_\_\_\_\_.

## Ситуационные задачи

1. Решить ситуационные производственные задачи.

При приготовлении блюда «Бобы в томатном соусе», бобы плохо разварились. Объясните причину плохой развариваемости и способы ее устранения.

2. При приготовлении блюда бобы в томатном соусе соус и соль были добавлены в начале варки. Была ли нарушена технология приготовления?

3. При приготовлении блюда из фасоли повар имеет смесь фасоли разной окраски. Можно ли использовать ее для приготовления одного блюда?

4. Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептур. Выход 1 порции - 150 г.

5. После варки макаронных изделий остался отвар. Для приготовления, каких блюд его можно использовать?

#### **Задания на соответствия:**

##### **1. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:**

<b>А. Сливной способ</b>	<b>Блюда</b>	<b>Б. Несливной способ</b>
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

#### **Самостоятельная работа при изучении раздела 4:**

1. Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква) (сообщение)

2. Искусственные крупы (презентация)

#### **Лабораторные работы**

**У2-У7; 33-34**

Приготовление и оформление Каша жидкая, вязкая, рассыпчатая. № 14

Приготовление и оформление блюд из каш: биточки манные. № 15

Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий сливным и несливным способами. № 16

Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий. Лапшевник с творогом. № 17

#### **Контрольная работа по теме:**

*Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*

**У2-У7; 33-34**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

**Контрольная работа по теме:**

*Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*

**I. Задания закрытого типа (один вариант ответа)**

**1. Зеленые овощи варят в:**

- а) подсоленной кипящей воде при закрытой крышке;
- б) большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) заливают теплой водой и варят на малом огне

**2. Картофель жареный во фритюре солят:**

- а) во время жарки;
- б) после жарки;
- в) не солят;
- г) перед жаркой.

**3. Дольше всего варится:**

- а) манная, рисовая крупа;
- б) фасоль, перловая крупа;
- в) пшено шлифованное, продел гречневый.

**4. Макароны относятся к трубчатым:**

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья?

**5. Каша, которую можно варить тремя способами**

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) манная

**6. Отличие крупеника от запеканки:**

- а) в состав крупеника обязательно входит творог;
- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания?

**7. Бобовые, промывают только холодной водой для:**

- а) предупреждения развития молочнокислого брожения;
- б) сохранения питательных веществ;
- в) сохранения формы?

**8. Уменьшению времени варки бобовых способствует:**

- а) помещение в горячую воду;
- б) замачивание в холодной воде на 2 ... 3 ч;
- в) варка при сильном кипении?

**9. При обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:**

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- г) выдержать в течение 15... 20 мин в подкисленной воде

**10. Крупы рекомендуется сочетать с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.), т.к.**

- а) крупы лучше развариваются;
- б) повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются

## **II. Задание на установление последовательности**

**Определите последовательность приготовления котлет морковных:**

- а) охлаждают до 50\*С и вводят яйцо
- б) панируют, формуют
- в) всыпают манную крупу
- г) жарят основным способом с двух сторон
- д) отпускают с соусом молочным
- ж) кладут в сотейник и припускают с маслом
- з) морковь натирают на терке
- и) массу делят на порции

## **III. Задание на установление соответствия:**

**установите соответствие:**

<b>А. Сырой тертый картофель</b>	<b>Блюдо</b>	<b>Б. Картофельная масса</b>
	1. Драники 2. Крокеты картофельные 3. Рулет картофельный 4. Чипсы картофельные 5. Котлеты картофельные 6. Картофельные пирожки с грибами	

## **IV. Комплексное задание**

**4. Вам предстоит приготовить блюдо «Картофель отварной» ( 10 кг картофеля)**

- а) рассчитайте нормы отходов картофеля, если вы готовите это блюдо в ноябре, пользуясь выпиской из Сборника рецептов
- б) рассчитайте потери при тепловой обработке
- в) составьте технологическую схему приготовления картофеля отварного
- г) предложите варианты использования картофельных очисток
- д) предложите варианты подачи картофеля отварного

### Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 ноября до 31 декабря	30%

Потери при отваривании 3%

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

### Контрольная работа по теме:

*Технология приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий*

#### I. Задания закрытого типа (один вариант ответа)

##### 1. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»

- а) соломка;
- б) крупный кубик;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки.

##### 2. Картофель жареный во фритюре солят:

- а) во время жарки;
- б) после жарки;
- в) не солят;

г) перед жаркой.

**3. Овощи, используемые для фарширования:**

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

**4. Блюдо, в которое добавляют творог:**

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

**5. Каша, зерна которой должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:**

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

**6. Сохранению формы бобовых способствует:**

- а) замачивание в холодной воде;
- б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
- в) при варке подливают только горячую воду?

**7. Увеличению времени варки бобовых способствует:**

- а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды;
- в) замачивание в холодной воде

**8. Бобовые варят:**

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

**9. При обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:**

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- г) выдержать в течение 15...20 мин в подкисленной воде

**10. Крупы рекомендуется сочетать с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.), т.к.**

- а) крупы лучше развариваются;
- б) повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются

**II. Задание на установление последовательности**

**Определите последовательность приготовления перца фаршированного:**

- а) остужают
- б) поливают соусом и запекают
- в) бланшируют
- г) у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
- д) заполняют фаршем
- е) отпускают с тем соусом, в котором запекали
- ж) откидывают
- з) выкладывают на противень

### III. Задание на установление соответствия

Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

А. Сливной способ	Блюда	Б. Несливной способ
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

### IV. Комплексное задание

1. Вам предстоит приготовить картофель фри (10 кг картофеля)

- а) рассчитайте нормы отхода картофеля, если вы готовите это блюдо в сентябре, пользуясь выпиской из сборника рецептур.
- б) рассчитайте потери при тепловой обработке.
- в) составьте технологическую схему приготовления картофеля фри.
- г) Предложите: формы нарезки картофеля.
- д) Предложите способ определения готовности фритюрного жира

**Выписка из сборника рецептур**

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 сентября до 31 октября	25%

Потери при жарении во фритюре 50%

## Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### Тема 5.1.

*Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*

**У2-У7; 33-34**

**Задания закрытого типа. Один вариант ответа.**

**1. Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:**

- а) 7 сут;
- б) 1 сут;
- в) 1 мес.

**2. Причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы глазуньи:**

- а) жаренье при низкой температуре;
- б) жаренье при закрытой крышке;
- в) посолили желток

**3. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:**

- а) мытье в 1 ... 2 %-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
- б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ... 2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
- в) мытье в 1 ... 2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.

**4. Время, необходимое для настаивания яичного порошка перед использованием:**

- а) 10 мин;
- б) 40 мин;
- в) 1 ч?

**5. Способ варки яиц при котором, наружные слои белка свернуты, желток – жидкий, называется:**

- а) «в мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

**6. Способ варки яиц при котором: белок и желток плотные, называется**

- а) «В мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

**7. Способ варки яиц при котором, белок - полужидкий, желток – жидкий называется:**

- а) «в мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

**8. Готовность запеченных блюд из творога определяют по:**

- а) румяной корочке;
- б) румяной корочке и консистенции;
- в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды?

**9. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:**

- а) 80°C;
- б) 50°C;
- в) 20°C.

**10. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Это блюдо называется:**

- а) яичная кашка;
- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

**11. Пудинг – это ...**

- а) жареное блюдо;

- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

**12.Продукты, необходимые для приготовления омлета:**

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

**13. Пудинг творожный отличается от запеканки, тем что в массу добавляют:**

- а) взбитые яичные белки;
- б) сметану;
- в) муку;
- г) размягченный маргарин или сливочное масло.

**14. К отварным творожным блюдам относят:**

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники

**Решить ситуационные производственные задачи.**

- а. В расчетах рецептур масса одного сырого яйца без скорлупы принимается равной 40 грамм. Иногда для приготовления блюда необходима 1\2 яйца, как отмерить нужное количество?
- б. При приготовлении яичницы глазуньи на поверхности желтка образовались белые пятна. Объясните причину их появления и способы устранения.
- в.Какое количество меланжа необходимо взять для замены 1 яйца?
- Г. На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?

**Задания на соответствия:**

**1.Распределите продукты для приготовления блюд:**

А. Омлет с мясными продуктами	Наименование продуктов	Б. Драчена
	1. Яйца	
	2. Молоко или вода	
	3. Мука пшеничная	
	4. Маргарин столовый	
	5. Молоко	
	6. Ветчина	
	7. Сметана	
	8. Грудинка копченая	
	9. Масло сливочное	

**2.Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:**

А Пудинг запеченный из	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
------------------------	---------------------------	------------------------

<b>творога</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу</li> <li>2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой</li> <li>3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу</li> <li>4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло</li> <li>5. В массу добавить соль</li> <li>6. Массу перемешать</li> <li>7. Перед запеканием в массу добавляю яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают</li> <li>8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями</li> <li>9. В массу добавляют изюм, орехи</li> <li>10. Поверхность массы смазывают сметаной</li> <li>11. Запекают в жарочном шкафу до корочки</li> <li>12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму</li> <li>13. В массу добавляют яйца с сахаром</li> </ol>	

**Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сырников**



**Задание на установление последовательности:**

**1. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:**

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;

- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;
- 5) подготовка фарша

### **Вставьте пропущенные слова:**

1. Вареники закладывают в \_\_\_\_\_ воду и варят с момента

закипания \_\_\_\_\_ мин. Варят при \_\_\_\_\_ кипении. Готовые вареники кладут в посуду (с растопленным) сливочным маслом.

2. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье:

\_\_\_\_\_. Варят вареники ленивые в кипящей воде \_\_\_\_\_ мин.

### **Самостоятельная работа при изучении раздела 5:**

1. «Пасха»- самое древнее изделие из творога (сообщение)
2. Сыр: разнообразие вкуса и консистенции (презентация)

У2-У7; 33-34

### **Лабораторные работы**

Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц: омлеты (простой, смешанный, фаршированный). Варка яиц пашот. № 18

Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: сырники, запеканка. № 19

Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога: вареники № 20

У2-У7; 33-34

### **Контрольная работа**

**Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра**

Утверждаю  
Зам.директора

\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_\_

**Рубежная контрольная работа по МДК 02.02.  
по теме «Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра»**

### **I вариант**

#### **Задания открытой формы**

1. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой гречневой каши из 4 кг крупы.

2. Какое количество порций крупеника можно получить из 2 кг гречневой крупы в столовой II категории.
3. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 20 порций омлета натурального.
4. Произведите расчеты для замены 13,6 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.

**5. Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:**

- а) вода;
- б) молоко;
- в) взбитые белки яиц;
- г) сухари пшеничные;
- д) изюм;
- е) цукаты;
- ж) маргарин столовый;
- з) сметана;
- и) крупа рисовая;
- к) яйца;
- л) цедра;
- м) орехи;
- н) сахар;
- о) соль.

**Вставьте пропущенные слова**

6. Вареники закладывают в \_\_\_\_\_ воду и варят с момент закипания \_\_\_\_\_ мин. Варят при \_\_\_\_\_ кипении. Готовые вареники кладут в посуду \_\_\_\_\_ сливочным маслом.

7. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сырников

**Задание на соответствие**

1. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

<b>А. Сливной способ</b>	<b>Блюда</b>	<b>Б. Несливной способ</b>
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

**Задания закрытой формы**

1. Способ варки яиц при котором: белок и желток плотные, называется

- а) «В мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

2. Способ варки яиц при котором, белок - полужидкий, желток – жидкий называется:

- а) «в мешочек»;

- б) всмятку;
- в) вкрутую.

**Производственные ситуации:**

1. При подаче гарнира из риса тарелки хранились на мармите. Обоснуйте действия?
2. Перед приготовлением гречневой сырой крупы, повар для сокращения время приготовления ее обжарил. Правильно ли он сделал?
3. На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?
4. При приготовлении блюда бобы в томатном соусе соус и соль были добавлены в начале варки. Была ли нарушена технология приготовления?

**Утверждаю**  
**Зам.директора**  
**А.Б.Аюшиева**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_

**Рубежная контрольная работа по МДК 02.02.**  
**по теме «Технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра»**  
**2 вариант**

**Задания открытой формы**

1. Определите норму расхода крупы, жидкости, воды, соли и сахара для варки из 3 кг пшенной вязкой каши. Какое количество порций получится из 3 кг пшенной крупы вязкой каши по 2 категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 36 порций блюда «Макаронны с томатом» по рецептуре 416 в столовой 3 категории.
3. Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета натурального?
4. Произведите расчеты для замены 13,6 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.
5. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:
  - а) формовка вареников;
  - б) приготовление теста;
  - в) охлаждение полуфабриката;
  - г) варка;
  - д) подготовка фарша

**Вставьте пропущенные слова**

6. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье:  
\_\_\_\_\_ Варят вареники ленивые в кипящей воде  
\_\_\_\_\_ мин.

7. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления вареников ленивых.

**Задание на соответствие**

**1. Распределите продукты для приготовления блюд:**

<b>А. Омлет с мясными продуктами</b>	Наименование продуктов	<b>Б. Драчена</b>
	1. Яйца	
	2. Молоко или вода	
	3. Мука пшеничная	
	4. Маргарин столовый	
	5. Молоко	
	6. Ветчина	
	7. Сметана	
	8. Грудинка копченая	
	9. Масло сливочное	

**Задания закрытой формы**

1. Способ варки яиц при котором, наружные слои белка свернуты, желток – жидкий, называется:

- а) «в мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

2. Способ варки яиц при котором: белок и желток плотные, называется

- а) «В мешочек»;
- б) всмятку;
- в) вкрутую.

**Производственные ситуации**

1. На предприятие поступила сырая гречневая крупа. Что необходимо сделать с крупой, чтобы сократить время варки крупы.

2. При приготовлении блюда «Бобы в томатном соусе», бобы плохо разварились. Объясните причину плохой развариваемости и способы ее устранения.

3. При приготовлении блюда из фасоли повар имеет смесь фасоли разной окраски. Можно ли использовать ее для приготовления одного блюда ?

4. После варки макаронных изделий остался отвар. Для приготовления, каких блюд его можно использовать?

**Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Тема 6.2.**

*Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*

**У2-У7; 33-34**

**Задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**1. Виды панировки, используемые при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:**

- а) мучная, красная, белая хлебная;
- б) двойная, мучная, красная, белая хлебная, тесто-кляр;
- в) мучная, белая хлебная?

**2. Виды панировки, используемы при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:**

- а) двойная;
- б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;
- в) тесто-кляр, двойная панировка?

**3. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

**4. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием

**5. Ингредиенты входящие в основной состав котлетной массы:**

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?

**6. В рыбную котлетную массу из нежирной рыбы добавляют часть отварной рыбы для:**

- а) увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности
- г) для уменьшения вязкости?

**7. В рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо для:**

- а) увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

**8. В рыбную котлетную массу добавляют хлеб для:**

- а) увеличения вязкости;
- б) увеличения рыхлости;
- в) повышения сочности?

**9. Полуфабрикаты котлет и биточков отличаются:**

- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
- б) формой полуфабриката;
- в) видом панировки?

**Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**

**10. Неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:**

- а) разрушаются;
- б) переходят в отвар;
- в) переходят в клейкое вещество глютин ?

**17. При тепловой обработке рыба размягчается за счет:**

- а) денатурации и коагуляции белка;
- б) перехода коллагена в глютин;
- в) вытапливания жира?

**11. Вещества при варке рыбы переходящие в отвар и придающие вкус бульону называются:**

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) экстрактивные;**
- г) коллаген.

**12. Более полная классификация рыбных блюд:**

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные?

**13. Для варки рыбы порционными кусками используют:**

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) куски-кругляши.

**14. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:**

- а) 2 ч;
- б) 1 ч;
- в) 30 мин;
- г) 1,5 ч.

**15. При припускании рыбы добавляют:**

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
- б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
- в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
- г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.

**16. Гарниры, рекомендуемые к припущенной рыбе:**

- а) картофель отварной, картофельное пюре;
- б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?

**17. Соусы, рекомендуемые к отварной рыбе:**

- а) соус рассол, паровой;
- б) « Польский » , « Голландский » , томатный;
- в) « Польский », томатный, майонез?

**18. Соус к припущенной рыбе:**

- а) всегда поливают сверху;
- б) поливают сверху, подают отдельно;
- в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?

**19. Пену с поверхности бульона при припускании рыбы снимают:**

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают?

**20. Температурный режим при жаренье рыбы основным способом:**

- а) 140 ... 160 · с ;
- б) 250 ... 280 · с;
- в) 120 ... 140 · с.

**21. В состав теста «кляр» для жарки рыбы входят:**

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

**22. Соус используемый, для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:**

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) молочный;
- г) паровой;
- д) белый?

**Дополните:**

**1. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который замачивают в \_\_\_\_\_**

**2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_**

**3. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием \_\_\_\_\_**

**4. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы кожей \_\_\_\_\_ и заливают \_\_\_\_\_ водой так, чтобы она была на \_\_\_\_\_ см выше уровня рыбы.**

**5. Для сохранения формы, консистенции и \_\_\_\_\_ рыбы в процессе варки можно добавить \_\_\_\_\_**

**Задания на соответствие:**

**1. Установите соответствие:**

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

2. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка (припускание)</b>	<b>Жарка основ- ным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>	<b>Запека- ние</b>	<b>Тушение</b>
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

3. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Вид панировки</b>				
	<b>льезон</b>	<b>белая</b>	<b>красная</b>	<b>мучная</b>	<b>тесто кляр</b>
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

**Задание на установление последовательности:**

1. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».

- а) поливка маслом;
- б) посыпка сухарями, тертым сыром;
- в) нарезка филе с кожей без костей на порционные куски;
- г) укладывание рыбы на сковороду с жиром;

- д) заливание соусом...?
- е) запекание в жарочном шкафу;
- ж) укладывание ломтиков вареного картофеля;
- з) посыпка солью, перцем

### Самостоятельная работа при изучении раздела 6:

Сообщение:

1. Морские водоросли в кулинарии.
2. Красная, черная и искусственная икра

У2-У7; 33-34

### Контрольная работа

*Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 По МДК 02.02 <i>Технология          приготовления блюд из          рыбы и нерыбного водного          сырья</i> Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

### Часть А. Комплексное задание

**Внимательно прочитайте задание**

**Вам предстоит приготовить котлеты из рыбной котлетной массы (Рыба: горбуша)**

- 1) Перечислите признаки доброкачественности рыбы и способы разморозки рыбы.
- 2) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 3) Перечислите 4 вида филе, которые вы получите при пластовании рыбы горбуши.
- 4) Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. горбуши потрошенной с головой на филе без кожи и костей. Какое количество котлет получится из 5 кг чистого филе щуки на предприятии 3 категории.
- 5) Предложите способы минимизации отходов. Перечислите виды отходов.
- 6) Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы.
- 7) Форма котлет и биточков, размер. Виды панировки
- 8) Предложите варианты подачи (гарнир, соус, температура подачи)
- 9) Требования к качеству приготовленного блюда.
- 10) **Производственная ситуация:** при приготовлении котлетная масса оказалась жидкой. Какая может быть причина этого дефекта?

### Часть В Тестовые задания

**I. Вставьте пропущенные слова:**

1. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который \_\_\_\_\_
2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
3. Белая панировка – это \_\_\_\_\_
4. Красная панировка - это \_\_\_\_\_

**Задание на соответствие**

**1) Установите соответствие:**

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

**2. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка (припускание)</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>	<b>Запекание</b>	<b>Тушение</b>
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 По МДК 02.02 <i>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i> Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Часть А. Комплексное задание**

## Внимательно прочитайте задание

### Вам предстоит приготовить тельное из рыбной котлетной массы (Рыба: горбуша)

- 1) Перечислите признаки доброкачественности рыбы, способы разморозки
- 2) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 3) Перечислите 4 вида филе, которые вы получите при пластовании рыбы
- 4) \_\_\_\_\_ Р  
ассчитайте массу (кг) отходов при разделке 70 кг. горбуши потрошенной с головой на филе с кожей и без костей. Какое количество тельного вы получите из рассчитанного филе массой нетто на предприятии 2 категории.
- 5) Предложите формы минимизации отходов. Виды отходов
- 6) Составьте технологическую схему приготовления тельного.
- 7) Состав котлетной массы, состав начинки для тельного. Форма тельного. Виды панировки. Способ приготовления.
- 8) Предложите варианты подачи (гарнир, соус, температура подачи)
- 9) Требования к качеству приготовленного блюда.
- 10) **Производственная ситуация:** вам необходимо проверить готовность фритюрного жира. Как вы это сможете сделать?

## Часть В Тестовые задания

### I. Вставьте пропущенные слова:

1. При приготовлении котлетной массы добавляют \_\_\_\_\_ хлеб, замоченный в \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_.
2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
3. Мучная панировка – это \_\_\_\_\_
4. Красная панировка - это \_\_\_\_\_

### II. Задание на соответствие

1. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

2. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основ- ным способом	Жарка во фритюре	Запека- ние	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Вариант № 3 По МДК 02.02 <i>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i> Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Часть А. Комплексное задание

**Внимательно прочитайте задание**

**Вам предстоит приготовить блюдо: рыба жареная основным способом. (Рыба: камбала)**

- 1) Перечислите признаки доброкачественности рыбы, способы разморозки
- 2) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 3) Опишите особенности обработки камбалы
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) асчитайте массу (кг) отходов при разделке 70 кг. камбалы непластованной неразделанной кусками.
- 6) Предложите формы минимизации рыбных отходов. Перечислите виды отходов
- 7) Составьте технологическую схему приготовления рыбы жареной основным способом
- 8) Перечислите виды панировок и их особенности.
- 9) Предложите варианты подачи рыбы жареной основным способом (гарнир, соус, температура подачи)
- 10) Требования к качеству приготовленного блюда.

Р

10) **Производственная ситуация:** вам необходимо проверить готовность фритюрного жира. Как вы это сможете сделать?

## **Часть В Тестовые задания**

### **I. Вставьте пропущенные слова:**

1. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который \_\_\_\_\_
2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
3. Белая панировка – это \_\_\_\_\_
4. Красная панировка - это \_\_\_\_\_

### **Задание на соответствие**

1) Установите соответствие:

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

2. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка (припускание)</b>	<b>Жарка основ- ным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>	<b>Запека- ние</b>	<b>Тушение</b>
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП	Вариант № 4 По МДК 02.02 <i>Технология приготовления блюд из</i>	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева
-----------------------------------	---	---

« ____ » _____ 20__	<i>рыбы и нерыбного водного сырья</i> Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	« ____ » _____ 20__
---------------------	--	---------------------

### **Часть А. Комплексное задание**

**Внимательно прочитайте задание**

**Вам предстоит приготовить блюдо: рыбный рулет (Рыба: щука)**

- 1) Перечислите признаки доброкачественности рыбы, способы разморозки
- 2) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 3) Перечислите 4 вида филе, которые вы получите при пластовании рыбы
- 4) \_\_\_\_\_ Р  
ассчитайте массу (кг) отходов при разделке 80 кг. щуки неразделанной на чистое филе.
- 5) Предложите формы минимизации рыбных отходов. Виды отходов
- 6) Составьте технологическую схему приготовления рулета
- 7) Перечислите виды панировок и их особенности.
- 8) Предложите варианты подачи (гарнир, соус, температура подачи)
- 9) Требования к качеству приготовленного блюда.
- 10) **Производственная ситуация:** при приготовлении рулета на его поверхности появились разрывы. Какая может быть причина этого недостатка?

### **Часть В Тестовые задания**

#### **I. Вставьте пропущенные слова:**

1. При приготовлении котлетной массы добавляют \_\_\_\_\_ хлеб, замоченный в \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_.
2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
3. Мучная панировка – это \_\_\_\_\_
4. Красная панировка - это \_\_\_\_\_

#### **II. Задание на соответствие**

1. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					

Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

2. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основ- ным способ- бом	Жарка во фритюре	Запека- ние	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Вариант № 5 По МДК 02.02 <i>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i> Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Часть А. Комплексное задание

**Внимательно прочитайте задание**

**Вам предстоит приготовить блюдо: тефтели рыбные (Рыба: щука)**

- 1) Перечислите признаки доброкачества рыбы, способы разморозки
- 2) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 3) Перечислите 4 вида филе, которых вы получите при пластовании рыбы
- 4) \_\_\_\_\_ Р  
ассчитайте массу (кг) отходов при разделке 80 кг. щуки потрошенной с головой на чистое филе
- 5) Предложите формы минимизации рыбных отходов. Виды отходов
- 6) Составьте технологическую схему приготовления тефтелей. Размер тефтелей, количество на порцию.
- 7) Перечислите виды панировок и их особенности.
- 8) Предложите варианты подачи (гарнир, соус, температура подачи)
- 9) Требования к качеству приготовленного блюда.
- 10) **Производственная ситуация:** при приготовлении котлетной массы она оказалась жидкой. Какая может быть причина этого недостатка?

## Часть В Тестовые задания

### I. Вставьте пропущенные слова:

1. При приготовлении котлетной массы добавляют \_\_\_\_\_ хлеб, замоченный в \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_.
2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
3. Мучная панировка – это \_\_\_\_\_
4. Красная панировка - это \_\_\_\_\_

### II. Задание на соответствие

1. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

2. Установите соответствие:

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

**Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

У2-У7; 33-34

*Тема 7.2.*

**Задания закрытой формы (один вариант ответа)**

**1. Полуфабрикат, нарезаемый из говяжьей вырезки:**

- а) эскалоп;
- б) ромштекс
- в) бифштекс

**2. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:**

- а) отбивание
- б) денатурация белков
- в) переход коллагена в глютин
- г) испарение влаги

**3. Блюдо, в состав которого входят соленые огурцы:**

- а) гуляш;
- б) мясо духовое;
- в) азу

**Задания закрытой формы (несколько вариантов ответа)**

**1. Блюдо, относящееся к тушеным блюдам из мяса**

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

**2. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

**Вставьте пропущенные слова:**

**1. Продолжительность варки мяса зависит от:**

2. Для ароматизации мяса за 30-40 минут до окончания варки кладут \_\_\_\_\_

3. При жарке нельзя укладывать куски мяса так, чтобы они соприкасались друг с другом, так как \_\_\_\_\_

4. Блюда, из жареного натуральными порционными кусками мяса (перечислить наименования блюд) \_\_\_\_\_

5. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками (перечислить наименования блюд)

---

6. Мясные блюда, жаренные панированными кусками (перечислить наименования блюд)

---

7. Ассортимент блюд из котлетной массы (перечислить наименования блюд)

---

---

8. Ассортимент блюд из рубленой массы (перечислить наименования блюд)

---

**Задания на соответствия:**

1. Установите соответствие:

<b>А. Подают с соусом</b>	<b>Блюда</b>	<b>Б. Готовят с соусом</b>
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

2. Определите блюдо из рубленого мяса фаршированные:

<b>А. С наполнителем</b>	<b>Блюдо</b>	<b>Б. Без наполнителя</b>
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

3. Укажите: **Нормы продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:**

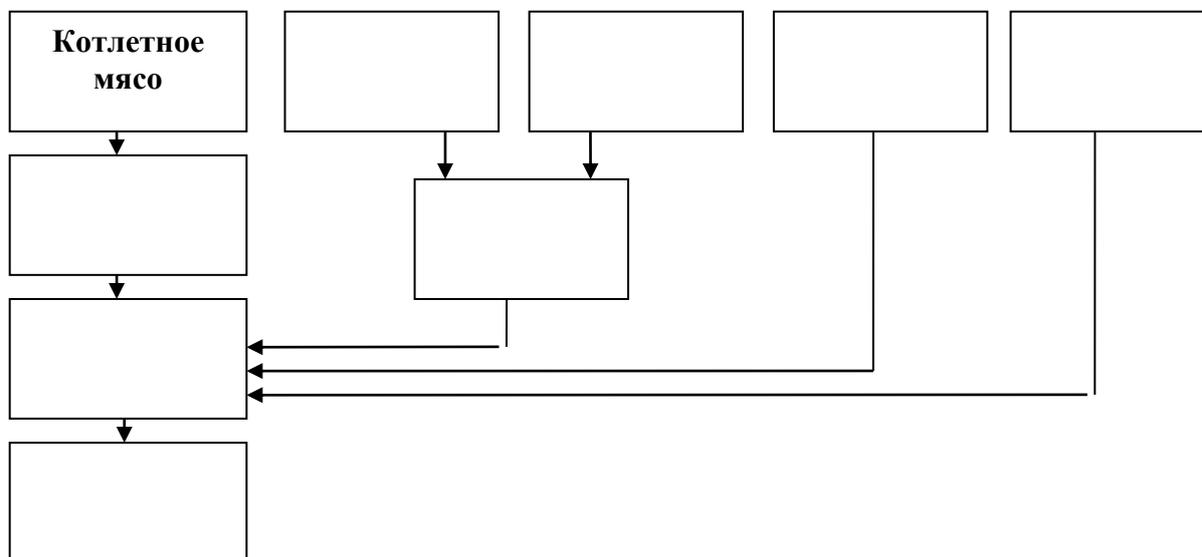
<b>Наименование продукта</b>	<b>Вес гр.</b>
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	

Соль	
Перец	

**4.Соотнесите блюда согласно классификации:**

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

**16.Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:**



**Тема 7.3.**

*Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика*

**У2-У7; 33-34**

**Задания закрытой формы (один вариант ответа)**

1. Цель, для которой полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
  - а) чтобы не отстала панировка;

б) чтобы масло было застывшим

**2. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**3. К комбинированным способам тепловой обработки относят:**

- а) варка, припускание;
- б) жарка, тушение;
- в) запекание, термостатирование;
- г) тушение, запекание.

**4. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С:**

- а) жарка во фритюре;
- б) припускание;
- в) пассерование;
- г) выпекание.

**5. Готовность птицы определяют (перечислить признаки):**

---

---

**Контрольная работа по теме «Технология приготовления блюд мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»**

**У2-У7; 33-34**

**Критерии оценивания**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по подготовке продуктов и приготовлению блюд.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

УТВЕРЖДАЮ:

Замдиректора

\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

**Контрольная работа по теме «Технология приготовления блюд мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»  
Вариант № 1**

**Часть А.**

**Закончите предложения**

1. Продолжительность варки мяса зависит от \_\_\_\_\_
2. Для ароматизации мяса за 30-40 минут до окончания варки кладут \_\_\_\_\_
3. При жарке нельзя укладывать куски мяса так, чтобы они соприкасались друг с другом, так как \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Готовность птицы определяют (перечислить признаки):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Часть Б**

**Задание на установление соответствия**

**1. Установите соответствие:**

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

**2. Соотнесите блюда согласно классификации:**

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	

	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

## **Часть В**

**Задания закрытого типа с одним вариантом ответа**

**1. Цель, для которой полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим

**2. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**3. К комбинированным способам тепловой обработки относят:**

- а) варка, припускание;
- б) жарка, тушение;
- в) запекание, термостатирование;
- г) тушение, запекание.

**4. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С:**

- а) жарка во фритюре;
- б) припускание;
- в) пассерование;
- г) выпекание.

**Задача на расчет расхода сырья**

Какое количество порций биточков рубленых можно приготовить из 40 кг индейки потрошенной II категории по III колонке Сборника рецептов?

УТВЕРЖДАЮ:  
Замдиректора  
\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

**Контрольная работа по теме «Технология приготовления блюд мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»  
Вариант № 2**

**Часть А.**

**Закончите предложения**

1. Блюда, из жареного натуральными порционными кусками мяса (перечислить наименования блюд) \_\_\_\_\_
  
2. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками (перечислить наименования блюд)  
\_\_\_\_\_
  
3. Мясные блюда, жаренные панированными кусками: (перечислить наименования блюд)  
\_\_\_\_\_

**Часть Б**

**Задание на установление соответствия**

**Установите соответствие:**

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

**Определите блюдо из рубленого мяса фаршированные:**

А. С наполнителем	Блюдо	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

## **Часть В**

**Задания закрытого типа с одним вариантом ответа**

**1. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

**2. Блюдо, в состав которого входят соленые огурцы:**

- а) гуляш;
- б) мясо духовое;
- в) азу

**3. Блюдо, относящееся к тушеным блюдам из мяса**

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) фрикадельки;
- г) голубцы.

**4. Полуфабрикат, нарезаемый из говяжьей вырезки:**

- а) эскалоп;
- б) ромштекс
- в) бифштекс

**Задача на расчет расхода сырья**

Сколько порций котлет рубленых, запеченных с соусом молочным, можно приготовить из 30 кг кролика I категории?

# **Промежуточная аттестация**

## **Контрольно-оценочные материалы для ПМ 02**

### **Для экзамена теоретического (15 билетов)**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

З 3 ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

#### **Критерии оценивания**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по подготовке сырья и приготовлению блюд .

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**

**«БРИЭТ»)**

<p align="center">Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p align="center"><b>Билет № 1</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	---	--

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.
2. Технологический цикл приготовления горячих закусок. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд и закусок, кулинарных изделий

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 2</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

1. Технологический цикл приготовления холодных закусок. Характеристика, последовательность этапов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок, кулинарных изделий
2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 3</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 4</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 5</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), в припущенном, жареном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 6</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в тушеном, запеченном виде.
2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 7</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

	закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	
--	---	--

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.
2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 8</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов
2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 9</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий).
2. Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 10</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.
2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи

заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 11</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.
2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 12</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар,	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

	кондитер. Группа 736, курс 3	
--	---------------------------------	--

1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.
2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. (Бухлер, суп лапша). Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ___ » _____ 20__	<b>Билет № 13</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ___ » _____ 20__
---	---	--

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.
2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 14</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	---	---

1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам
2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 15</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	---	---

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки

хранения соуса белого основного и его производных

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 16</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства
2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами

Преподаватель Русина М.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 17</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках

2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов  
Порционирование, упаковка для отпуска на или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов вынос

Преподаватель Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 18</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.

Преподаватель Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 19</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар,</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

	кондитер. Группа 736, курс 3	
--	---------------------------------	--

1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.
2. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

Преподаватель Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 20</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов
2. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева.

Преподаватель Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 21</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 22</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 23</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Лапша домашняя. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
2. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 24</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра

и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ

2. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

Преподаватель Русина М.В.

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 25</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	---	---

1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и. сроки хранения
2. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. (БНК: саламат)

Преподаватель Русина М.В.

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 26</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар,</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	--	---

	кондитер. Группа 736, курс 3	
--	---------------------------------	--

1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. **БНК: плавленый сырок)**
2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ___ » _____ 20__	<b>Билет № 27</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ___ » _____ 20__
---	---	--

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ___ » _____ 20__	<b>Билет № 28</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ___ » _____ 20__
---	---	--

1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Рулетики из омуля

Преподаватель Русина М.В.

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 29</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	---	---

1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
2. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 30</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 31</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1 Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Блюда БНК: Хиимэ, кровяная колбаса. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 32</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)
2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Преподаватель Русина М.В.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 33</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Преподаватель Русина М.В.

## **Контрольно-оценочные материалы для ПМ 02 Для экзамена квалификационного практического**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **Практический опыт:**

ПО 1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 - ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

## Приложение

### **2. Выполнение задания по Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

- рассыпчатая гречневая каша № 378
- рисовая молочная вязкая каша № 384 (681)
- фасоль с жиром №403 (вариант 9)
- Рис отварной № 682
- манная каша жидкая № 384 (вариант 5)

3. Выполнение задания по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий.

а. макароны с сыром № 415 (вариант 10)

4. Выполнение задания по приготовлению и оформлению простых блюд из яиц и творога

- омлет натуральный № 438 (4 вариант)
- драчену №450
- омлет смешанный № 443 (вариант 7)
- запеканка из творога № 469
- сырники из творога № 463 (вариант 9)

5. Выполнение задания по приготовлению и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем.

а. вареники с картофелем №1029 (вариант 8)

б. блинчики с творогом № 1043 (вариант 6)

1. Предоставление портфолио.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 1</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

4. *Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

**Приготовьте рассыпчатую, вязкую гречневую кашу № 378 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.**

5. *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
6. **Время выполнения задания – 2 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 2</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте драчену №450, омлет фаршированный, омлет натуральный- 2 порции, оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания - 1 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 3</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

- Приготовьте кашу рисовую вязкую молочную № 384 (681), биточки рисовые - 2 порции, оформите и подайте блюдо.

*При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*

*Время выполнения задания – 2 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 4</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте омлет натуральный № 438 , яичницу глазунью, омлет смешанный – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

*2 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*

*3 Время выполнения задания – 1 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 5</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте манная каша вязкая № 384, биточки манные – 2 порции , оформите и подайте блюду

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 2 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 6</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте блинчики с творогом № 1043 2 порции, оформите и подайте блюдо

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 2 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 7</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте омлет смешанный № 443, фаршированный, натуральный – 2 порции , оформите и подайте блюдо

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 1 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 8</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте вареники с картофелем №1029 - 3 порции, оформите и подайте блюдо

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 3 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 9</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте сырники из творога № 463- 2 порции, оформите и подайте блюдо

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 2 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 10</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте макароны с сыром № 415, лапшевник с творогом – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания – 3 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

### III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

---

#### **Подготовленный продукт:**

блюда из круп и риса, простые блюда из бобовых  
блюда и гарниры из макаронных изделий.

блюда из яиц и творога.

мучные блюда из теста с фаршем

#### **Характеристика подготовленных продуктов.**

**Приготовленные рассыпчатые каши** зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет, соответствующие виду крупы, а у каш из пшенной крупы – без привкуса горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.

**Приготовленные вязкие каши** зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными, не слипшимися между собой. По консистенции вязкая каша представляет собой густую массу. В горячем виде (т. е. при температуре 60–70 °С) она должна держаться на тарелке горкой, не расплываясь. Не допускаются запах и вкус пригорелой каши.

**Приготовленные жидкие каши.** В готовой *жидкой* каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму. По консистенции каша представляет собой жидкую однородную массу, растекающуюся по тарелке. Вкус и запах, свойственные данному виду каши, без признаков затхлости и горечи. Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.

По внешнему виду котлеты должны быть овальной формы с одним заостренным концом, биточки – круглой формы, без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон. Цвет золотистый. Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.

Запеканки должны иметь слегка подрумяненную корочку. Цвет, свойственный крупе, из которой приготовлено блюдо. Вкус и запах, характерные для данного вида каши.

**Приготовленные бобовые:** Внешний вид – зерна фасоли, гороха, должны сохранять свою форму. Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху бобовых, из которых приготовлены блюда. Зерна должны быть хорошо разваренными, полностью набухшими

**Приготовленные макаронные изделия** Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные – могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных – золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости

#### **Приготовленные блюда из яиц**

**Омлет жареный** имеет форму пирожка, цвет светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

**Драчена** должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия – пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению.

#### **Приготовленные блюда из творога**

**Вареники:** полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков, с хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Толщина слоя теста от 2 до 3 мм. Средняя масса вареника не более 12–14 г или 20–25 г. После варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию – мягкую и нежную. Цвет вареников белый с кремовым оттенком, с поверхностью, блестящей от масла. Не должно быть посторонних привкусов и запахов, вкус вареников в меру сладкий, без кислотности.

**Сырники** должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинки внутри, запах творога, вкус кисло-сладкий.

**Запеканки из творога** должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий.

В изделиях из творога недопустимы горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

**Приготовленные изделия из теста.** Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, некрошливым, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкус.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

423. Лапшевник с творогом

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто	1 порция Нетто
Лапша или вермишель	75	75
Вода	1605	165
Творог	101	100
Сахар	10	10
Маргарин	5	5
Сметана	5	5
Сухари	5	5
Масса п/ф	–	350
Масса готового	–	300
Маргарин	10	10
или сметана	30	30
<b>Выход: с жиром</b>	-	310
<b>Со сметаной</b>		330

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

#### **Подготовка продуктов.**

1. Вермишель перебирают.
2. Творог протирают.

#### **Приготовление лапши, вермишели.**

1. Воду 2, 2 литра и 30 грамм соли доводят до кипения.
2. Засыпают макароны.
3. Варят до готовности помешивая.

#### **Приготовление лапшевника.**

1. Макароны охладить до 60-70 градусов.
2. Творог соединить с яйцами, солью, сахаром.
3. Соединяют с отварными макаронами.
4. Выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями.
5. Поверхность выравнивают и смазывают сметаной.
6. Запекают.

#### **Подача.**

1. Нарезать на порционные куски.
2. Уложить на тарелку для 2-х блюд.
3. Полить сметаной или маслом.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям.**

Внешний вид – изделия квадратной или прямоугольной формы, поверхность неровная.

Цвет корочки – светло-коричневый или оранжево-золотистый оттенок.

Вкус – кисловато-сладковатый.

Запах – характерный для макарон и запеченного творога.

Консистенция – упругая, в меру плотная.

#### **Сроки хранения.**

1. Температура подачи +75°C.
2. Хранят на мармите не более 3 часов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**1043. Блинчики-полуфабрикат  
(оболочка)**

**Сборник рецептов 2012**

Наименование сырья	1 порция Брутто	1 порция Нетто
Мука пшеничная	42	42
Молоко	104	104
Сахар	3	3
Яйца	1/4	10
Соль	1	1
Масло растительное	10	10
Масса выпеченных блинчиков		100
Фарш №1096 масса полуфабриката		150
Масло растительное		5
Масса жареных блинчиков с фаршем		135
Масло сливочное		5

ВЫХОД:135/5

Фарш № 1096

Фарш творожный для блинчиков	Брутто	Нетто
Творог	909	900
Яйца	9/10 шт	36
Сахар	90	90
Выход	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% норм.), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшееся молоко.
2. Тесто процеживают.
3. Сковороды смазывают жиром, наливают тесто тонким слоем, обжаривают с одной стороны.
4. Творог протирают
5. Добавляют яйца, сахар и все тщательно перемешивают
6. На обжаренную сторону блинчиков укладывают фарш, заворачивают в виде плоских прямоугольных пирожков.
7. Блинчики обжаривают с обеих сторон на разогретой с жиром сковородке до румяной корочки.

ПОДАЧА: Блинчики укладывают на мелкую столовую тарелку по 2 шт. на порцию, поливают маслом.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Блинчики должны иметь поджаристую румяную корочку, без подгорелостей, блинчики не лопнувшие, фарш не виден. Консистенция блюда мягкая, сочная. Подают при температуре 60...65. Хранят на раздаче не более 2-х часов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 445. Макароны с сыром

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
1. Макароны	70	70
2. Сыр	22	220
3. Масло сливочное	10	10
4. Масса отварных макарон	-	200
<b>Выход:</b>	-	230

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подготовка макаронных изделий.
2. Варка макарон откидным способом.
3. Заправка макарон маслом сливочным, тертым сыром посыпать перед отпуском.
4. Отпуск 200/10/20.

#### Требования к качеству:

**внешний вид:** макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга;

**цвет:** светло-коричневый;

**вкус:** характерный для макарон и сыра;

**запах:** характерный для компонентов, предусмотренных рецептурой;

**консистенция:** мягкая, упругая, в меру плотная(не разварившаяся).

#### Сроки хранения.

Температура подачи +75°C. Хранят на мармите не более 3 часов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 334. Котлеты морковные

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
1. Морковь	156	125
2. Маргарин	5	5
3. Молоко	15	15
4. Бульон или вода	15	15
5. Крупа манная	15	15
6. Яйца	1/10	1/10
7. Творог	31	30
8. Сухари	12	12
9. Сметана	25	25
10. Маргарин столовый	10	10
11.Масса полуфабрикатов	-	180
12.Жареные котлеты	-	150
<b>Выход</b>	-	175-150/25(2шт.)

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Обработка продуктов.
2. Нарезка моркови соломкой
3. Припускание моркови с жиром, молоком, бульоном или водой.
4. Добавление тонкой стружкой манной крупы и варка до готовности.

5. Охлаждение массы до 40-50°C.
6. Добавление соли, яиц, творога протертого.
7. Формование котлет по 2шт. на порцию.
8. Панирование в сухарях или муке.
9. Жарение котлет с обеих сторон до образования золотистой корочки.
10. Отпуск со сметаной или маслом

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, поверхность без трещин, равномерно поджаренная;

**цвет:** светло-коричневый, золотистый, на изломе оранжевый с белыми вкраплениями творога;

**запах:** свойственный поджаренному маслу, отварной моркови и сметане;

**вкус:** сладковатый, свойственный моркови и творогу;

**консистенция:** мягкая, сочная.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**315. Капуста тушеная**

**Сборник рецептов 2010**

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
1. Капуста свежая	250	200
2. Капуста квашеная	243	170
3. Уксус 9-%	2	2
4. Животный жир	12	12
5. Томатное пюре	20	20
6. Морковь	13	10
7. Петрушка (корень)	7	5
8. Лук репчатый	18	15
9. Лавровый лист	0,02	0,02
10. Перец	0,05	0,05
11. Мука пшеничная	4	4
12. Сахар	5	5
<b>Выход</b>	-	200

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Обработка овощей, нарезка капусты соломкой.
2. Тушение до полуготовности в бульоне или воде с жиром.
3. Добавление пассерованных овощей.
4. За 5 минут до готовности заправить капусту мучной пассеровкой, солью, сахаром, уксусом, специями.
5. Отпуск с зеленью.

**Требования к качеству:**

**цвет:** светло-коричневый;

**запах:** свойственный капусте и пассерованным овощам;

**вкус:** овощей, из которых приготовлено блюдо, в меру соленый, кисло-сладкий;

**консистенция блюда:** густая, овощи мягкие, допускаются слегка упругие

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 353. Рулет картофельный

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
картофель 240	180	
масса протертого картофеля	-	175
Для фарша:		
лук репчатый	24/20	10
маргарин столовый	10	10
масса фарша	-	40
сметана	5	5
сухари	5	5
масса полуфабриката	-	225
масса выпеченного рулета	-	200
масло сливочное	-	5
<b>Выход</b>	-	200/5

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Варка картофеля.
2. Приготовление картофельной массы.
3. Приготовление фарша.
4. Формование рулета с помощью влажной ткани.
5. Переложить рулет швом вниз на подготовленный противень.
6. Смазать поверхность сметаной, посыпать сухарям, нанести 2-3 прокола.
7. Запекание.
8. Отпуск

#### Требования к качеству:

**внешний вид:** форма батона, поверхность без трещин, равномерно запеченная, толщина слоев одинаковая, фарш распределен равномерно;

**цвет:** золотистый, па разрезе виден фарш;

**запах:** свойственный картофелю и овощам, из которых приготовлен фарш;

**вкус:** в меру соленый, свойственный овощам из которого приготавливают блюдо;

**консистенция:** мягкая, сочная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 463. Сырники из творога

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
1. Творог	136	135
2. Мука пшеничная	20	20
3. Яйца	1/8 шт	5
4. Сахар	15	15
5. Масса полуфабриката	-	170
6. Маргарин столовый	5	5
7. Масса готовых сырников	-	150
8. Варенье или сметана	20	20
<b>Выход</b>	-	170

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Первичная обработка продуктов: яиц, протираание творога.
2. Перемешивание творога с просеянной мукой, яйцами, солью, сахаром.
3. Порционирование, формование сырников круглой формы толщиной 1,5 см , панирование в муке
4. Обжаривание полуфабриката с обеих сторон до румяной корочки, доведение до готовности в жарочном шкафу 5-7 мин.
5. Отпуск с вареньем или со сметаной 3 шт на порцию

### **Требования к качеству:**

**внешний вид:** сохранили круглую приплюснутую форму, поверхность покрыта равномерной румяной корочкой, без трещин;

**цвет:** золотистый, слегка коричневатый;

**вкус:** характерный для творога, вмеру сладкий, без изменений кислотности;

**запах:** характерный для творога;

**консистенция:** мягкая, нежная, однородная, без крупинок творога внутри.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 469. Запеканка из творога

Сборник рецептур 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
1. Творог	141	140
2. Крупа манная	10	10
3. Или мука пшеничная	12	12
4. Сахар	10	10
5. Яйца	1/10	4
6. Маргарин столовый	5	5
7. Сухари	5	5
8. Сметана	5	5
9. Масса готовой запеканки	-	150
10. Сметана	-	25
<b>Выход</b>	-	175

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Первичная обработка продуктов.
2. Приготовление массы из творога, просеянной муки или манной крупы, яиц, сахара, соли.
3. Подготовка противня – смазать жиром, посыпать сухарями.
4. Выкладывание массы на противень слоем 3-4 см.
5. Смазывание поверхности сметаной, запекание в жарочном шкафу 20-30 мин. до образования румяной корочки.
6. Отпуск со сметаной

### **Требования к качеству:**

**внешний вид:** изделия прямоугольной формы или в виде ромба;

**цвет:** коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый;

**вкус:** характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) и компонентов предусмотренных рецептурой; сладковато-кисловатый;

**запах:** вкусовых и ароматических продуктов (ванилина и др.) придают блюду приятные вкусовые ощущения;

**консистенция:** без комочков манной крупы или муки.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 438 Омлет натуральный

Сборник рецептур 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
1. Яйца	2 шт	80
2. Молоко	30	30
3. Масса омлетной массы	-	110
4. Маргарин столовый	5	5
5. Масса готового омлета	-	105
6. Масло сливочное	5	5
<b>Выход</b>	-	110

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Первичная обработка яиц.
2. Приготовление яично-молочной смеси с солью.
3. Жарка на сковороде с жиром, при помешивании 5-7 мин..
4. Придание омлету формы продолговатого пирожка.
5. Отпуск с маслом.

#### **Требования к качеству:**

**внешний вид:** форма пирожка, яичная масса равномерно окрашена; омлет полит маслом;

**цвет:** светло-желтый;

**вкус:** характерный для свежих яиц;

**запах:** характерный для свежих яиц;

**консистенция:** мягкая, плотная.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 327. картофель, жареный брусочками или

дольками, или кубиками

Сборник рецептур 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
Картофель сырой	483	362
Масло растительное	25	25
<b>Маса жареного картофеля</b>	-	250
<b>Маргарин или сметана</b>	10 20	10 20
<b>Выход: с маргарином</b>	-	260
<b>Со сметаной</b>	-	270

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. сортируют, калибруют овощи;
2. промывают овощи;
3. очищают овощи.
4. доочищают овощи.
5. нарезают овощи. Для жаренья картофель нарезают брусочками, ломтиками, кружочкам.
6. сливают нарезанный картофель на дуршлаг, дают стечь воде.
7. хорошо нагревают чугунную сковороду с жиром.
8. подготовленный картофель аккуратно укладывают на раскаленную сковороду с жиром слоем 4-5 см, поверхность выравнивают.

9. жарят до образования румяной корочки, перемешивают, солят и продолжают жаренье.  
 10. при отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

**Требования к качеству:**

**внешний вид:** нарезка картофеля однородная

**цвет:** желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого цвета;

**запах:** свойственный поджаренному маслу

**вкус:** свойственный жареному картофелю;

**консистенция:** мягкая

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

403. Бобовые с жиром

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
масса отварных бобовых	-	250
маргарин столовый	20	20
<b>Выход:</b>	-	270

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Фасоль, предварительно замоченную, варят с закрытой крышкой и при слабом кипении 1,5-2 часа. Жесткая вода и кислоты замедляют разваривание.
2. Отварные горячие бобовые заправляют жиром
3. При отпуске их поливают оставшимся жиром

**Требования к качеству блюд из бобовых.**

Внешний вид – зерна фасоли должны сохранять свою форму. Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху бобовых, из которых приготовлены блюда. Зерна должны быть хорошо разваренными, полностью набухшими.

**Правила подачи**

Блюда из бобовых подают как самостоятельное блюдо и как гарнир, на мелкой столовой тарелке, многопорционном блюде.

**Сроки хранения**

Блюда из бобовых хранят не более 3 часов.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1039. тесто для вареников

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	695	695
Яйца	1 1/3	53
<b>Молоко</b>	270	270
<b>Соль</b>	12	12
<b>Выход</b>		1000

1040. вареники с овощным фаршем

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для вареников	82	82
Фарш	-	103
<b>Маса сырых вареников</b>	-	185
<b>Маса вареных вареников</b>	-	200
Масло сливочное	10	10
<b>Выход с маслом</b>	-	210

1085. фарш картофельный

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	1209	880
Лук репчатый	310	130
Масло растительное	40	40
соль	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
2. Замесить крутое тесто для вареников до однородного состояния и оставить на 20 минут под пленкой для набухания.
3. Приготовить фарш для вареников. **Фарш.** Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком.
4. Приготовить лезон для вареников.
5. Сформовать вареники с картофелем: тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм; отступив от края 4 см, уложить на тесто кусочки фарша через 3-4 см друг от друга; край теста шириной 1 см смазать лезоном и закрыть им фарш, прижимая верхний слой теста к нижнему вокруг каждого кусочка; вырезать вареники выемкой.
6. Хранить вареники на лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.
7. Сварить вареники закладывая их в кипящую воду. Всплывшие вареники откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.
8. Оформить блюда для подачи: вареники полить маслом и сметаной

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид** – форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной.

Цвет у теста – белый с желтоватым оттенком, у творога – белый.

Вкус и запах – свойственные картофелю и пресному тесту, без излишней кислотности.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

443. омлет, смешанный  
с мясными продуктами

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
-----------------------	-----------------------	----------------------

Яйца	2 шт	80
Молоко	30	30
Маргарин столовый	5	5
Ветчина или колбаса	34	33
Маргарин столовый	-	30
Масса готовых мясных продуктов	-	30
Масса жареного омлета	-	130
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5
<b>Выход</b>	-	135

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясопродукты нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают, затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят, как омлет натуральный. При отпуске поливают растопленным жиром.

**Требования к качеству:**

**цвет:** светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов. Блюда из яиц не подлежат хранению.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### Драчены

#### Рецептура № 450

#### Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
Яйца	2 шт	80
Молоко	25	25
Маргарин столовый	5	5
Мука пшеничная	6	6
сметана	10	10
<b>Выход</b>	-	100

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В омлетную смесь, приготовленную как для омлета натурального, добавляют муку и сметану и запекают 5-8 минут на порционной сковородке. Драчену готовят непосредственно перед подачей в той же сковородке.

**Требования к качеству:**

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия – пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

384. каша вязкая манна или рисовая

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Манная крупа или рис	45	45
Масло сливочное	15	15
Молоко	100	100
Соль	0,5	0,5
Вода	67	67
Сахар	6	6
Выход 200/15		

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко доводят до кипения, добавляют соль, сахар
2. Всыпают тонкой струйкой манную крупу и помешивая варят 15 минут
3. Подают уложив на мелкие столовые тарелки, полив маслом

#### Требования к качеству

Каша без комков, хорошо проварена, белого цвета, хорошо держится горкой на тарелке. Вкус сладкий, без вкуса и запаха подгорелого молока. Хранят на раздаче при температуре 60-65 С не более 2-х часов.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Рис перебирают, промывают теплой водой, затем горячей
2. В кипящую подсоленную воду кладут рис и варят до полуготовности
3. Лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят до готовности
4. Подают уложив на мелкие столовые тарелки, полив маслом

#### Требования к качеству

Каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 градусов хорошо держится горкой на тарелке. Зерна полностью набухшие и хорошо разварены. Вкус слабо соленый, сладкий, без вкуса и запаха пригорелой каши. Хранят на раздаче при температуре 60-70 градусов не более 2-х часов.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

682. рис отварной

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
Крупа рисовая	360	360
Маргарин столовые Или сливочное	45	45
Выход		1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

#### Требования к качеству

**Приготовленные рассыпчатые каши** зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет, соответствующие виду крупы, а у каш из пшенной крупы – без привкуса горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши

## 2. Выполнение задания по приготовлению и оформлению супов

- Приготовление Щи из свежей капусты с картофелем № 187 (вариант 1)
- Борщ с капустой и картофелем № 170 (вариант 2)
- Рассольник петербургский № 197(вариант 3)
- Солянка домашняя № 228 (вариант 4)
- Суп картофельный с крупой № 204 (вариант 5)
- Суп молочный с макаронными изделиями № 235 (вариант 6)
- Суп с макаронными изделиями № 216 (вариант 7)
- Суп молочный с крупой № 236 (вариант 8)
- Суп пюре из разных овощей № 242 (вариант 9)
- Суп с картофельный с бобовыми № 206 (вариант 10)
- Сладкий суп из смеси сухофруктов № 290 (вариант 11)
- Суп из овощей № 202 (вариант 12)
- Щи из квашеной капусты № 191 (вариант 13)
- Щи по-уральски № 194 (вариант 14)
- Рассольник домашний № 196 (вариант 15)
- Суп крестьянский № 201 (вариант 16)

## 2. Выполнение задания по приготовлению и оформлению соусов

- Соус сметанный № 798 (вариант 1)
- Соус белый основной № 778 (вариант 2)
- Соус сметанный с луком и томатом (вариант 3)
- Соус молочный сладкий № 795 (вариант 4)
- Соус грибной № 803 (вариант 5)
- Соус яблочный № 842 (вариант 6)
- Заправка для салата № 830 (вариант 7)
- Масло зеленое № 814 (вариант 7)
- Соус абрикосовый № 838 (вариант 8)
- Соус томатный № 783 (вариант 9)
- Маринад овощной с томатом № 827 (вариант 10)
- Масло сырное № 815 (вариант 11)
- Масло селедочное № 814 (вариант 12)
- Паста из брынзы № (вариант 13)
- Соус «Польский» № 806 (вариант 14)
- Соус белый с рассолом № 791 (вариант 15)
- Соус Грибной с томатом № 784 (вариант 16)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП «    »                    20	<b>Билет № 1</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
---	--	---

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	
<p><b>Инструкция</b></p> <p>7. <i>Внимательно прочитайте задание</i></p> <p><b>Задание 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовьте щи из свежей капусты с картофелем № 187 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.</li> </ul> <p><b>Задание 2</b></p> <p>Приготовьте соус сметанный № 798 – 250 гр, оформите и подайте блюдо.</p> <p>2 <i>При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)</i></p> <p>3 <i>Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.</i></p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____</p>		

<b>МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ</b> Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)		
Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 2</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__

	ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3		
--	---	--	--

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте борщ с капустой и картофелем №170- 2 порции, оформите и подайте блюдо.

**Задание 2**

Приготовьте соус белый основной №778- 250 гр, оформите и подайте блюдо.

- 4 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 5 *Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 часов.***

Преподаватель \_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 3</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Замдиректора _____ Аюшиева А.Б.</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

### **Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

#### **Задание 1**

Приготовьте рассольник петербургский №197- 2 порции, оформите и подайте блюдо.

#### **Задание 2**

- Приготовьте соус сметанный с луком и томатом № 801 - 250 гр., оформите и подайте блюдо.

*При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*

*Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 4</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

### **Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

#### **Задание 1**

Приготовьте солянку домашнюю № 228 - 2 порции в соответствии с технологической картой, оформите и подайте блюдо.

#### **Задание 2**

Приготовьте соус молочный сладкий № 795 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

5 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 5</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп картофельный с крупой № 204 – 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте соус грибной № 803 – 250 гр., оформите и подайте блюдо

- 4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)
- 5 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 6</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

1. Приготовьте суп молочный с макаронными изделиями № 235 – 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2** Приготовьте соус яблочный № 842 – 250 гр., оформите и подайте блюдо

- 4 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 5 *Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 7</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп с макаронными изделиями № 216 – 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте заправка для салатов № 830 – 250 гр. , приготовьте масло зеленое № 814 – 250 гр., оформите и подайте блюдо

- 4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)
- 5 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 8</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп молочный с крупой № 236 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте соус абрикосовый № 838 – 250 гр., оформите и подайте блюдо

4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

5 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 9</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп пюре из овощей № 242 – 2 порции, оформите и подайте блюдо

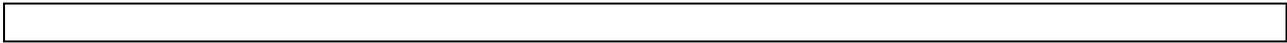
**Задание 2**

Приготовьте соус томатный № 783 - 250 гр., оформите и подайте блюдо

4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

5 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 10</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп картофельный с горохом № 206 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте маринад овощной с томатом № 827 – 500 гр., оформите и подайте блюдо.

4 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

5 Время выполнения задания №1 и задания №2 \_\_\_\_\_ час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 11</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте сладкий суп из смеси сухофруктов № 290 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте масло сырное № 815 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

- 2 При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)
- 3 Время выполнения задания №1 и задания №2 **4 час.**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 12</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп из овощей № 202 - 2 порции , оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте масло селедочное № 814 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 13</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте щи из квашеной капусты № 191 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте масло зеленое № 814 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено  
 На заседании ЦК РП

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

**Билет № 14**

По ПМ 02 Приготовление,  
 оформление и подготовка к  
 реализации горячих блюд,  
 кулинарных изделий,

УТВЕРЖДАЮ:

Замдиректора  
 \_\_\_\_\_ Аюшиева А.Б.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

	<p>закусок разнообразного ассортимента          Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.          Группа 736, курс 3</p>	
<p><b>Инструкция</b>  <i>1 Внимательно прочитайте задание</i></p> <p><b>Задание 1</b>          Приготовьте щи по-уральски № 194 - 2 порции, оформите и подайте блюдо</p> <p><b>Задание 2</b>          Приготовьте соус «Польский» № 806 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.</p> <p>2 <i>При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)</i></p> <p>3 <i>Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.</i></p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 15</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Замдиректора _____ Аюшиева А.Б.</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

### **Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

#### **Задание 1**

Приготовьте рассольник домашний № 196 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

#### **Задание 2**

Приготовьте соус белый с рассолом № 791 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 16</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Инструкция**

*1 Внимательно прочитайте задание*

**Задание 1**

Приготовьте суп крестьянский № 201 - 2 порции , оформите и подайте блюдо

**Задание 2**

Приготовьте соус грибной с томатом № 784 – 250 гр., оформите и подайте блюдо.

- 2 *При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)*
- 3 *Время выполнения задания №1 и задания №2 4 час.*

Преподаватель \_\_\_\_\_

### Ш 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

---

#### Приготовленный продукт:

Супы и соусы

#### Характеристика приготовленных продуктов.

#### Требования к качеству супов.

##### Сроки хранения

**Борщи:** во всех видах борщей свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Консистенция мягкая, не переваренная. Цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

**Щи:** капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

**Щи зеленые:** из протертой зелени щи должны иметь однородную массу, без комков заварившейся муки, на поверхности блестки жира. Консистенция пюреобразная, слегка вязкая, картофель в основном разварившийся. Вкус слабокислый от наличия щавеля, с ароматом шпината и пассерованного лука. Цвет от темно-зеленого до оливкового.

**Рассольники:** во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

**Солянка сборная мясная:** продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без кожицы. Вкус острый, с ароматом каперсов, пассерованного лука, огурцов. Цвет бульона мутный от томата и сметаны. Консистенция мясных продуктов мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

**Супы овощные:** коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты мягкая. Цвет жира на поверхности ярко-оранжевый.

**Супы из круп:** крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья и лук должны сохранить форму нарезки, на поверхности – блестки жира. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы мягкая.

**Супы с макаронными изделиями:** макаронные изделия, коренья и лук должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного – янтарный, желтый; грибного – светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

**Супы-пюре** имеют однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус нежный, в меру соленый.

**Прозрачные супы:** бульон прозрачный, цвет мясного бульона – желтый с коричневым оттенком; куриного – золотисто-желтый; рыбного – светло-янтарный или слегка зеленого оттенка. Вкус в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен. На поверхности не должно быть блесок жира. Продукты, входящие в состав гарнира, должны сохранить форму, консистенция их мягкая, цвет овощей натуральный.

**Молочные супы:** консистенция продуктов, из которых приготовлен суп, мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

**Окрошки:** мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками или соломкой, лук нашинкован. Цвет светло-коричневый, мутный от сметаны и яичных желтков. Вкус кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа и лука. Консистенция вареных продуктов мягкая, свежих огурцов – хрустящая.

**Свекольник:** свекла и огурцы нарезаны мелкими кубиками или соломкой. Вкус в меру соленый, кисло-сладкий, с ароматом огурцов, укропа и привкусом свеклы. Цвет темно-красный, после размешивания сметаны – бело-розовый. Консистенция свеклы мягкая, огурцов – хрустящая.

**Сладкие супы:** жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала. Крупы или макаронные изделия мягкие, должны сохранить форму, ягоды или фрукты не разварившиеся. Вкус кисло-сладкий.

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С. Холодные супы и продукты, подготовленные для этих супов, хранят в холодильнике. Посуду для отпуска холодных супов охлаждают до 12 °С.

### **Требования к качеству соусов.**

#### **Сроки хранения**

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Горячие соусы** с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. **Соусы средней густоты**, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, в нём не должно быть крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесок жира). В польском и сухарном соусе масло должно быть без сгустков белка. Яйца для польского соуса крупно шинкуют. В майонезах на поверхности не должно выступать масло, консистенция однородная. Маринады должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи. Хрен для соуса с уксусом натирают мелко.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного – от коричневого до коричнево-красного, для белых – от белого до слегка сероватого, для томатных – красного. Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светло-кремового, сметанный с томатом – розовый, грибной – коричневый, маринад с томатом –

оранжево-красный, майонез – белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

**Красный основной соус и его производные** должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Томатный соус имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. Рыбные соусы должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй, грибные – вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки. Молочные и сметанные соусы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

**Яично-масляные соусы и соус сухарный** имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

**Маринады** должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

**Сметанные соусы** хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65–70 °С не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

**Масляные смеси** хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

**Столовый майонез** промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С – 3 месяца. Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1-2 суток при температуре 10–15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки – в бутылках.

**Маринады и соус хрен** хранят в охлажденном виде в течение 2–3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

187. Щи из свежей капусты с картофелем

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	250	200
Картофель	160	120
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Жир кулинарный	20	20
Бульон	800	800
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Капусту нарезают шашками или соломкой, коренья – дольками, брусочками или соломкой (в зависимости от формы нарезки капусты), лук – дольками или соломкой. Репу и капусту, имеющую горьковатый вкус, предварительно ошпаривают.

В кипящий бульон или воду закладывает капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные коренья и лук, варят 15–20 мин, затем заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. Щи можно приготовить с картофелем.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень, отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Щи:** капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 170. Борщ с капустой и картофелем

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Свекла	200	160
Капуста квашеная	86	60
Картофель	107	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3%	16	16
Бульон	800	16
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10–15 мин, кладут тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой

### ПОДАЧА

Борщи отпускают со сметаной. К борщам можно подавать крупеник по 100-150 гр на порцию или ватрушки по 2 шт на порцию.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Борщи:** во всех видах борщей свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Консистенция мягкая, не переваренная. Цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

197. Рассольник петербургский

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	400	300
Крупа (перловая или рисовая)	30	30
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Огурцы соленые	67	60
Томатное пюре	30	30
Маргарин столовый	20	20
Бульон	700	700
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре.

#### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 С

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

228. Солянка домашняя

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	88	65
Окорок копчено-вареный	53	40
Сосиски или сардельки	41	40
Масса готовой говядины	-	40
Масса готового окорока	-	40
Масса готовых сосисок или сарделек	-	40
Лук репчатый	83	70
Огурцы соленые	100	60
Картофель	200	150
Томатное пюре	30	30
Масло сливочное	16	16
Бульон	750	750
<b>Выход</b>		1000
Сметана	20	20

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для этой солянки варят мясокостный бульон. Картофель нарезают ломтиками или кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности.

#### ПОДАЧА:

При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без кожицы. Вкус острый, с ароматом каперсов, пассерованного лука, огурцов. Цвет бульона мутный от томата и сметаны. Консистенция мясных продуктов мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 204. Суп картофельный с крупой

#### Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	427	320
Крупа рисовая, пшено	40	40
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10

Лук репчатый	48	40
Кулинарный жир	26	20
Бульон	750	750
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку – мелкими кубиками, лук – крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассеруют. Крупы (кроме манной) перебирают, промывают и ошпаривают, перловую крупу отваривают до полуготовности, а манную просеивают.

В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 мин, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до конца варки.

### ПОДАЧА

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья и лук должны сохранить форму нарезки, на поверхности – блестки жира. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы мягкая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Мясные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### 235. Суп молочный с макаронными изделиями Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	800	800
Вода	120	120
Макаронны, лапша, вермишель	80	80
Масло сливочное	12	12
Сахар	10	10
Соль	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия закладывают в кипящую воду и варят: макароны 15–20 мин, лапшу – 10–12, вермишель – 5–7 мин, затем откидывают на сито, воду сливают. Подготовленные макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Суповую засыпку («звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки») сразу засыпают в кипящее молоко или смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят до готовности.

#### ПОДАЧА

При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Консистенция продуктов, из которых приготовлен суп, мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

##### **216. Суп с макаронными изделиями**

##### **Сборник рецептов 2012**

<b>Наименование сырья</b>	<b>1 порция Брутто, г</b>	<b>1 порция Нетто, г</b>
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	80	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Кулинарный жир	20	20
Томатное пюре	6	6
Бульон	950	950
<b>Выход</b>	-	1000

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Суп с макаронными изделиями.** Коренья нарезают по форме макаронных изделий – соломкой, брусочками или ломтиками. В кипящий бульон закладывают макароны и варят 10–15 мин. кладут пассерованные овощи, нарезанные тонкими брусочками, пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. Суп можно готовить без томата. Для приготовления супа с вермишелью, суповой засыпкой в кипящий бульон вначале закладывают пассерованные овощи, варят 5–8 мин, затем кладут вермишель или суповую засыпку и варят до готовности. В конце добавляют соль и специи.

#### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или птицы, наливают суп, посыпают зеленью. Если суп приготавливают на грибном отваре, то вареные грибы шинкуют, обжаривают и кладут вместе с пассерованными овощами

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Супы с макаронными изделиями:** макаронные изделия, корни и лук должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного – янтарный, желтый; грибного – светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий мягкая.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

##### **236. Суп молочный с крупой**

**Сборник рецептов 2012**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Молоко	800	800
Вода	250	250
Крупа рисовая, хлопья овсяные	70	70
Масло сливочное	12	12
Сахар	10	10
Соль	10	10
Выход	-	1000

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**Суп молочный с крупой.** Перебранную и промытую крупу (рисовую, перловую или пшено) засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5–7 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности.

Для приготовления супа с ячневой крупой или манной просеянную крупу засыпают стружкой при помешивании в кипящее молоко или молоко с водой и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сахар.

#### ПОДАЧА

При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сливочное масло или маргарин столовый

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Молочные супы:** консистенция продуктов, из которых приготовлен суп, мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### 242. Суп пюре из разных овощей

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	100	80
Картофель	120	90
Репка	80	60
Морковь	75	60
Лук репчатый	48	40
Лук порей	26	20
Горошек зеленый консервированный	77	50
Мука пшеничная	20	20
Масло сливочное	30	30
Молоко	200	200
Яйца	2/5 шт	16
Бульон	750	750
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Суп-пюре из разных овощей.** Лук репчатый шинкуют соломкой и слегка пассеруют на сливочном масле. Морковь, репу нарезают, репу ошпаривают, чтобы удалить горечь. Белокочанную капусту шинкуют и ошпаривают. Картофель нарезают на части и варят отдельно. Морковь и репу припускают с небольшим количеством бульона и масла сливочного, кладут капусту, пассерованный лук и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель. Подготовленные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном или овощным отваром до консистенции супа-пюре, кладут соль и кипятят. Затем готовый суп заправляют лезоном и сливочным маслом.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут зеленый горошек и отваренные овощи (морковь, репу), нарезанную мелкими кубиками, наливают суп, отдельно подают гренки.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Супы-пюре** имеют однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус нежный, в меру соленый

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### **206. Суп картофельный с горохом**

Сборник рецептур 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	333	250
Горох	81	140
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Лук порей	26	20
Кулинарный жир или грудинка копченая свиная	20 80	20 70
Бульон	650	650
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Суп с бобовыми.** Из мясных и ветчинных костей варят бульон. Бобовые перебирают, промывают, замачивают в холодной воде и варят в этой же воде до размягчения. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленные бобовые и варят. В конце варки закладывают пассерованные коренья и лук, соль, специи и доводят до готовности.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку наливают суп, посыпают зеленью. Отдельно можно подать гренки. Для гренков черствый пшеничный хлеб без корок нарезают мелкими кубиками и подсушивают в жарочном шкафу. В суп с бобовыми можно положить пассерованный томат.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид – зерна фасоли или гороха должны сохранять свою форму коренья и лук должны сохранить форму нарезки, на поверхности – блестки жира. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы мягкая

Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху бобовых, из которых приготовлены блюда. Зерна должны быть хорошо разваренными, полностью набухшими.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**290. суп из смеси сухофруктов**

**Сборник рецептов 2012**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Плоды и ягоды сушеные	200	200
Масса плодов и ягод вареных		400
Сахар	120	120
Крахмал картофельный	20	20
Вода	850	850
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Суп из смеси сухофруктов.** Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, промывают, крупные экземпляры яблок и груш нарезают на части. В посуду кладут яблоки и груши, заливают водой и варят 15–20 мин. Затем кладут остальные фрукты, сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения. В суп можно ввести лимонную кислоту.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Сладкие супы:** жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала. Крупы или макаронные изделия мягкие, должны сохранить форму, ягоды или фрукты не разварившиеся. Вкус кисло-сладкий.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С. Холодные супы и продукты, подготовленные для этих супов, хранят в холодильнике. Посуду для отпуска холодных супов охлаждают до 12 °С.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**202. суп из овощей**

**Сборник рецептов 2012**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
--------------------	-----------	----------

Картофель	-	-
Репа	53	40
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	27	20
Лук репчатый	24	20
Лук-порей	26	20
Горошек консервированный	67	60
Помидоры свежие	94	80
Маргарин столовый	20	20
Грибы шампиньоны	53	40
Бульон	850	850
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Суп из овощей.** Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками или дольками, морковь и петрушку – дольками, брусочками, репчатый лук и помидоры – дольками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, закладывают пассерованные овощи, картофель, варят 10–15 мин, добавляют сырые или слегка пассерованные помидоры, консервированный зеленый горошек или фасоль, специи, соль и варят до готовности. В суп можно положить вареные белые грибы. Ассортимент овощей, входящих в этот суп, разнообразен и зависит от времени года: весной можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду, спаржу; летом – цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горошек и фасоль; осенью – тыкву, брюссельскую капусту; зимой – свежемороженые и консервированные овощи. Кабачки, тыкву нарезают кубиками, стручки зеленого горошка и фасоли – ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия.

### ПОДАЧА

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Супы овощные:** коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты мягкая. Цвет жира на поверхности ярко-оранжевый.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 191. щи из квашеной капусты

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	357	250
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	40	40
Мука пшеничная	10	10
Кулинарный жир	20	20
Бульон	800	800
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Щи из квашеной капусты.** Квашеную капусту тушат. Для тушения обработанную капусту кладут в котёл, наливают бульон (20–30% массы капусты), добавляют томатное пюре, жир, доводят до кипения и тушат 1,5–2 ч.

Коренья и лук нарезают соломкой или мелкими кубиками. Нарезанные овощи пассеруют и добавляют в капусту за 10–15 мин до окончания тушения.

В кипящий бульон кладут капусту, тушенную вместе с пассерованными овощами, варят 25–30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном, кладут соль, специи и варят до готовности. Если щи приготавливают с картофелем, то его нарезают кубиками или брусочками и закладывают в бульон в первую очередь. Щи можно заправить сахаром (6 г на 1000 г щей). Для улучшения вкуса в готовые щи кладут чеснок, растертый с солью.

#### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень, отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу, или крупеник, или ватрушку с творогом

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Щи:** капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 194. щи по-уральски (с крупой)

Сборник рецептур 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	286	200
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Чеснок	4	4
Крупа (геркулес, пшено, перловая, овсяная или рисовая)	20	20
Томатное пюре	50	50
Кулинарный жир	20	20
Бульон	750	750
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Щи по-уральски.** Квашеную капусту рубят и тушат. Крупу (рисовую, перловую, овсяную, пшено) перебирают, промывают, перловую крупу варят до полуготовности. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, варят 15–20 мин; вводят пассерованные овощи, в конце варки добавляют соль, специи и варят до готовности, можно добавить чеснок, растертый с солью. Отпускают так же, как и щи из квашеной капусты.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень, отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу, или крупеник, или ватрушку с творогом

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Щи:** капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветный или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука мягкая, капусты слегка хрустящая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

196. рассольник домашний

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	100	80
Картофель	240	180
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	80	60
Сельдерей корень	29	20
Лук репчатый	48	40
Лук-порей	53	40
Огурцы соленые	67	60
Маргарин столовый	20	20
Бульон	750	750
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Рассольник домашний.** В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время добавляют припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности.

### ПОДАЧА

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Рассольники:** во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

201. суп крестьянский с крупой

Сборник рецептов 2012

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Капуста свежая	200	160
Картофель	107	80
Крупа перловая, рисовая, овсяная	40	40
Репа	40	30
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	44	37
Масло растительное	20	20
Бульон	750	750
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Суп крестьянский.** Суп приготавливают на мясокостном или костном бульоне. Морковь, петрушку и лук нарезают кружочками, белокочанную капусту – шашками, картофель кубиками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят 10–15 мин, добавляют свежие по-мидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности.

Суп крестьянский можно приготовить с крупой – перловой, овсяной, пшенной, при этом норму закладки картофеля уменьшают. Крупу закладывают в бульон в первую очередь.

### ПОДАЧА

При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сметану и измельченную зелень

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Супы овощные:** коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты мягкая. Цвет жира на поверхности ярко-оранжевый.

**Супы из круп:** крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья и лук должны сохранить форму нарезки, на поверхности – блески жира. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы мягкая.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	500	500
Масло сливочное	50	50
Мука пшеничная	50	50
Бульон	500	500
<b>Масса белого соуса</b>		1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус сметанный.** Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят её горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3–5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают маслом сливочным

### ПОДАЧА

Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

**Сметанные соусы** хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65–70 °С не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре. Сметанные соусы имеют цвет от белого до светло-кремового.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### **778. Соус белый основной**

#### **Сборник рецептов 2012**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Бульон	-	1100
Мука пшеничная	50	50
Маргарин столовый	50	50
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	40	30
<b>Выход</b>		1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус белый основной.** Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим

мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся корни и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, зачищают поверхность, чтобы не образовалась пленка, и хранят на мармите

### ПОДАЧА

Подают к отварным и припущенным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны**, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для белых – от белого до слегка сероватого. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**801. Соус сметанный с луком и томатом**

**Сборник рецептур 2012**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Соус сметанный № 798	-	800
Лук репчатый	357	300
Масло сливочное	30	30
Томатное пюре	100	100
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Соус сметанный.** Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят её горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом,

размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3–5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и зачищают маслом сливочным

**Соус сметанный с луком и томатом.** Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать ещё 5–7 мин. Приготавливают сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.

### ПОДАЧА

Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

**Сметанные соусы** хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления. В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре. Поверхность соуса зачищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Горячие соусы с мукой** должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного – от коричневого до коричневатого-красного. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, с запахом пассерованных овощей и приправ.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

795. Соус молочный сладкий

Сборник рецептов 2012г

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	1000	1000
Масло сливочное	40	40
Мука пшеничная	40	40
Сахар	120	120
Ванилин	0,05	0,05
<b>Выход</b>	-	1000

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле.

Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют особенно аккуратно, чтобы она почти не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7–10 мин, добавляя соль и сахар. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и зачищают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка.

Существуют три вида молочных соусов:

жидкий, применяемый для поливки овощных, крупяных и других блюд; средней густоты – для запекания (в соус добавляют сырые яичные желтки) блюд из овощей, мяса, рыбы, а также им заправляют припущенные и отварные овощи; густой – для фарширования котлет из птицы и дичи, изделий из мясной рубки, для добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и другие блюда. Приготавливают соусы, производные от молочного.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус молочный сладкий.** Приготавливают жидкий молочный соус, в него добавляют сахар, ванилин, проваривают 3–5 мин.

*Молоко 750, масло сливочное 40, мука пшеничная 40, вода 250, сахар 100, ванилин 0,05.*

### ПОДАЧА

Соус молочный сладкий подают к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны**, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для белых – от белого до слегка сероватого. Молочный соус имеет цвет от белого до светло-кремового. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества.

Молочные и соусы должны иметь вкус молока. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65–70 °С не более 1–1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара – лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5 °С. Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**803. Соус грибной**

**Сборник рецептур 2012**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Грибы сушеные	40	40
Вода	-	860
Отвар грибной	-	750
Маргарин столовый	38	38

Мука пшеничная	38	38
Лук репчатый	357	300
Маргарин столовый	30	30
Масло сливочное	30	30
<b>Выход</b>	-	1000

Соусы грибные готовят на белой мучной пассеровке и отваре, полученном при варке белых грибов. Его приготавливают более концентрированным, чем для супов.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус грибной.** Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят её горячим грибным отваром и варят при помешивании 10–15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят ещё 10 мин. Для улучшения вкуса в соус можно добавить масло или маргарин.

### ПОДАЧА

Соус подают к котлетам, зразам, рулету, запеканке картофельной, к рисовым и мясным котлетам, используют для приготовления производных соусов

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

*Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.*

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

*Цвет соуса* должен быть характерным для каждой группы соусов. Для грибного – коричневый. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

*Вкус и запах соуса* – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч.

Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При

хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

842. Соус яблочный

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	256	225
Сахар	125	125
Крахмал картофельный	30	30
Корица молотая	1	1
Кислота лимонная	1	1
Вода	800	800
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао. Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, а у некоторых – мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

**Соус яблочный.** Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу.

### ПОДАЧА

Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Соусы должны иметь консистенцию жидкой сметаны,** быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч.

Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

830. Заправка для салата

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
-----------------------	-----------	----------

Масло растительное	500	500
Уксус 3-%	500	500
Сахар	40	40
Перец черный молотый	2	2
Соль	20	20
<b>Выход</b>	-	1000

Соусы холодные приготавливают на растительном масле или уксусе, а желе – на крепком концентрированном мясном или рыбном бульоне. К соусам холодным откосят заправки, маринады, соус хрен с уксусом, майонез и другие соусы. Эти соусы подают к мясным, рыбным и овощным блюдам, используют для приготовления салатов, винегретов и бутербродов.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Заправка для салатов.** Уксус соединяют с сахаром, солью и молотым перцем, всё хорошо перемешивают и вводят растительное масло. В горке холодного цеха заправку хранят в удобной для пользования посуде. Чтобы заправка была однородной, перед поливкой блюд её тщательно взбалтывают.

#### ПОДАЧА

Заправку используют для поливки салатов из свежих овощей, винегретов, овощных гарниров.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Салатные заправки хранят 1-2 суток при температуре 10-15С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки – в бутылках

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

814. Масло зеленое

**Сборник рецептов 2012**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Масло сливочное	850	850
Петрушка (зелень)	216	160
Лимон или кислота лимонная	81 2	34 2
<b>Выход</b>	-	1000

Смеси масляные представляют собой размягченное сливочное масло, перемешанное с измельченными дополнителями в виде сыра, горчицы, сельди, килек, зелени, сформованное и охлажденное. При отпуске масляные смеси нарезают на небольшие кусочки массой по 10–15 г. Для улучшения вкуса добавляют лимонный сок. Масляные смеси используют в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным горячим блюдам, для оформления холодных блюд, приготовления бутербродов и в диетическом питании. Кусочки масляной смеси могут иметь разнообразную форму – кружочка, прямоугольника, ромбика, квадрата, шарика, орешка или цветочка. Масляная смесь должна быть хорошо охлажденной и сохранять свою форму.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Масло зелёное.** Размягченное сливочное масло соединяют с мелкорубленной зеленью петрушки, лимонной кислотой, перемешивают, формируют в виде батона или тонкой колбаски, охлаждают и нарезают.

#### ПОДАЧА

Подают к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, используют для приготовления бутербродов и других блюд

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

**Масляные смеси** хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

*Столовый майонез* промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

838. Соус абрикосовый

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
курага	110	110
Вода для кураги	400	400
Сахар	600	600
<b>Выход</b>	-	1000
Крахмал	30	30

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао. Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, а у некоторых – мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус абрикосовый.** Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2–3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в неё добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту.

Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2–3 ч, затем проваривают 5 мин.

#### ПОДАЧА

Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам в тесте, яблокам с рисом, гренкам с фруктами.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Соусы должны иметь консистенцию жидкой сметаны**, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч.

Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 783. Соус томатный

#### Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Бульон	-	500
Маргарин столовый	25	25
Мука пшеничная	25	25
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	40	30
Томатное пюре	500	500
Маргарин столовый	25	25
сахар	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус белый основной.** Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук протирают.

Готовый белый соус заправляют маргарином, защипывают поверхность, чтобы не образовалась пленка, и хранят на мармите. Подают к отварным и припущенным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой.

Бульон 1100, маргарин столовый 50, мука пшеничная 50, лук репчатый 36, петрушка (корень) 27 или сельдерей (корень) 29, лимонная кислота 1, маргарин столовый 50.

**Соус томатный.** Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5–10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 15 мин.

В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют её почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную

пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1 кг). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

### ПОДАЧА

Томатный соус подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахохбили, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой для приготовления производных соусов.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

**Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны**, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус должен быть похож на вязкую манную кашу.

Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

**Цвет соуса** должен быть характерным для каждой группы соусов. Для томатных – красного. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

**Вкус и запах соуса** – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Томатный соус должен иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа. Томатный соус имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

827. маринад овощной с томатом

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	438	350
Лук репчатый	298	250
Петрушка (корень)	67	50
Томатное пюре	300	300
Масло растительное	100	100
Уксус 3-%	300	300

Сахар	35	35
Бульон рыбный или вода	100	100
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Маринад овощной с томатом.** Овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют на растительном масле до полуготовности. Добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать при помешивании еще 10 мин. Вливают в овощи уксус, закладывают лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, перемешивают и, если маринад слишком густой, добавляют процеженный рыбный бульон. Проваривают при слабом кипении 15–20 мин, охлаждают и хранят в неокисляющей посуде. Кроме перечисленных продуктов, в состав маринада могут входить белые корни – петрушка, сельдерей, пастернак, а также лук-порей. Чтобы маринад был более ароматным, в него добавляют гвоздику и корицу. Приготавливают маринад и без томата (белый маринад). В качестве загустителя в него вводят в конце варки муку или картофельный крахмал. Для маринада овощи можно нарезать звездочками или гребешками. В состав маринада может входить свекла. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

#### ПОДАЧА

Маринад используют для блюда «рыба под маринадом».

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Маринады хранят в охлажденном виде в течение 2–3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

815. масло сырное

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Сыр голландский или швейцарский	234	220
Масло сливочное	800	800
Горчица столовая	-	-
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Масло сырное.** Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым зеленым сыром или фокфором.

**Масло селедочное.** Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску, для фарширования яиц.

#### ПОДАЧА

Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

*Масляные смеси* хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

815. масло сырное

Сборник рецептур 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь вымоченная	521	250
Масло сливочное	750	750
Горчица столовая	30	30
<b>Выход</b>	-	1000

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Масло селедочное.** Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску, для фарширования яиц.

#### ПОДАЧА

Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

*Масляные смеси* хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

818. паста из брынзы

Сборник рецептур 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Брынза	781	750
Сметана	300	300
<b>Выход</b>	-	1000

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В протертую брынзу добавляют сметану и тщательно перемешивают. Пасту можно готовить с перцем красным молотым (3г на 1000г выхода)

#### ПОДАЧА

Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Сметанные соусы хранят при температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

806. соус польский

Сборник рецептур 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	700	700
Яйца	8 шт	320
Петрушка (зелень)	27	20
Кислота лимонная	2	2
<b>Выход</b>	-	1000

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус польский.** Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко шинкуют. Зелень петрушки или укропа мелко нарезают. Масло сливочное растапливают, соединяют с подготовленными яйцами и зеленью, добавляют лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, соль.

#### ПОДАЧА

Соус размешивают и прогревают при температуре не выше 70 °С. Подают к отварным блюдам из рыбы, к капусте цветной и белокачанной.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

В польском и сухарном соусе масло должно быть без сгустков белка. Яйца для польского соуса крупно шинкуют.

*Цвет соуса* должен быть характерным для каждой группы соусов. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

*Вкус и запах соуса* – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

*Яично-масляные соусы и соус сухарный* имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла. Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

791. соус белый с рассолом

Сборник рецептур 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
-----------------------	-----------	----------

Соус белый основной №787	-	900
Вино белое сухое	50	50
Огуречный рассолом	100	100
Кислота лимонная	0,5	0,5
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 787. Соус белый основной

#### Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Бульон рыбный	-	1100
Мука пшеничная	50	50
Маргарин столовый	50	50
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	40	30
<b>Выход</b>		1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус белый основной.** Белую жировую пассеровку разводят при нагревании горячим рыбным бульоном, вводят нарезанные соломкой пассерованные белые корни и репчатый лук и варят 30 мин, снимая с поверхности пену. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления производных соусов. Если соус применяют для запекания рыбы, его готовят без корней и лука. Перед подачей к отварной или припущенной рыбе соус заправляют лимонной кислотой и столовым маргарином.

**Соус белый с рассолом.** Готовят белый основной соус. Огуречный рассол процеживают доводят до кипения. Белый соус соединяют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5–10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин.

В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, отделяют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготовленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при температуре 70–75 °С.

#### ПОДАЧА

Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить молотый перец. Подают соус к припущенным блюдам из рыбы. Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

*Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.*

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

*Цвет соуса* должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного – от коричневого до коричневатого-красного, для белых – от белого до слегка сероватого, для томатных – красного. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

*Вкус и запах соуса* – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

.Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых корней и лука, с чуть кисловатым привкусом. Томатный соус имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. Рыбные соусы должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых корней и специй, грибные – вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки. В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

##### 784. соус томатный с грибами

Сборник рецептов 2012

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Соус томатный № 783		700
Лук репчатый	238	200
Грибы шампиньоны	197	150
Маргарин столовый	20	20
Вино сухое белое	100	100
Чеснок	4	3
Масло сливочное	40	40
<b>Выход</b>		1000

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

##### 783. Соус томатный

Сборник рецептов 2012

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Бульон	-	500
Маргарин столовый	25	25
Мука пшеничная	25	25
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Петрушка (корень)	40	30
Томатное пюре	500	500
Маргарин столовый	25	25
сахар	10	10
<b>Выход</b>	-	1000

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Соус томатный.** Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5–10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать ещё 15 мин.

В посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют её почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1 кг). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

**Соус грибной.** Отварные грибы и репчатый лук нарезают соломкой или мелко рубят. Лук пассеруют, соединяют с грибами и обжаривают 5 мин. Приготавливают белую жировую пассеровку, разводят её горячим грибным отваром и варят при помешивании 10–15 мин, вводят соль. Затем соус процеживают, кладут в него обжаренный лук и грибы и варят ещё 10 мин. Для улучшения вкуса в соус можно добавить масло или маргарин.

**Соус грибной с томатом.** В готовый грибной соус добавляют пассерованное томатное пюре, доводят до кипения и заправляют маргарином. Подают к крокетам картофельным и к тем же блюдам, что и грибной соус.

### ПОДАЧА

Соус подают к котлетам, зразам, рулету, запеканке картофельной, к рисовым и мясным котлетам, используют для приготовления производных соусов.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть «бархатистыми», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны.

На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают сливочным маслом или маргарином, т.е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

*Цвет соуса* должен быть характерным для каждой группы соусов. Для красного – от коричневого до коричнево-красного, для белых – от белого до слегка сероватого, для томатных – красного. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса.

*Вкус и запах соуса* – основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Белые соусы должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом. Томатный соус имеет ярко выраженный, кисло-сладкий вкус. Рыбные соусы должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй, грибные – вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.

В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80 °С от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0–5 °С. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде.

### 3. Выполнение задания по приготовлению и оформлению блюд из рыбы

- Рыба отварная, соус томатный, рис отварной (№ 472, № 792, № 682) (вариант 1)
- Рыба, жаренная с луком по-ленинградски (№ 491). (вариант 2)
- Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски (№ 505) (вариант 3)
- Тельное, гарнир пюре картофельное (№ 514, № 694). (вариант 4)
- Рыба, жареная в тесте, соус майонез с карнишами (№ 499 № 822) (вариант 5)
- Котлеты рыбные, картофель отварной (№ 510, № 692) (вариант 6)
- Рыба припущенная, соус польский, картофель отварной (№ 476, № 806) (вариант 7)
- Рыба фри, соус – масло сливочное, картофель жареный (№ 494, № 696). (вариант 8)
- Тефтели рыбные в соусе, рис отварной (№ 516, № 682) (вариант 9)
- Рыба, запеченная по-русски (№ 502) (вариант 10)
- Биточки рыбные, маргарин столовый, пюре картофельное (№ 510) (вариант 11)
- Зразы рыбные, маргарин столовый, картофель жареный из вареного (№ 513) (вариант 12)
- Щука фаршированная (вариант 13)

#### МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 1</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__</p>
---	--	---

### Инструкция

8. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте Рыбу отварную, соус томатный, рис отварной (№ 472, № 792, № 682). – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**.

Преподаватель \_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 2</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	---

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

### Задание

Приготовьте Рыбу жареную с луком по-ленинградски (№ 491) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 3</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	--	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

#### Задание

Приготовьте « Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски» (№ 505) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

### МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 4</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	--	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

#### Задание

Приготовьте Тельное, гарнир пюре картофельное (№514, № 694) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 5</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

#### Задание

Приготовьте Рыба, жареная в тесте, соус майонез с карнишами (№ 499, № 822) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ  
БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 6</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

#### Задание

Приготовьте **котлеты рыбные, картофель отварной** – 2 порции, оформите и подайте блюдо.(№510, №692)

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **2 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ  
 БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 7</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

#### Задание

Приготовьте **Рыба припущенная, соус польский, картофель отварной** (№472, №806)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**  
**БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 8</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте блюдо рыба фри, масло сливочное, картофель жареный (№494, №696)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**  
**БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 9</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте тефтели рыбные в соусе томатном, рис отварной (№516, №792)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**  
**БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 10</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте Рыбу запеченная по-русски (№502)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**  
**БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 11</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

#### **Задание**

Приготовьте биточки рыбные, (маргарин столовый), пюре картофельное (№510)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель\_\_\_\_\_

### **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 12</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

#### **Задание**

Приготовьте зразы рыбные,(маргарин столовый), картофель жареный из вареного (№513)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель\_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ**  
**БРИЭТ)**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 13</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

### **Задание**

Приготовьте щуку фаршированную – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

## **III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

---

### **Приготовленный продукт:**

Блюда из рыбы

#### **Характеристика приготовленных продуктов**

#### **Требования к качеству блюд из рыбы**

#### **Сроки хранения**

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панирования; соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.

*Отварную рыбу* подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую – с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Гарнир – отварной картофель обточен в форме бочонков или подобран средними целыми клубнями, уложен рядом с

рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

*Припущенную рыбу* подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу – без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу – в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранить свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, как и для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.

*Жареную рыбу* подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую – без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу – в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность её должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специфический; без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

*Рыбу в тесте* подают по 6–8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но сочной. Тесто – пористым и пышным. Цвет светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

*Запеченные рыбные блюда* приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу – леща, линя, карася. На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60–70 °С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

472. рыба отварная

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Горбуша	226	156
Морковь	5	4
Петрушка (корень)	4	3
Лук репчатый	5	4

Гарнир рис отварной	-	125
Соус томатный	-	75
<b>Выход</b>	-	<b>350</b>

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу доводят до кипения и варят почти без кипения, чтобы движение воды было едва заметным. С поверхности снимают пену. Время варки крупной рыбы 1–1,5 ч, мелкой – 30–45 мин.

Готовность рыбы определяют прокалыванием поварской иглой в наиболее толстой части. В месте прокола должен выделяться прозрачный сок, а если сок розовый, то рыбу следует доварить.

Вареную целую рыбу охлаждают в бульоне, вынимают, смывают сгустки белка, укладывают на блюдо, используют для банкетных и обеденных блюд.

### ПОДАЧА

**Рыба отварная.** Подготовленный полуфабрикат рыбы варят до готовности. На подогретую тарелку укладывают гарнир в виде отварного картофеля, обточенного бочонками, картофельного пюре или овощного рагу, зеленого горошка. Рядом помещают горячий кусок отварной рыбы кожей вверх. Гарнир поливают растопленным маслом, рыбу – бульоном и украшают зеленью. В соуснике подают соус польский, белый основной, томатный, сметанный

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Рыба должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60–70 °С не более 30 минут

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 491. рыба жареная с луком по-ленинградски    Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Окунь	204	149
Мука пшеничная	7	7
Масло растительное	8	8
Масса рыбы жареной	-	125
Лук жареный во фритюре № 718	-	40
Гарнир № 695 жареный из вареного	-	150
<b>Выход</b>		<b>315</b>

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Рыба жареная с луком по-ленинградски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

#### ПОДАЧА

Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг – жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 505. рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски

##### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Сом	284	145
Лук репчатый	24	20
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной рыбы	-	125
Яйца	½ шт	20
Гарнир №695, жареный из вареного	-	150
Соус сметанный № 798	-	150
Сыр	6,5	6
Маргарин или масло сливочное	10	10
<b>Выход</b>	-	430

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски.** Порционные куски рыбы обжаривают основным способом. Картофель варят в кожице, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с двух сторон. Грибы отваривают, нарезают ломтиками и

обжаривают. Репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют, не зажаривая, и соединяют с грибами. Зачищенный сыр измельчают на терке; приготавливают сметанный соус. Порционную сковороду смазывают маслом и наливают на неё немного сметанного соуса, затем кладут кусок жареной рыбы, вокруг которой красиво укладывают картофель. На рыбу помещают лук с грибами, а если рыба осетровая, то добавляют вареные хрящи, сверху кладут кружочек вареного яйца. Подготовленное блюдо заливают сметанным соусом, посыпают сыром, поливают растопленным сливочным маслом или маргарином, запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С. Готовность определяют по подрумяниванию поверхности блюда и загустению соуса.

### ПОДАЧА

Отпускают в порционной сковороде.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Запеченную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 514. тельное из рыбы

### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Щука	200	80
Масса рыбная котлетная	-	134
Фарш:		
Лук репчатый	40	34
Кулинарный жир	5	5
Грибы шампиньоны	28	21
Яйца	¼ шт	10
Сухари	2	2
<b>Масса фарша</b>	-	42
Яйца	¼ шт	10
сухари	10	2
<b>Масса полуфабриката</b>		194
Кулинарный жир	14	14
Масса готового тельного	-	160
Гарнир №694 пюре картофельное		100
Маргарин столовый	7	7
<b>Выход</b>	-	367

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сформованное тельное смачивают в льезоне и панируют в сухарях, обжари-вают во фритюре в течение 3–4 мин до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой и перекладывают на дуршлаг, чтобы стек жир. Тельное укладывают на сковороду, ставят в жаренный шкаф, предварительно нагретый до 250°C, и выдерживают там 4–5 мин до появления на поверхности изделия мелких воздушных пузырьков.

### ПОДАЧА:

Отпускают по 2 шт. на порцию с жареным картофелем, зеленым горошком, заправленным маслом или молочным соусом, или со сложным гарниром, поливают растопленным маргарином, посыпают рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают соус томатный. Рыбные зразы можно также приготовить в виде кирпичиков, как мясные.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Жаренную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 499. рыба жареная в тесте

### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Судак	192	92
Кислота лимонная	0,5	0,5
Масло растительное	3	3
Петрушка (зелень)	4	3
Мука пшеничная	40	40
Молоко	40	40
Масло растительное	2	2
яйца	1 шт	40
Кулинарный жир	20	20
Масса теста		120
Масса рыбы в тесте жареной		200
Соус № 822 соус майонез с карнишонами		50
Лимон	8	7
<b>Выход</b>	-	257

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Рыба в тесте жареная.** Кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку или поварскую иглу, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3–5 мин. Готовая поджаренная рыба всплывает на поверхность фритюра, её вынимают шумовкой, перекладывают в дуршлаг, чтобы стек жир.

### ПОДАЧА

Рыбу укладывают на блюдо или тарелку, покрытую бумажной салфеткой, по 6–8 кусочков, придавая ей форму пирамиды. Блюдо украшают веточками зелени петрушки (фри), долькой лимона. Отдельно подают соус майонез с корнишонами или томатный. Рыбу можно подать также с картофелем фри. Рыбу иногда нарезают кубиками

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность её должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специфический; без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

*Рыбу в тесте* подают по 6–8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но сочной. Тесто – пористым и пышным. Цвет светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**510. котлеты рыбные**

**Сборник рецептур 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Треска	110	80
или судак	178	80
или сом	111	80
Хлеб пшеничный	24	24
Молоко	32	32
сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	144
Гарнир № 692 картофель отварной		150
Маргарин столовый		8
<b>Выход</b>		<b>283</b>

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Котлеты или биточки рыбные.** Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

## ПОДАЧА

Котлеты (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетам.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Котлеты хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 476. рыба припущенная

### Сборник рецептур 2010

Наименование сырья	1 порция Брутто, г	1 порция Нетто, г
Щука	330	152
Лук репчатый	6	5
Петрушка (корень)	7	5
Масса припущенной рыбы		125
Шампиньоны	53	40
Гарнир картофель отварной		150
Соус польский №806		75
<b>Выход</b>		385

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и целую рыбу можно перевязать и прикрепить шпагатом к решетке. Причем звенья кладут кожей вниз, рыбу целую – брюшком вниз, а порционные куски – вниз кожей или той частью, где была кожа. Таким образом, более толстая часть куска будет погружена в воду. Рыбу заливают водой или рыбным бульоном так, чтобы жидкость покрыла ее на 1/3

объема. На 1 кг рыбы берут 300–500 г жидкости: для звеньев и целой рыбы – холодной, а для порционных кусков – горячей. Добавляют белые корни, репчатый лук, специи, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло.

Посуду с рыбой плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и припускают при слабом нагреве в течение 10–15 мин (порционные куски) и 25–50 мин (целую, фаршированную рыбу и звенья). В процессе припускания внутренние слои рыбы должны прогреться до температуры не ниже 80°C. Припущенную рыбу вынимают из бульона, который процеживают и используют для приготовления соуса.

#### ПОДАЧА

**Рыба припущенная.** В подогретую порционную посуду укладывают отварной картофель, имеющий форму обточенных бочонков, либо клубни среднего размера, или картофельное пюре, или овощи отварные с жиром. Сбоку помещают горячий кусок припущенной рыбы, на неё – отварные грибы. Сверху рыбу поливают паровым соусом, приготовленным на бульоне, в котором припускалась рыба, украшают зеленью. Блюдо можно дополнить кусочками креветок или крабов, очищенным лимоном (1/8 шт.). Гарнир поливают маслом. Припущенную рыбу можно также отпустить с соусами белым основным, белое вино, томатным и др.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Припущенную рыбу* подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу – без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу – в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранить свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, как и для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60–70 °С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 494. рыба, жаренная во фритюре

#### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Окунь морской	174	115
Мука пшеничная	7	7
Яйца	1/6 шт	7
Сухари	20	20
Кулинарный жир	12	12
Маса рыбы жареной		125
Гарнир № 696 картофель жареный		150
Масло сливочное	10	10
Лимон	8	7
Выход		292

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Рыба, жаренная во фритюре.** Подготовленный полуфабрикат – «целая рыба» или порционные куски в виде ромбов – закладывают во фритюр, нагретый до температуры 180°С. Рыбу опускают во фритюр с помощью шумовки осторожно, чтобы не вызывать разбрызгивания жира, и жарят 5–10 мин до образования на поверхности золотистой корочки, затем вынимают, дают стечь жиру, укладывают на сковороду и дожаривают в жарочном шкафу.

#### ПОДАЧА

При подаче на подогретую тарелку или порционное блюдо помещают гарнир в виде ломтиков картофеля, жаренного из отварного, или брусочки картофеля фри, рядом кладут рыбу, которую поливают растопленным маслом, украшают ломтиком лимона и зеленью петрушки, жаренной во фритюре. В соуснике подают соус томатный, или майонез с корнионами, или майонез.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Жареную рыбу* подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую – без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу – в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму. Поверхность её должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы специфический; без постороннего привкуса, запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра. Рыбу, жаренную целым звеном, нарезают на порционные куски под прямым углом. Куски должны сохранять свою форму, а поверхность их не должна быть заветренной. Рыбу укладывают на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### **516. тефтели рыбные**

#### **Сборник рецептур 2010**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Окунь морской	144	65
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко	20	20
Лук репчатый	17	14
Мука пшеничная	8	8
<b>Масса полуфабриката</b>		118
Масло растительное	8	8
<b>Масса тушеных тефтелей</b>		100
Гарнир рис отварной № 682		150
Соус томатный № 792		75
<b>Выход</b>		325

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Тефтели рыбные.** Тефтели приготавливают в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10–15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в запеченном виде.

#### ПОДАЧА

При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Тефтели хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### **502. рыба запеченная по-русски**

#### **Сборник рецептов 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Окунь морской	217	152
Масса готовой рыбы		125
Картофель	206	206
Масло сливочное	15	15
Сыр	6,5	6
Выход		400

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Рыба, запеченная с картофелем, по-русски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают часть ломтиками, а часть кружочками. Приготавливают белый основной соус на рыбном бульоне. Мелко натирают сыр. Рыбу нарезают на филе с кожей

без костей. Порционную сковороду смазывают маслом, подливают на неё часть соуса, затем укладывают в середину сырую рыбу, вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель, нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности румяной поджаристой корочки. Соус при этом должен лишь слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть.

### ПОДАЧА

Блюдо запекают 15–20 мин, после чего вынимают, ставят на плиту и прогревают в течение 3–5 мин, чтобы рыба полностью дошла до готовности. Отпускают блюдо в этой же порционной сковороде.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Запеченные рыбные блюда* приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей или без кожи. С костями запекают целую рыбу – леща, линя, карася. На поверхности блюда должна быть подрумяненная корочка. Соус должен загустеть, но не высохнуть. Блюдо сочное, рыба и гарнир не пригоревшие и не присохшие к посуде.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 510. биточки рыбные      Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Треска	110	80
или судак	178	80
или сом	111	80
Хлеб пшеничный	24	24
Молоко	32	32
сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	144
Гарнир № 694 пюре картофельное		150
Маргарин столовый		8
<b>Выход</b>		<b>283</b>

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Котлеты или биточки рыбные.** Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют их, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

### ПОДАЧА

Биточки (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Котлеты хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 513. зразы рыбные

### Сборник рецептур 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Щука	200	80
Хлеб пшеничный	24	24
Молоко	32	32
<b>Масса рыбная котлетная</b>		134
Фарш:		
Лук репчатый	40	34
Кулинарный жир	5	5
Шампиньоны	28	21
Сухари	2	2
Масса фарша		32

Сухари	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>		174
Кулинарный жир	12	12
<b>Масса готовых зраз</b>		148
Гарнир №695 картофель жареный из вареного		150
Марганиз столовый	7	7
Выход		405

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Зразы донские.** Сформованные зразы жарят в нагретом фритюре до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

#### ПОДАЧА

Отпускают по 1–2 шт. на порцию с жареным картофелем, картофельным пюре, припущенными овощами, рассыпчатой гречневой кашей или со сложным овощным гарниром, состоящим из 3–4 видов овощей, по-ливают растопленным сливочным маслом или подают отдельно, соус томатный, украшают зеленью.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Блюда из рыбной котлетной массы* должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной, тщательно измельченной и промешанной массы. Поверхность жареных изделий покрыта хорошо поджаренной корочкой. Цвет на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые. Недопустимыми дефектами являются неправильная форма изделия, закатка панировки внутрь изделия, наличие посторонних запахов, привкус кислого хлеба, подгоревших корочек и т. д. При отпуске изделия помещают на тарелку, гарнир кладут сбоку, соусом поливают только биточки и тефтели, к остальным изделиям соус подливают сбоку

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Зразы хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей зразы прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

## **4. Выполнение задания по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы**

- Плов (№ 601) (вариант 1)
- Бефстроганов (№ 561) (вариант 2)
- Жаркое по-домашнему (№ 590) (вариант 3)
- Котлеты из говядины (№ 608) (вариант 4)
- Шницель (№ 574) (вариант 5)
- Гуляш (№ 591) (вариант 6)
- Голубцы запеченные (№ 636) (вариант 7)
- Рулет с макаронами (№ 616) (вариант 8)

- Антрекот (№ 558) (вариант 9)
- Котлеты по-киевски (№659) (вариант 10)
- Азу (№ 596) (вариант 11)
- Печень жареная (№581) (вариант 12)
- Тефтели (вариант 13)
- Позы (вариант 14)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  «___»_____20__	<b>Билет № 1</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева «___»_____20__
---	--	---

**Инструкция**

9. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте плов (№ 601). – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час.**

Преподаватель\_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 2

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 2</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте **бефстроганов** (№ 561) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 3

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 3</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте **жаркое по-домашнему** (№ 590) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 4

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 4</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар,	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

	кондитер. Группа 736, курс 3	
--	---------------------------------	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте котлеты из говядины (№608) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 5**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 5</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте **шницель** (№574) – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 6

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 6</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте **гуляш**. (№591) – 2 порции, оформите и подайте блюдо

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 7

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 7</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте голубцы запеченные (№636)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 8

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 8</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

### Задание

Приготовьте рулет с макаронами (№616)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 9

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 9</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

### Инструкция

2. Внимательно прочитайте задание

### Задание

Приготовьте антрекот (№558)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 10

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 10</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	---	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте котлеты по-киевски (№659)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 11

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 11</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	---	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте азу (№596)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

**II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 12**

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	<b>Билет № 12</b> По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

**Инструкция**

2. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте печень жареную (№ 581)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 13

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 13</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

**Задание**

Приготовьте тефтели (№ 581)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 14

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p><b>Билет № 14</b></p> <p>По ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	---

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание

#### **Задание**

Приготовьте позы (№ 581)– 2 порции, оформите и подайте блюдо.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

Время выполнения задания – **3 час**

Преподаватель \_\_\_\_\_

### **III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

---

#### **Приготовленный продукт:**

Блюда и мяса и домашней птицы

#### **Характеристика приготовленных продуктов.**

#### **Требования к качеству мясным блюд. Сроки хранения**

*Отварные мясные блюда* должны быть нарезаны поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена. Цвет мяса от светло-серого до темного, консистенция мягкая, сочная, вкус в меру соленый, с ароматом, свойственным данному виду мяса.

Сосиски и сардельки вареные подают целыми. С сосисок снята оболочка. Цвет от светло-красного до темно-красного, консистенция нежная, сочная, вкус и запах, соответствующие виду изделия.

*Жареные натуральные мясные блюда* крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответствующую блюду; консистенция мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

*Панированные жареные блюда* имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

*Запеченные мясные блюда под соусом* имеют румяную корочку, консистенция мяса мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый.

*Блюда из рубленой массы* имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус в меру соленый, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

*Блюда из котлетной массы* должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок. Отварные мясные продукты хранят с небольшим количеством бульона в посуде с закрытой крышкой при температуре 50–60 °С не более 3 ч. Для более длительного хранения мясо охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч.

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Паннированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

#### **Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения**

Порционные куски *отварной птицы* состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

*Жареная птица* должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

*Котлеты из филе кур паннированные* имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Паннировка не должна отставать.

*Котлеты рубленые из кур* имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

601 Плов

Сборник рецептов 2010

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто</b>	<b>Нетто</b>
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
Крупа рисовая	68	68
Маргарин	10	10
Лук репчатый	12	10

Морковь	19	15
Томатное пюре	15	15
Масса тушеного мяса		50
Масса гарнира		200
<b>Выход</b>	-	250

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Плов.** Мясо, нарезанное кубиками по 20–30 г, посыпают солью, перцем, кладут на разогретый с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют томатное пюре, пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.

#### ПОДАЧА

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### 561. Бефстроганов Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Говядина (вырезка, толстый и тонкий)	107	79
Лук репчатый	29	24
Маргарин столовый	7	7
Масса лука пассерованного	-	12
Мука пшеничная	4	4
Сметана	20	20

Соус «Южный»	3	3
Масса жареного мяса		50
Масса соуса и пассерованного лука		50
Гарнир		150
<b>Выход</b>		250

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Бефстроганов.** Мясо, нарезанное брусочками длиной 30–40 мм, кладут на хорошо раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3–5 мин, при этом мясо перемешивают. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения.

### ПОДАЧА

При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жаренный из вареного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответствующую блюду; консистенция мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 590. Жаркое по-домашнему

### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) или свинина (лопаточная и шейная части)	107	79
Картофель	87	74
Лук репчатый	267	200
Жир животный	24	20
Жир животный	10	10
Томатное пюре	12	12

Масса тушеного мяса		50
Масса готовых овощей		250
<b>Выход</b>	-	300

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Жаркое по-домашнему.** У говядины используют, боковую и наружную части, у свинины – лопаточную и шейную. Мясо нарезают по 2–4 куска массой 30–40 г на порцию и обжаривают. Репчатый лук нарезают дольками, пассеруют. Картофель нарезают дольками, обжаривают.

Подготовленное мясо и овощи укладывают в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец, наливают бульон так, чтобы только закрыть продукты, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5–10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

### ПОДАЧА

Отпускают в горшочках. Это блюдо можно приготовить без томатного пюре.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 608. Котлеты из говядины

### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	50	37
Или свинина (котлетное мясо)	43	37
Хлеб пшеничный	9	9
Молоко или вода	12	12
Сухари	5	5
Масса полуфабриката	-	62
Жир животный		3

масса жареных котлет		50
Гарнир		150
<b>Соус или Маргарин столовый или Масло сливочное</b>		50 5 5
<b>Выход с соусом</b>	-	250
<b>С жиром</b>		205

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Котлеты, биточки с гарниром.** Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности.

### ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

*Блюда из котлетной массы* должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 574. Шницель

### Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (тазобедренная часть)	82	70
Или телятина (тазобедренная часть)	106	70
Яйца	1/13 шт	3
Сухари	9	9

Масса полуфабриката		80
Жир животный	6	6
Масса жареного шницеля		58
Гарнир		150
Масло сливочное или маргарин столовый	4	4
<b>Выход</b>	-	212

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шницель.** Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

### ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом – шницель, поливают его растопленным маслом. В качестве гарнира используют картофель жареный, припущенные овощи, тушеную капусту, рассыпчатые каши, сложный гарнир. Шницель можно отпустить с каперсами и лимоном. В этом случае на порционное блюдо кладут картофель жареный, рядом – шницель, поливают его сливочным маслом, прогретым с лимонной цедрой (нарезанной соломкой и ошпаренной), сверху помещают отжатые от рассола каперсы и кружочек очищенного лимона.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Жареные натуральные мясные блюда* крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ:

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**591. Гуляш**

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка) или свинина (лопаточная и шейная части)	107	79
	87	74
Жир животный	5	5
Лук репчатый	18	15
Томатное пюре	12	12
Мука пшеничная	4	4
Масса тушеного мяса		50
Масса соуса		75
Гарнир		150
<b>Выход</b>		<b>275</b>

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Гуляш.** Мясо, нарезанное в виде кубиков по 20–30 г, кладут слоем 1– 1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1–1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист и тушат при слабом кипении 25–30 мин до готовности. В гуляш можно добавить сметану, положить чеснок.

**ПОДАЧА:**

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир, рядом – гуляш, посыпают измельченной зеленью. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, клецки из манной крупы, картофель.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

**СРОКИ ХРАНЕНИЯ**

Тушеные блюда хранят не более 2 часов.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**636. Голубцы с мясом и рисом****Сборник рецептов 2010**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	163	130/120
Говядина (котлетное мясо)	110	81
Крупа рисовая	11	30
Лук репчатый	21	18
Маргарин столовый	5	5
Маса пассерованного лука с жиром		12
Масса фарша		120
Маса поуфабриката		240
Маса обжаренных голубцов		216
Соус 798, 799		100
<b>Выход</b>		<b>316</b>

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**Голубцы с мясом и рисом.** Сырое мясо пропускают через мясорубку, смешивают с отварным рисом, пассерованным луком, добавляют соль, молотый перец, рубленую зелень петрушки и перемешивают. Иногда рис используют сырой, в этом случае голубцы тушат не менее 1 ч.

На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают его, придают изделиям цилиндрическую форму; голубцы укладывают на смазанный жиром противень, сбрызгивают жиром, обжаривают в жарочном шкафу, затем заливают соусами сметанным с томатом, сметанным или томатным и запекают в жарочном шкафу.

**ПОДАЧА**

При отпуске в баранчик или тарелку кладут голубцы по 2 шт. на порцию, поливают соусом, в котором готовили, посыпают измельченной зеленью.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

**СРОКИ ХРАНЕНИЯ**

Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА****616. Ролет с макаронами или яйцом****Сборник рецептов 2010**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	103	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса		113
Фарш:		

Макаронны отварные		75
Или яйца	1 шт	40
Маргарин столовый	2	2
Маса фарша из макарон		77
Или яиц		42
Яйца	1/6 шт	7
Сухари	4	4
Маса п/ф с макаронами		199
Маса п/ф с яйцом		165
Маргарин столовый на смазку противня и сбрызгивание	3	3
Масса готового рулета:		
С макаронами		175
С яйцом		145
Соус №759, 762		50
<b>Выход: с макаронами</b>		225
<b>С яйцом</b>		195

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Рулет с макаронами.** Подготовленный рулет запекают 30–40 мин в жарочном шкафу при температуре 220–230 °С. Готовый рулет нарезают на порции.

*Рулет* – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.

Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.

Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком

### ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1–2 куска рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фарширован пассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Запеченные мясные блюда под соусом* имеют румяную корочку, консистенция мяса мягкая, не допускается высыхание соуса. Цвет светло-коричневый.

### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 558. Антрекот

Сборник рецептов 2010

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (толстый и тонкий край)	216	159
Жир животный	10	10
Масса жареного антрекота		100
Масло зеленое	15	15
Хрен (корень)	23	15
<b>гарнир</b>		150
<b>Выход</b>		280

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Антрекот.** *Антрекот* – нарезают из толстого и тонкого краев порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью, перцем, кладут на сковороду, разогретую с жиром, и жарят с обеих сторон до готовности.

### ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный или картофель фри, картофель в молоке, сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей, рядом помещают антрекот, кладут строганный хрен, зелень петрушки, антрекот поливают мясным соком, сверху укладывают кусочек зеленого масла. Можно отпустить с яйцом или луком, как бифштекс.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Жареные натуральные мясные блюда* крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция мягкая, у бифштексов, филе и лангетов нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной.

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### 659. Котлеты по-киевски

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Курица Или филе куриное (п/ф)	231	83
Масло сливочное	30	30
Яйца	¼ шт	10
Хлеб пшеничный	28	25
Масса п/ф		145
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет		128
Гарнир		150
Масло сливочное	10	10
Выход		288

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Котлеты по-киевски.** Подготовленный и выдержанный в холодильнике полуфабрикат жарят во фритюре 5–7 мин до образования золотистой корочки, затем кладут на сковороду и ставят в жарочный шкаф на 2–3 мин.

*Курица 231, масло сливочное 30, яйца 1/4 шт., хлеб пшеничный 28, кулинарный жир 15, гарнир 150, масло сливочное 10. Выход 288.*

## ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут сложный гарнир, состоящий из 3–4 видов овощей: картофель, жаренный во фритюре соломкой, зеленый горошек, стручки фасоли, цветную капусту, рядом – крутон из пшеничного хлеба, на него укладывают готовую котлету, поливают её маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир можно положить в корзиночки.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Панированные жареные блюда* имеют на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин.

#### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**596. Азу**

**Сборник рецептов 2010**

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто, г</b>	<b>Нетто, г</b>
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159
Жир животный	15	15
Томатное пюре	20	20
Лук репчатый	42	35
Мука пшеничная	6	6
Помидоры свежие	47	40
Огурцы соленые	50	30
Картофель	133	100
Чеснок	1	0,8
<b>Масса тушеного мяса</b>	-	100
<b>Масса соуса и овощей</b>	-	250
<b>Выход</b>		350

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Азу.** Мясо, нарезанное брусочками массой 10–15 г, кладут слоем 1–1,5 см на хорошо нагретую сковороду с жиром или на противень, посыпают солью, перцем и обжаривают, периодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, наливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15–20 мин до готовности.

#### ПОДАЧА

Перед отпуском кладут мелкорубленный или растертый чеснок. Можно положить свежие помидоры, нарезанные дольками, их кладут вместе с картофелем.

При отпуске азу кладут в баранчик, посыпают зеленью петрушки или укропа. При массовом приготовлении картофель во время тушения не кладут, а используют жареный картофель в качестве гарнира при отпуске.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

*Тушеное мясо* имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Крупные куски нарезаны поперек волокон на тонкие кусочки, порционные и мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

## СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**581. печень жареная с жиром или луком**

**Сборник рецептов 2010**

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья или свиная	86	71
Мука пшеничная	3	3
Масса п/ф		74
<b>Жир животный</b>	6	6
Масса жареной печени		50
Гарнир		150
Масло сливочное или маргарин столовый или лук жареный		4 10
<b>Выход с жиром</b>		204
<b>С луком</b>		210

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Печень жареная.** Нарезанную на порционные куски печень посыпают солью, перцем, панируют в муке (предварительно перед панированием ее можно ошпарить), укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают при сильном нагреве до образования поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу. Пережаривать печень нельзя, так как ухудшается её качество (она становится жесткой).

## ПОДАЧА

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут жареный или отварной картофель или картофельное пюре, рядом – печень, поливают её растопленным маслом, можно сверху положить жареный лук.

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответствующую блюду; консистенция мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

#### СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 48 ч. Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском. Панированные порционные блюда хранят не более 30 мин. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин. Тушеные и запеченные блюда хранят не более 2 ч.



