

**РЕЗУЛЬТАТ 1****Вариант I**

1. Перечислите классификационные признаки вторых горячих блюд.
2. Опишите последовательность приготовления:
  - а) котлет рисовых;
  - б) крупеника гречневого.
3. Определите название блюда по представленному набору продуктов: крупа рисовая, молоко, вода, сахар, яйцо, масло сливочное, изюм, сухари, сметана, ванилин, соус.
4. Какова форма изделий из вязкой каши — котлет?
5. Как приготовить полуфабрикаты — биточки рисовые?
6. Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении котлет, биточков?
7. Почему бобовые при варке не солят?
8. Назовите способы варки макаронных изделий.
9. Каково соотношение соли и жидкости при несливном способе приготовления макарон?
10. Почему для лапшевника и макаронника макароны варят несливным способом?

**Вариант II**

1. Перечислите виды тепловой обработки продуктов?
2. Опишите поэтапно процесс приготовления:
  - а) пудинга из творога;
  - б) макаронника.
3. Определите название блюда по представленному набору продуктов: гречневая каша, сахар, яйцо, сметана, творог, сметана, сухари, маргарин.

4. Какова форма изделий из вязкой каши — биточков?
5. Как приготовить полуфабрикаты — котлеты манные?
6. Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении крупеника, запеканки?
7. Для чего перед варкой бобовые замачивают?
8. Для каких целей варят макароны несливным способом?
9. Каково соотношение соли и жидкости при сливном способе приготовления макарон?
10. Назовите отличительные особенности лапшевника и макаронника.

## РЕЗУЛЬТАТ 2

### Вариант I

1. Охарактеризуйте технологию тушения овощей.
2. Перечислите овощи, используемые для фарширования.
3. Составьте технологическую схему приготовления картофеля, тушеного с луком и помидорами.

### Вариант II

1. Охарактеризуйте технологию жаренья овощей.
2. Опишите, как запекают овощи.
3. Составьте технологическую схему приготовления картофеля, жареного во фритюре (фри).

## РЕЗУЛЬТАТ 3

Составьте технологическую схему приготовления блюда.

**Вариант I.** Рыба запеченная.

**Вариант II.** Рыба припущенная.

**Вариант III.** Котлеты рыбные.

**РЕЗУЛЬТАТ 4****Вариант I**

1. Ответьте на вопросы.
  - I. Как классифицируются мясные блюда по способу тепловой обработки?
  - II. Почему мясо при тепловой обработке размягчается?
  - III. От чего зависит время размягчения мяса?
  - IV. Какие факторы влияют на стойкость коллагена?
  - V. Почему при тепловой обработке масса мяса уменьшается?
  - VI. С какими гарнирами отпускают отварное мясо, отварных кур?
  - VII. Какие соусы используют для подачи отварного мяса, кур?
2. Составьте технологическую схему приготовления курицы отварной.

**Вариант II**

1. Ответьте на вопросы.
  - I. Какие способы жаренья применяют для мясных блюд?
  - II. Чем отличается простой гарнир от сложного?
  - III. Какие способы приготовления тушеных мясных блюд вы знаете?
  - IV. Какую посуду используют для запекания мясных блюд?
  - V. Какие блюда из рубленого мяса вы знаете?
  - VI. Какие блюда из котлетной массы вы знаете?
  - VII. Какие блюда из субпродуктов в жареном виде вы знаете?
2. Составьте технологическую схему приготовления почек по-русски.

**РЕЗУЛЬТАТ 5****Вариант I**

1. Как подготовить творог к тепловой обработке?
2. Как подразделяются блюда из яиц по способу тепловой обработки?
3. Опишите технологию приготовления вареников ленивых.

**Вариант II**

1. Как подразделяются блюда из творога по способу тепловой обработки?
2. Перечислите блюда из яиц.
3. Опишите технологию приготовления омлета натурального.

**Оценка компетентности по модулю 5****РЕЗУЛЬТАТЫ 1, 2****Вариант I**

1. Ответьте на вопросы.
  - I. В какой посуде отпускают холодные блюда?
  - II. Какой гарнир и соус подают к языку отварному, к сельди с гарниром?
  - III. Каковы условия хранения бутербродов, студня, мяса и рыбы жареной?
2. Допишите предложения.
  - I. Компоненты паштета из печени: печень, шпик, лук репчатый, ...
  - II. Оформляют паштет: сливочным маслом, ...
  - III. Для салата столичного продукты нарезают..., его заправляют..., украшают при отпуске...
3. Для каждого предложения подберите нужную концовку и впишите ее номер в колонку «Ответ».

Предложение	Концовка	Ответ
1. Картофель и корнеплоды для салатов и винегрета...	1) майонез. 2) разогревают. 3) 0,5–0,7 см.	1 — ...
2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной...	4) зеленый лук. 5) растительное масло.	2 — ...
3. Закрытые бутерброды — это...	6) ломтики.	3 — ...

Предложение	Концовка	Ответ
4. Шпроты, сардины в бутербродах хорошо сочетаются с...	7) быстро портятся. 8) соуса «Южный».	4 — ...
5. Закусочные бутерброды — это...	9) зачищают. 10) охлаждают.	5 — ...
6. Для канапе хлеб нарезают толщиной...	11) сэндвичи. 12) соломкой.	6 — ...
7. Салат «Весна» заправляют...	13) сметаной. 14) 1–1,5 см.	7 — ...
8. Продукты для салата витаминного нарезают...	15) варят в кожице. 16) канапе.	8 — ...
9. Салат из белокочанной капусты заправляют...	17) сложные. 18) соусом хрен с уксусом.	9 — ...
10. Салат мясной доводят до вкуса добавлением...	19) очищают и варят. 20) 2–3 см.	10 — ...
11. Студень говяжий отпускают с...	21) кружочками. 22) яйцом.	11 — ...
12. Из ранних овощей для витаминных салатов характерны...	23) пита. 24) помидоры.	12 — ...

### Вариант II

#### 1. Ответьте на вопросы.

- I. Каково значение холодных блюд в питании?
- II. Какой гарнир и соус подают к ростбифу, рыбе отварной?
- III. Каковы условия хранения салатов, паштета, рыбы и мяса заливного?

#### 2. Допишите предложения.

- I. Компоненты сельди рубленой: сельдь, репчатый лук, ...
- II. Оформляют сельдь: зеленью, ...
- III. Для икры баклажанной баклажаны предварительно..., затем их измельчают и соединяют с... Варят и заправляют...

3. Для каждого предложения подберите нужную концовку и впишите ее номер в колонку «Ответ».

Предложение	Концовка	Ответ
1. Отпускают холодные блюда при температуре...	1) овощи.	1 — ...
2. Сыр на порции нарезают толщиной...	2) сложные бутерброды.	2 — ...
3. Мясные продукты в бутербродах дополняют...	3) филе птицы.	3 — ...
4. Канале — это...	4) ломтики.	4 — ...
5. Салат можно использовать как...	5) майонезом.	5 — ...
6. Хлеб, масло, шпроты, яйцо — это...	6) тарелки.	6 — ...
7. Для салата картофельного картофель соединяют с...	7) гарнир.	7 — ...
8. Салат столичный оформляют...	8) 10–12°C.	8 — ...
9. Салат-коктейль отпускают в...	9) закусочные бутерброды.	9 — ...
10. Название винегрета произошло от слова...	10) закрытые бутерброды.	10 — ...
11. Основная форма нарезки вареных продуктов для салатов...	11) 2 мм.	11 — ...
12. В последнюю очередь в винегрет добавляют...	12) 4–8°C.	12 — ...
	13) уксус.	
	14) зеленью.	
	15) свеклу.	
	16) несколько приемов.	
	17) креманке.	
	18) растительное масло.	
	19) луком зеленым.	

### РЕЗУЛЬТАТ 3

#### Вариант I

Ответьте на вопросы и выполните задания.

1. Что относят к горячим сладким блюдам?
2. Какие требования предъявляются к качеству киселей?
3. Перечислите этапы технологического процесса приготовления желе.
4. Опишите приготовление чая.

**Вариант II**

Ответьте на вопросы и выполните задания

1. Почему плоды и ягоды играют важную роль в питании?
2. Какие требования предъявляются к качеству горячих сладких блюд?
3. Перечислите этапы технологического процесса приготовления мусса.
4. Опишите приготовление кофе черного.

**РЕЗУЛЬТАТ 4****Вариант I**

1. На каких принципах строится лечебное питание?
2. Какие диеты вы знаете?
3. Составьте меню диетического обеда и для каждого блюда начертите технологическую схему.

**Вариант II**

1. Перечислите обязательные продукты в диетическом питании.
2. Каковы основные приемы тепловой обработки продуктов диетического питания?
3. Составьте меню диетического обеда и для каждого блюда начертите технологическую схему.

**РЕЗУЛЬТАТ 5****Вариант I**

1. Закончите предложения.
  - I. Разрыхлители применяют для...
  - II. Дрожжи — это...
  - III. Кристаллический порошок белого цвета без запаха — это...
  - IV. Кристаллический порошок белого цвета с характерным запахом аммиака — это...
  - V. Мучные изделия подразделяются на: ...
  - VI. Неблагоприятной средой для развития дрожжей является...
  - VII. К пресному тесту относятся: ...

2. Ответьте на вопросы.

- I. Какие виды бездрожжевого теста вы знаете?
- II. Какие компоненты используют для пельменного теста?
- III. В чем отличие пельменного теста от теста для лапши?
- IV. При какой температуре выпекают сдобное тесто? Заварное?

3. Для каждого предложения выберите правильный вариант окончания.

- I. Время брожения дрожжевого теста составляет...  
а) 1,5–2 ч                      б) 3–3,5 ч                      в) 5–6 ч
- II. Признаком готовности дрожжевого теста является...  
а) увеличение в объеме, выпуклая поверхность.  
б) морщинистая поверхность.  
в) сильный дрожжевой запах.
- III. При разделке теста расстойку производят...  
а) 1 раз                      б) 2 раза                      в) 3 раза
- IV. Выпекают дрожжевые изделия при температуре...  
а) 180–200°C                      б) 200–260°C                      в) 260–300°C

#### Вариант II

1. Дополните и закончите предложения.

- I. Пирожки печеные имеют форму...
- II. Подкатанные шарики для пирожков расстаивают ... минут, сформованные изделия — ... минут.
- III. Безопасным способом готовят тесто для следующих изделий...
- IV. Жир нагревают до температуры...
- V. Гречневую муку можно добавлять в тесто для...
- VI. Блины выпекают размером..., толщиной...
- VII. Отличие оладий от блинов в том, что...

2. Ответьте на вопросы.

- I. Как разрыхляют тесто для блинчиков?
- II. Какая мука используется для сдобного теста?
- III. Из каких операций складывается процесс приготовления слоеного теста?
- IV. Что можно приготовить из заварного теста? Из слоеного?

блюдо?  
и мусса.

вчертите

итическо-

вчертите

и...  
и пахом

...

**Вариант II**

Ответьте на вопросы и выполните задания

1. Почему плоды и ягоды играют важную роль в питании?
2. Какие требования предъявляются к качеству горячих сладких блюд?
3. Перечислите этапы технологического процесса приготовления мусса.
4. Опишите приготовление кофе черного.

**РЕЗУЛЬТАТ 4****Вариант I**

1. На каких принципах строится лечебное питание?
2. Какие диеты вы знаете?
3. Составьте меню диетического обеда и для каждого блюда начертите технологическую схему.

**Вариант II**

1. Перечислите обязательные продукты в диетическом питании.
2. Каковы основные приемы тепловой обработки продуктов диетического питания?
3. Составьте меню диетического обеда и для каждого блюда начертите технологическую схему.

**РЕЗУЛЬТАТ 5****Вариант I**

1. Закончите предложения.
  - I. Разрыхлители применяют для...
  - II. Дрожжи — это...
  - III. Кристаллический порошок белого цвета без запаха — это...
  - IV. Кристаллический порошок белого цвета с характерным запахом аммиака — это...
  - V. Мучные изделия подразделяются на: ...
  - VI. Неблагоприятной средой для развития дрожжей является...
  - VII. К пресному тесту относятся: ...

2. Ответьте на вопросы.
- I. Какие виды бездрожжевого теста вы знаете?
  - II. Какие компоненты используют для пельменного теста?
  - III. В чем отличие пельменного теста от теста для лапши?
  - IV. При какой температуре выпекают сдобное тесто? Заварное?
3. Для каждого предложения выберите правильный вариант окончания.
- I. Время брожения дрожжевого теста составляет...  
а) 1,5–2 ч      б) 3–3,5 ч      в) 5–6 ч
  - II. Признаком готовности дрожжевого теста является...  
а) увеличение в объеме, выпуклая поверхность.  
б) морщинистая поверхность.  
в) сильный дрожжевой запах.
  - III. При разделке теста расстойку производят...  
а) 1 раз      б) 2 раза      в) 3 раза
  - IV. Выпекают дрожжевые изделия при температуре...  
а) 180–200°C      б) 200–260°C      в) 260–300°C

#### Вариант II

1. Дополните и закончите предложения.
- I. Пирожки печеные имеют форму...
  - II. Подкатанные шарики для пирожков расстаивают ... минут, сформованные изделия — ... минут.
  - III. Безопарным способом готовят тесто для следующих изделий...
  - IV. Жир нагревают до температуры...
  - V. Гречневую муку можно добавлять в тесто для...
  - VI. Блины выпекают размером..., толщиной...
  - VII. Отличие оладий от блинов в том, что...
2. Ответьте на вопросы.
- I. Как разрыхляют тесто для блинчиков?
  - II. Какая мука используется для сдобного теста?
  - III. Из каких операций складывается процесс приготовления слоеного теста?
  - IV. Что можно приготовить из заварного теста? Из слоеного?

3. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа.

I. Какая мука используется для дрожжевого теста?

- а) с высоким содержанием клейковины
- б) со средним содержанием клейковины
- в) с низким содержанием клейковины

II. Что происходит в процессе брожения теста?

- а) спиртовое брожение
- б) молочнокислое брожение
- в) то и другое

III. Для чего тесто обминают в процессе брожения?

- а) для эластичности
- б) для удаления избытка углекислого газа
- в) для ускорения процесса брожения

IV. Какой из указанных компонентов теста используют полностью для приготовления опары?

- а) молоко
- б) муку
- в) дрожжи

## Литература

### Нормативно-правовые документы

Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (дополнения и изменения от 22 августа 2004 г.).

Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036, 1997 г.

Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ № 55, 1998 г.

ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мороженое.

СанПиН 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.