

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ РО ПУ №85

Согласовано
Председатель МК

М.Н.Лосева

«Утверждено»
Зам. директора по УПР

М.Н.Лосева М.Н.Лосева

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

для проведения контрольной работы
по профессии: «Повар, кондитер»

МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных
блюдов, кулинарных изделий, закусок

Преподаватель: Гусева Е.Н.

Средний Егорлык
2019 г.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Классификация, ассортимент холодных соусов	2	1	2
2	Классификация, ассортимент холодных соусов	2	1	1
3	Классификация, ассортимент салатных заправок.	2	3	3
4	Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	2	3	3
5	Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для готовых соусов и заправок промышленного производства	2	1	3
6	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов	2	2	2
7	Технология приготовления, холодных соусов	2	1	2
8	Технология приготовления, холодных соусов	2	3	5
9	Технология приготовления, салатных заправок	2	1	1
10	Технология приготовления, салатных заправок	2	4	4
			ИТОГО	

Итого существенных операций Р=25

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

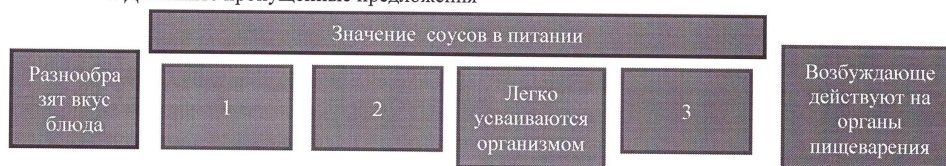
ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Вариант 1

1. Масляные смеси используют для приготовления 1 и 2
2. По набору продуктов определите название масляной смеси: филе сельди и сливочное масло
3. Вставьте пропущенные слова в приготовление заправки салатной
В 3-х%уксус добавляют _____ 1 _____, _____ 2 _____, перец, _____ 3 _____ 3 _____ и хорошо взбалтывают
4. Допишите пропущенные предложения



5. Концентраты соусов представляют собой 1, который перед употреблением разводят 2 в нужном количестве, проваривают 2-3 мин, затем добавляют 3
6. Вставьте пропущенные слова
Использование соусов промышленного производства позволяет расширить _____ 1 _____ _____ 2 _____ применяемом в общественном питании
7. Дополни предложение
Соусы на уксусе обладают острым вкусом, поэтому их используют для отпуска 1 2
8. Технологическая последовательность соуса майонез
1
2
3
4
5
9. Сколько времени хранят маринады и соус хрен

10. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов

Соус	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
майонез	1	2	3	4

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов**МДК.03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Вариант 1

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 - мясных рыбных блюд и 2- бутербродов	P=2
2.	селедочное масло	P=1
3.	1 - сахар; 2 - соль; 3 - растительное масло	P=3
4.	1 - придают сочную консистенцию; 2 - повышают пищевую ценность и калорийность; 3 - улучшают вкус, аромат, внешний вид	P=3
5.	1 - порошок, 2 - водой 3 - сливочное масло	P=3
6.	1 - ассортимент; 2 - соусов	P=2
7.	1 - холодных 2 - закусок	P=2
8.	1 - отделить желтки от белков, 2 - к желткам добавить соль, сахар, столовую горчицу 3 - хорошо растереть деревянной лопаткой 4 - в полученную массу тонкой стружкой влить растительное масло при непрерывном помешивании, пока смесь не превратится в густую однородную массу 5 - ввести в массу постепенно 9% уксус(при этом масса белеет)	P=5
9.	1.3 сутки	P=1
10.	1 - однородная густая маслянистая масса; 2 - белый слегка кремоватый; 3 - слегка острый с запахом растительного масла и специй; 4 - эластичная, плотная	P=4

Количество существенных операций P=25

Баллы:

14- 16 оценка 3

17-20 оценка 4

21-25 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

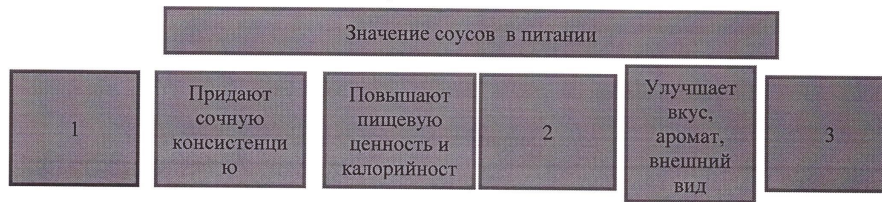
ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Вариант №2

1. Масляные смеси готовят путем растирания 1 с 2
2. По набору продуктов определите название масляной смеси: зелень петрушки, сок лимона, сливочное масло
3. Вставьте пропущенные слова в приготовлении заправки горчичной
Горчицу, соль, 1, 2 и 3 3 3.
4. Допишите пропущенные предложения



5. Сырьем для соусных концентратов служит 1, 2, 3, мука, томатный порошок, сухое молоко, соль, пряности, лимонная кислота
6. Вставьте пропущенные слова
При оценки качества соусов с наполнителем учитывают 1 1 и 2 наполнителя
7. Какой уксус лучше употреблять для соусов на уксусе 1, 2
8. технологическая последовательность маринад овощной с томатом
1
2
3
4
5
9. В какой посуде хранят маринады и соус хрен
10. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов

Соус	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Салатная и горчичная заправка	1	2	3	4

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов**МДК.03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Вариант 2

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 - сливочного масла 2- разными продуктами . Как готовят?	P=2
2.	1.Зеленое масло	P=1
3.	1.сахар; 2.перец;3 желтки вареных яиц	P=3
4.	1.разнообразят вкус блюда; 2.легко усваивается организмом; 3.Возбуждающе действуют на органы пищеварения	P=3
5.	1- высушенные мясо, 2 - грибы, 3 - овощи	P=3
6.	1 форма нарезки; 2 количество	P=2
7.	1.винный, 2 - плодово-ягодный	P=1
8.	1 - морковь, корень петрушки, лук очистить и нашинковать соломкой 2 - пассировать подготовленные овощи на растительном масле, 3 - ввести томатное пюре и пассировать еще 5-10 минут 4 - в пассированные с томатом овощи добавить процеженный рыбный бульон, 5 - ввести 3% уксус, специи и варить еще 15-20 минут	P=5
9.	1.в неокисляющей посуде с закрытой крышкой	P=1
10.	1.мутноватая; 2.светло желтая; 3.острый, с ароматом специй, растительного масла, уксуса; 4.жидкая	P=4

Количество существенных операций P=25

Баллы:

14- 16оценка 3

17-20 оценка 4

21-25 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Классификация салатов разнообразного ассортимента	2	3	3
2	Классификация салатов разнообразного ассортимента	2	1	1
3	Ассортимент значение в питании, салатов разнообразного ассортимента	2	3	3
4	Салаты из свежих овощей	2	4	4
5	Салаты из свежих овощей	2	1	1
6	Салаты из вареных овощей	2	1	1
7	Салаты из вареных овощей	2	1	1
8	Салаты из вареных овощей	2	1	1
9	Правила сервировки стола	2	1	1
10	Правила сервировки стола	2	1	1
			ИТОГО	

Итого существенных операций Р=22

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Дополни предложение
Салаты используют как _____ 1 _____ 1 _____, а также как гарниры к различным _____ 2 _____ и _____ 3 _____ блюдам
2. Какую температуру должны иметь овощи, входящие в состав салата?
3. Салаты перед реализацией заправляют 1, 2, 3
4. Напишите операции приготовления салата «Весна»
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
5. Чем украшают салат из томатов огурцов и редиса при подачи?
6. Как называется салат, в который обязательно входит свекла
7. Какую температуру должны иметь салаты и винегреты при подаче
8. По приведенному набору продуктов установите название салата: молодой картофель, свежие огурцы, помидоры, зеленый лук, стручки отварной фасоли, соус «Южный»
9. Какая посуда подходит для фирменных салатов
10. Что такое менажница

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов**МДК.03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**Тема** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента**Вариант 1**

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 - холодные закуски; 2 - мясным; 3 - рыбным	P=3
2.	1 - 8-10 С	P=1
3.	1 - сметана; 2 - майонез; 3 - салатная заправка	P=3
4.	1 - листья салата нарезают на крупные части, 2 - редис и огурцы нарезают тонкими ломтиками; 3 - овощи смешивают, 4 - заправляют сметаной, используя половину нормы; 5 - выкладывают в салатник на листья салата, 6 - сверху поливают оставшейся сметаной; 7 - посыпают шинкованным зеленым луком, 8 - украшают веточками петрушки 9 - посыпаю вареным яйцом;	P=9
5.	1 - листьями зеленого салата, декоративными элементами из сырых овощей, дольками яйца	P=1
6.	1 - винегрет	P=1
7.	1 - 10-12 С	P=1
8.	1 - летний	P=1
9.	1 - небольшая ваза на невысокой ножке	P=1
10.	1 - это блюдо для нескольких закусок, которые можно подавать одновременно	P=1

Количество существенных операций P=22

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Вариант №2

1. Дополни предложение

Салаты готовят из _____ 1 _____ и _____ 2 _____ овощей одного вида или их _____ 3 _____

2. Можно ли смешивать охлажденные и теплые продукты при приготовлении салатов

3. Вставьте пропущенные слова:

Салаты из овощей и зелени используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира к блюдам из _____ 1 _____, _____ 2 _____ и _____ 3 _____.

4. Напишите операции приготовления салата из белокочанной капусты

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9

5. Чем украшают салат из фруктов при подачи?

6. Что является обязательной частью винегрета

7. Когда заправляют овощные салаты?

8. По приведенному набору продуктов установите название салата: листья салата, редис, огурцы, сметана,

9. какая посуда обычно предназначена для салата коктейля

10. В какой посуде можно подавать холодные салаты

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов**МДК.03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**Тема** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента**Вариант 2**

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 - сырых; 2 - вареных; 3 - набора	P=3
2.	1 - недопустимо	P=1
3.	1 - мясо; 2 - Рыба; 3 - птица	P=3
4.	1 - капусту тонко шинкуют, 2 - добавляют соль, 3%уксус, 3 - помешивая прогревают; 4 - охлаждают 5 - смешивают с клюквой, или нарезанными мочеными яблоками, шинкованным зеленым луком, тонко шинкованной морковью 6 - добавляют масло сахар 7 - все перемешивают 8- раскладывают в салатники 9 - украшают	P=4
5.	1 - фруктами, входящими в состав салата	P=1
6.	1 - свекла	P=1
7.	1 - перед подачей	P=1
8.	1 - салат «Весна»	P=1
9.	1 - бокал	P=1
10.	1 - в стеклянных, фарфоровых или керамических салатниках	P=1

Количество существенных операций P=17

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Классификация, ассортимент бутербродов	2	1	1
2	Классификация, ассортимент бутербродов	2	2	2
3	Классификация, ассортимент холодных закусок	2	2	2
4	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых, закрытых бутербродов	2	1	2
5	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска открытых, закрытых бутербродов	2	2	2
6	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов	2	3	6
7	Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve	2	1	4
8	Технология приготовления горячих бутербродов	2	1	2
9	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска роллов, гастрономических продуктов порциями	2	2	2
10	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	2	3	3
			ИТОГО	

Итого существенных операций P=26

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Вариант 1

1. Как называется закуска, помещенная на хлеб

2. Классификация бутербродов



3. В ассортимент закусок из рыбы входит 1 и 2

4. Для приготовления бутербродов используют не очень свежий хлеб чтобы он 1 и 2

5. Бутерброды готовят на 1 и 2 хлебе

6. Как подают малосольную рыбу (семгу, лососину, кету)

7. Cook&Serve - технология 1 2 на 3 4

8. Назовите два способа приготовления горячих бутербродов

9. Укажите два вида посуды для подачи к столу бутербродов

10. Из чего изготавливают коробки для бутербродов

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Вариант 1

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	бутерброды	P=1
2.	1.открытые; 2.Закусочные	P=2
3.	1.рыбная гастрономия; 2.консервы из рыбы	P=2
4.	11- крошился и 2 - не деформировался	P=2
5.	1.пшеничный; 2.ржаной	P=2
6.	1 - промывают, 2 - пластуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, 3 - подрезают кожу, 4 - нарезают на порционные куски, держа нож под углом 30-45 гр к основному продукту 5 - порционные куски укладывают на закусочные тарелки 6 - гарнируют долькой лимона и зеленью	P=6
7.	1 - приготовления 2 - пицци 3 - охлаждаемых 4 - поверхностях	P=4
8.	1- на сковороде; 2 - в жарочном шкафу	P=2
9.	1 1 на тарелках 2 - сервировочных блюдах, располагая их в один слой	P=2
10.	1 - из плотной бумаги; 2 - картона; 3 - пластика	P=3

Количество существенных операций P=26

Преподаватель

Гусева Е.Н.

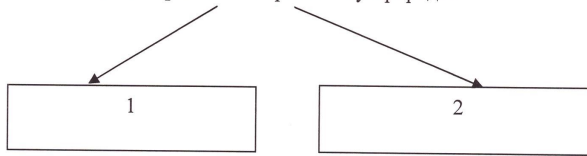
ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Вариант №2

1. За какое время реализуют бутерброды
2. Классификация открытых бутербродов



3. В качестве закусок из яиц и сыра используют 1 и 2
4. Какие бутерброды готовят на поджаренном хлебе
5. Операции приготовления столичного бутерброда: на 1 массой 40гр укладывают красиво 2, после чего 3
2 Выход обычно составляет 75;85 или 100гр
6. Как подают устрицы запеченные
7. Cook&Serve - технология 1 2 на 3 4
8. Указать две разновидности горячих бутербродов
9. Как подают маленькие канапе
10. Назовите преимущество упаковки бутербродов на вынос

Преподаватель

Гусева Е.Н.

Эталоны ответов

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Вариант 2

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1.1-1,5 час	P=1
2.	1 простые; 2.сложные	P=2
3.	1.фаршированные яйца; 2.тертый сыр	P=2
4.	1.Закусочные	P=1
5.	1 - пшеничный хлеб, 2 - продукты,(салат, зелень, овощи), 3 - оформляют	P=3
6.	1 - раковины промывают 2 - снимают верхнюю крышку; 3 - моллюска посыпают тертым сыром 4 - сбрызгивают маслом 5 - запекают 6 - подают на тарелке покрытой салфеткой	P=6
7.	1 технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	P=1
8.	1 - чизбургеры; 2 - гамбургеры	P=2
9.	1 - на палочках 2 –шпажками, с помощью которых берут бутерброд	P=2
10.	1.защищает от воздействия воздуха и влаги 2.помогает повысить уровень гигиены во время транспортировки; 3.посторонние вещества не проникают внутрь упаковки, сохранив пищу вкусной и ароматной	P=3

Количество существенных операций P=26

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок	2	1	1
2	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок	2	2	2
3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса	2	4	4
4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса	2	3	3
5	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы	2	1	1
6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы	2	2	2
7	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы	2	1	1
8	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы	2	5	5
9	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок	2	1	1
10	Правила сервировки стола,	2	1	1
			21	21
			ИТОГО	

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»

Вариант №1

1. Перечислите, какие продукты используют для приготовления студня мясного.
2. Вставьте пропущенные слова:
Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают ____ (1) ____ или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ____ (2) ____ и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками
3. Заполните таблицу:

Блюдо	Форма
1. Котлеты рыбные	
2. Тельное	
3. Тефтели	
4. Зразы	

4. Перечислите 3 операции приготовления заливных блюд
5. Как называется сыр из дичи
6. Как оформляют и подают ростбиф
7. От чего зависит ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП
8. Дополните предложения:
При подаче отварной рыбы под майонезом, ____ 1 ____ ____ 2 ____ смешивают с соусом ____ 3 ____ кладут на ____ 4 ____ на него ____ 5 ____ рыбу.
9. Сколько времени хранят заливное и студни
10. Объясните в чем можно упаковывать холодные блюда из рыбы на вынос

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы
Вариант №1

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1.Субпродукты	P=1
2.	1 целиком; 2. ножки	P=2
3.	1 овальные с одним заостренным концом; 2 полумесяца; 3 шарики; 3 кирпичики с овальными краями	P=4
4.	1.Приготовить концентрированный мясной бульон 2.Осветлить бульон оттяжкой 3.Добавить замоченный желатин и прогреть его до полного растворения	P=3
5.	1.фромаж	P=1
6.	1.листья салата; 2 строганный хрен	P=2
7.	1. от сезона	P=1
8.	1-часть; 2-гарнира; 3-майонез; 4-блюдо; 5-помещают	P=5
9.	1-1 сутки	P=1
10.	1-коробка-шкатулка	P=1

Количество существенных операций P=21

Баллы:

13- 15 оценка 3

16-18 оценка 4

19-21 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы
Вариант №2

1. Способ тепловой обработки к при приготовлении блюда «Курица фаршированная
2. Вставьте пропущенные слова: Студень мясной. Подготовленные продукты, заливают ____ (1) ____ водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, ____ (2) ____ часов до готовности.
3. Что относят к закусочным консервам
4. Как отпускают холодные рыбные блюда и закуски
5. Как называется курица фаршированная
6. Как оформляют и подают птицу и дичь жареные
7. Какова температура подачи холодных блюд и закусок
8. Дополни предложение
Предварительно подготовленную сельдь ____ 1 ____ затем ____ 2 ____ пластуют на ____ 3 ____ без костей, нарезают под прямым углом на кусочки, ____ 4 ____ на тарелку ____ 5 ____ кольцами лука
9. Сколько времени хранят мясные и рыбные холодные блюда с гарниром
10. Что является желирующей основой для студня

Преподаватель

Гусева Е.Н.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»

Вариант 2

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1.Галантин	P=1
2.	1.Холодной; 2.5-6 часов	P=2
3.	1рыбу в масле; 2рыбу в томате; 3 печень трески; 4паштеты	P=4
4.	1.На лотках 2.Овальных блюдах 3.В салатниках	P=3
5.	1.галантин	P=1
6.	1.на ножках верееобразноукладывают тонко нарезанное филе; 2 вокруг букетами гарнир	P=2
7.	12-14	P=1
8.	1-потрошат; 2-моют; 3-филе; 4-выкладывают; 5-украшают	P=5
9.	1-30 минут	P=1
10.	1-желатин	P=1

Количество существенных операций P=21

Баллы:

13- 15оценка 3

16-18 оценка 4

19-21 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.