



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»


**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации**

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

2021 г.

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02	Экзамен
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</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>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании(комплектовании).</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>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании(комплектовании).</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</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>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья

	в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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.

Проверяемые результаты обучения:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и

срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

Контрольные вопросы по

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вопросы для текущего контроля

- 1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
- 4.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицеполезного, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицеполезном, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
 - А) повышают калорийность
 - Б) придают цвет
 - В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - 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?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - 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?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют
 - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - Б) сокращения продолжительности варки
 - В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
 - 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?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
 - А) соломка
 - Б) шашки
 - В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов
 - А) пассерование
 - Б) варка
 - В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
 - А) варка
 - Б) бланширование
 - В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
 - А) составом мясных продуктов

- Б) подачей
 - В) отпуском?
3. При какой температуре подают горячие супы?
- А) 40...50⁰С
 - Б) 70...75⁰С
 - В) 80.....85⁰С
4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
- А) до кислотосодержащих продуктов
 - Б) после кислотосодержащих продуктов
 - В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
- А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
 - Б) хранение концентрированного бульона
 - В) хранение пассеровок?
6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре
 - Б) белая мучная жировая пассеровка
 - В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?
7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
- А) томатный
 - Б) грибной
 - В) паровой?
8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
 - Б) сметана, бульон, растительное масло
 - В) сливки, сметана, уксус
 - Г) растительное масло, уксус
 - Д) растительное и сливочное масло?
9. Какие соусы относятся к холодным
- А) заправки, маринады, сливки
 - Б) майонез, маринады, заправки
 - В) красный, майонез, молочный
 - Г) белый, сметанный, молочный?
10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов
- А) до 2 ч
 - Б) 4 ч
 - В) 1 ч
 - Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

- А) Это ускоряет процесс приготовления
- Б) способствует приготовлению крупы
- В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?
 5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? _____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:
 - А) Бульона из птицы
 - Б) Грибного отвара
2. Что закладывают раньше:
 - А) Пассерованные овощи или картофель?
 - Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?
3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?
4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:
 - А) картофельного с макаронными изделиями?
 - Б) картофельного с бобовыми?
5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
У вареной птицы...	Замачивают
Бобовые перед варкой....	Отделяют мякоть от костей
У печени снимают....	Просеивают
Крупы перед варкой....	Промывают
Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре	Протирают
	Пленку
	Верхний слой
	Пассеруют
	Очистить от грязи и песка
	0. Перебирают

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

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
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. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевины	6-...
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	7-....
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром	8-...
	11. В конце варки	9-...
	12. В начале варки.	10-...

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				