

Белохолуницкий филиал
КОГПОБУ «Вятский автомобильно – промышленный колледж»



Рабочая тетрадь

ПМ.01 Приготовление простых блюд, гарниров и напитков



Студента(ки) группы
ФИО _____

Разработка данного пособия вызвана требованиями ФГОС по профессии Повар.

Организация-разработчик: Белохолуницкий филиал КОГПОБУ «Вятский автомобильно - промышленный колледж»

Автор - составитель:

Минчакова Е.В., Современные средства оценивания результатов обучения. Методическое пособие: в помощь педагогу [Текст]/ Е.В.Минчакова. - Белая Холуница: Белохолуницкий филиал КОГПОБУ «Вятский автомобильно – промышленный колледж». 2021.- 60с.

Рассмотрено и одобрено на МК Легкой и пищевой промышленности Белохолуницкого филиала КОГПОБУ «Вятский автомобильно - промышленный колледж»

Протокол № 2

«12» сентября 2021 г.

Председатель методической комиссии _____ / Минчакова Е.В./

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь обучающимся СПО при изучении профессионального модуля ПМ. 01 **Приготовление простых блюд, гарниров и напитков**

Структура рабочей тетради соответствует программе профессионального модуля на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) «Повар»

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар».

Рабочая тетрадь включает следующие разделы:

Введение в профессию

1 часть – Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

2 часть - Обработка рыбы

3 часть – Обработка мяса и мясопродуктов

4 часть – Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания по темам, характеризующим особенности приготовления пищи.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривает работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по изученной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания, вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а что надо еще повторить.

Условные обозначения



- Вопрос на размышление, вспоминание и закрепление



- Тест, закрепление теоретических знаний



- Работа с книгой, справочной литературой



- Упражнение



- Исследовательские и творческие задания



- Решите задачу



К - Отгадай кроссворд



З/Э - Задачи на эрудицию

Введение в профессию



Кулинария – это искусство приготовления пищи, а приготовление пищи – самая древняя сфера человеческой деятельности.

Первым приемом обработки продуктов было жаренье их на кострах и углях, позднее наши предки научились варить пищу.

Это стало основной вехой не только в развитие кулинарии, но и всей человеческой культуры.

1. Что вы знаете о профессии повар. Каковы условия его труда?



2. Какие требования предъявляют к человеку этой профессии?

3. «Земля еще и потому щедра, что в мире существуют повара».

Р.Рождественский,

Почему автор данного четверостишия связывает щедрость земли с профессией повара.

4. Может ли питание влиять на работоспособность человека, настроение, здоровье? Почему? Обоснуйте.

5. Перечислите кулинарные традиции, сохранившиеся в современной российской кулинарии. Приведите примеры.

6. Придумайте примеры, которые бы подтверждали необходимость для каждого человека (в том числе и обывателя) изучения основ кулинарной науки.

7. Подумайте, какие факторы могут увеличить (уменьшить) спрос на услуги труда повара?

8. Подберите стихи, пословицы и фразы о профессии повара.

9. Напишите, почему я выбрал профессию повара.

10. Назовите: Кто был основоположником научной кулинарии в России?
Какие работы он написал?

11. Подумайте, знание, каких учебных предметов пригодится вам при изучении кулинарии. Обоснуйте.



12. Дайте определение:

Блюдо – это _____

Кулинарные изделия – это _____

Сырьё – это _____

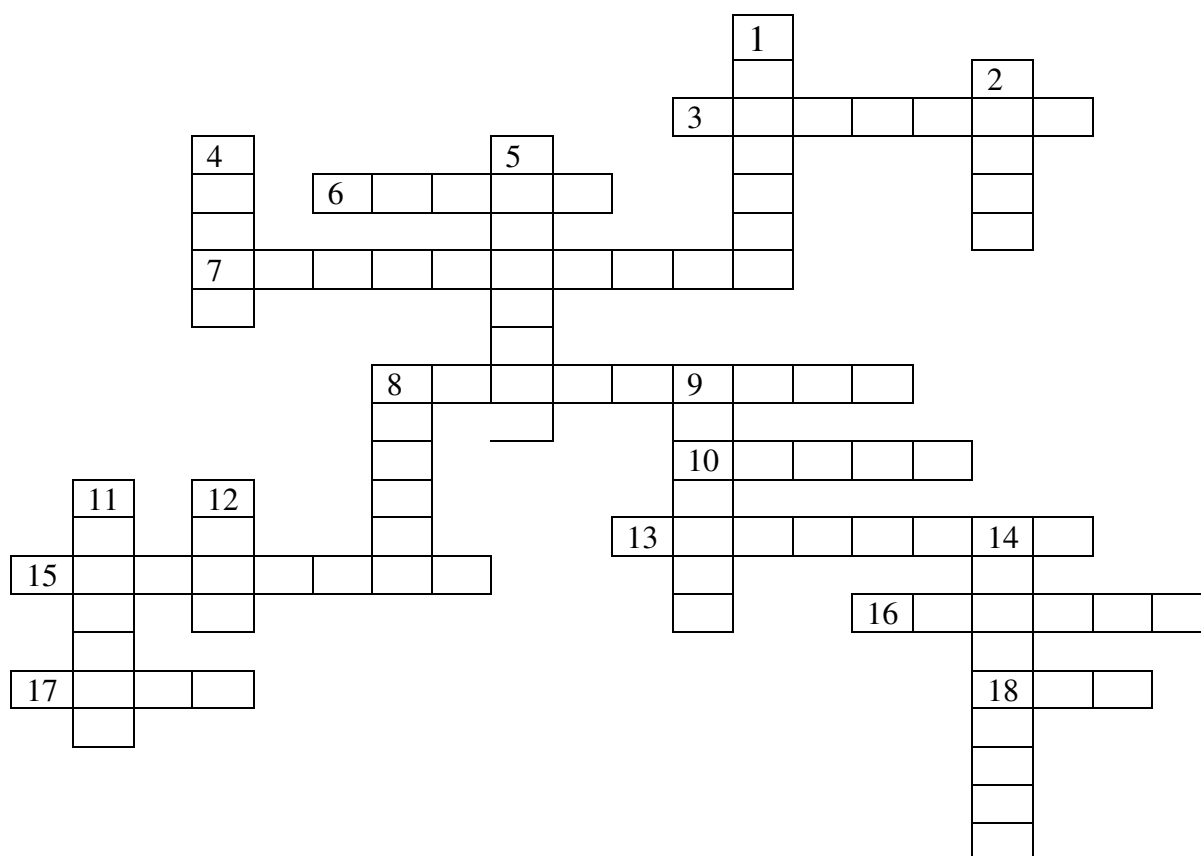
Полуфабрикаты – это _____

13. Укажите: По каким признакам различают полуфабрикаты?

14. Укажите: Какие приёмы входят в технологический процесс сырьё?



К Отгадайте кроссворд №1



По горизонтали:

3. Недостаток солёности пищевого изделия или блюда.
6. Человек, занимающийся приготовлением пищи.
7. Опробование, оценка качества пищи или пищевого продукта при помощи вкуса.
8. Кулинарное понятие, в которое входит группа продуктов и изделий из них, воспринимаемых как редкие, отличающиеся от обычных распространенных продуктов.
10. Оборудование для приготовления пищи
13. Фирменный знак, придаваемый различным пищевым продуктам определённый качественный стандарт.
15. Части растений, которые обладают сильным, специфическим ароматом.
16. Головной убор повара.
17. Главное свойство в кулинарии определяющее качество продукта, блюда
18. Древнейший предмет столового прибора и древний инструмент человечества, появившейся не менее как за 50 тысяч лет до н.э.

По вертикали:

1. Жидкость, способная придать всему блюду или кондитерскому изделию аромат, вкус, цвет.
2. Самый главный инструмент повара.

3. Пищевой продукт или сочетание продуктов доведённых до кулинарной готовности и оформленное.
4. Кухонный прибор для варки.
8. Изъян в изделие.
9. Желание или позыв на еду.
11. Один из терминов, означающих разделку пищевых продуктов.
12. Перечень блюд для застолья.
14. Искусство приготовления пищи.



15. Придумай эмблему своей профессии и зарисуй её.

Тема: № 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1. Укажите: На какие группы подразделяют овощи?

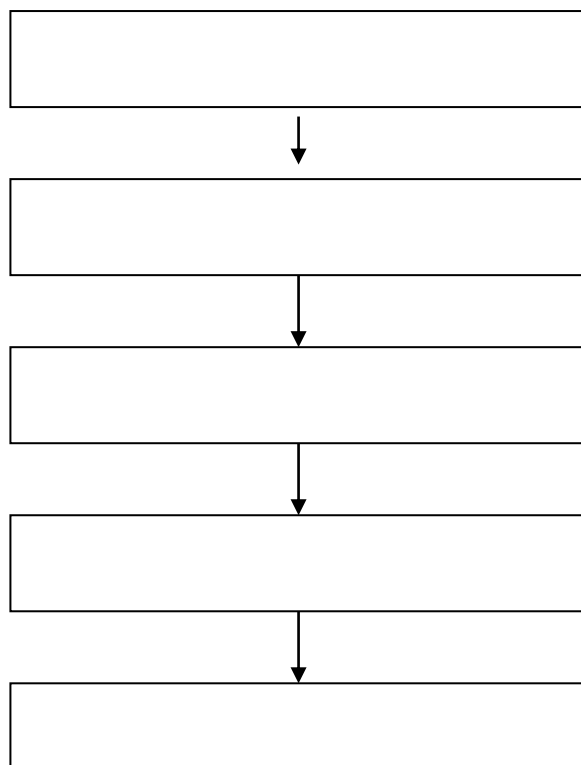
- А) клубнеплоды – картофель, _____
- Б) _____
- В) _____
- Г) _____
- Д) _____
- Е) _____
- Ж) _____
- З) _____
- И) _____
- К) _____

2. Продолжите предложение:

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания (ПОП),
проверяют по _____



3. Заполните алгоритм механической кулинарной обработки овощей.



4. Укажите: С помощью какого метода определяют доброкачественность овощей? _____

5. Закончите предложение:

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в _____ цехе

1. Обработка клубнеплодов

1. Клубнеплоды это _____

2. Картофель делят на сорта по назначению:

А) _____ В) _____
Б) _____ Г) _____

3. Допишите предложение:

Механическую кулинарную обработку картофеля производят следующими способами:

4. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

• Приёмка -

• Сортировка -

• Мойка -

• Калибровка -

• Очистка -

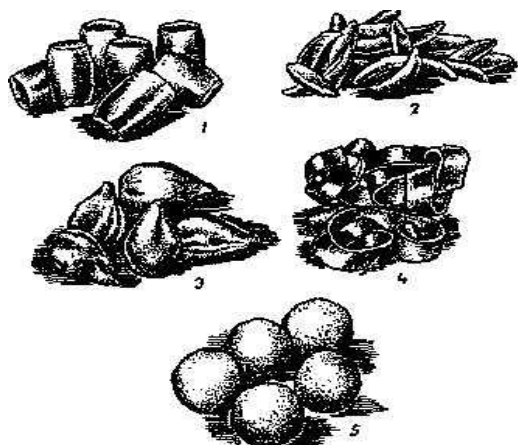
• Нарезка -



5. Укажите причину, почему сырой очищенный картофель при хранении темнеет на воздухе? Как следует его хранить, чтобы он не потемнел?

6. Дайте объяснение: Почему нельзя употреблять в пищу позеленевшие клубни картофеля? _____

7. Определите по рисунку фигурные формы нарезки овощей:



- | | |
|----|-------|
| 1) | _____ |
| 2) | _____ |
| 3) | _____ |
| 4) | _____ |
| 5) | _____ |

у

8. Заполните таблицу: Форма нарезки клубнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
	3-5см. - длина 0,2х 0,2 - сечение		
	3,5-5см. длина 0,7х 0,7- 1,0х 1,0 сечение		
	0,5х 2,5 -ребро 2,0х 2,5 -сечение 1,0х 1,5 -сечение 0,3х 0,5 -сечение		
	Размер среднего клубня (не более 4,0)	Варка, тушение	
	0,2- 0,5 - толщина		Жарка основным способом. Для приготовления салатов, запечённых блюд из мяса, рыбы.
Кружочки (пейзан)	Диаметр по размеру средних клубней, 0,2- 0,3 - толщина		
	4,0 -5,0 – высота 3,5- 4,0 –диаметр		
	3,0 -4,0 диаметр 1,5 -2,5 -диаметр		
	2,0 – 3,0 – ширина 0,2 -0,3 - толщина		
	4,0-5,0 – высота		
		Жарка во фритюре	

9. Допишите предложение: Из отходов картофеля получают

10. Укажите способы органолептического метода, которыми определяют соответствие качества картофеля техническим условиям:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____



11. Рассчитайте:

- 1) Сколько кг. полуфабрикатов можно получить из 200кг. картофеля в сентябре, если количество отходов с 1 сентября по 31 октября составляет 25%. _____

- 2) Сколько будут составлять % отходы, если купить 800 кг. картофеля, а полуфабрикатов получили 560 кг.

- 3) Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного Массой брутто 200 кг.

- 4) Определите количество картофеля, необходимое в октябре, для получения 50 кг. Сырого очищенного картофеля.

2.Обработка корнеплодов

1. Корнеплоды это _____

2. Подчеркните правильный ответ: К корнеплодам относят:

Батат, топинамбур, морковь, петрушка, брюква, редис, редька, лук, кольраби.

3. Укажите способы обработки корнеплодов на ПОП.

- 1) _____

- 2) _____
- 3) _____

4. Перечислите в правильной последовательности операции при обработке моркови:

у 

5. Заполните таблицу: Форма нарезки корнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
	3,0 – 5,0 длина 0,2 x 0,2 сечение		
	3,0 – 4,0 длина 0,4 x 0,4 сечение	Варка	
	1x1 0,7x0,7 0,5x0,5		
	2,0 – 2,5 диаметр 0,1 – 0,3 толщина	Пассерование	
	0,2 – 0,3 толщина		
	Длина не более 3,5		
	0,2 – 0,3 толщина		Для маринадов, холодных закусок, (украшение).

6. Укажите пищевую ценность корнеплодов:

Брюква, редис содержит _____

Петрушка, сельдерей содержит _____

Морковь, свекла содержит _____

7. Продолжите алгоритм обработки петрушки, сельдерея:

1)

Сортировка

2)

--

3)

--

4)

--

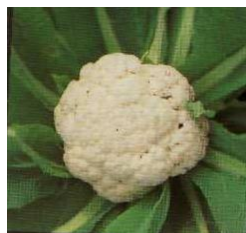
у

8. Определите и отметьте знаком (х), к каким блюдам используют данные виды нарезки моркови:

Блюда	Форма нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Котлеты морковные						
Щи суточные						
Борщ флотский						
Маринад овощной						
Винегрет						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						
Сельдь с гарниром						
Морковь в молочном соусе						
Салат рыбный						
Борщ московский						
Говядина духовая						
Морковь тушёная						
Бульон с овощами						
Окрошка овощная						
Щи из свежей капусты						
Рассольник домашний						
Суп картофельный						

3. Обработка капустных и луковых овощей.

1. Определите вид капустных овощей:





2. Какую, из видов капусты нельзя использовать для тушения?

у ✎

3. Составьте алгоритм операций при обработке белокочанной капусты.

- А) _____
 Б) _____
 В) _____
 Г) _____
 Д) _____

4. Заполните таблицу: Форма нарезки капустных овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка			
Квадратики			
Дольки			
Рубка			

5. Допишите: Лук ценят за содержание в нём

6. Луковые овощи делят на сорта по вкусу:

- А) _____ Б) _____ В) _____

у ✎

7. Составьте алгоритм операций при обработке репчатого лука:

- А) _____
 Б) _____
 В) _____
 Г) _____



8. Заполните таблицу:

Форма нарезки луковых овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кольца			
Полукольца (соломка)			
Дольки			
Кубики мелкие (крошка)			
Колечки			
Шпалки Мелкие Крупные			



9. Ответьте: Почему лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой?

10. Заполните пропуски:

Для нарезки репчатого лука соломкой, его разрезают _____ оси на две половины, кладут срезом вниз и шинкуют со стороны _____ на полукольца толщиной _____ мм.

11. Укажите, чем отличается обработка зелёного лука от лука – порея?

4. Обработка плодовых овощей.

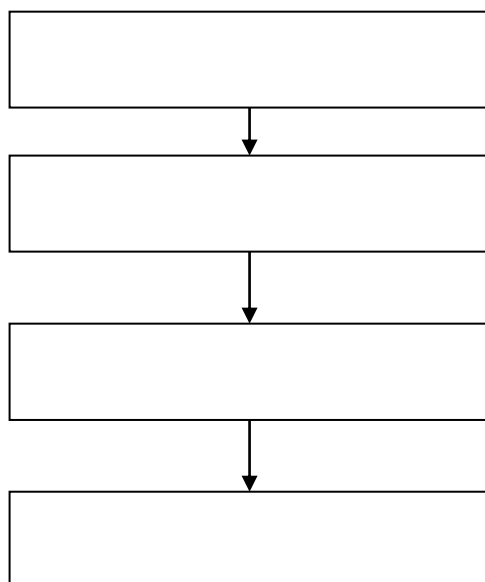
1. Подчеркните правильный ответ: К плодовым овощам относят: томаты, баклажаны, огурцы, свекла, кабачки, кольраби, топинамбур.

2. Закончите предложение: Плодовые овощи содержат _____



3. Заполните алгоритм:

Механическая кулинарная обработка помидоров состоит из:



4. Заполните таблицу: Форма нарезки плодовых овощей.

Вид овощей	Способы нарезки	Кулинарное использование
Томаты		
Баклажаны		
Перец стручковый		
Огурцы		
Кабачки патиссоны		
Тыква		
Стручки фасоли		



5. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

Последовательность механической кулинарной обработки плодовых овощей:

А) баклажаны

Б) перец стручковый

В) огурец

1) калибруют

2) удаляют семена

3) промывают

4) удаляют плодоножку

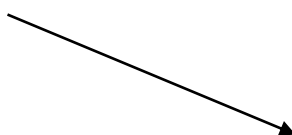
5) ошпаривают

6) разрезают вдоль

7) срезают кожицу

8) сортируют

9) нарезают





6. Укажите: Почему початки кукурузы очищают непосредственно перед варкой? _____

7. Укажите: Требования к качеству плодовых овощей:

томаты _____

огурцы _____

кабачки _____

перец _____

баклажаны _____

тыква _____

5.Обработка салатных и десертных овощей.

1. Подчеркните правильный ответ: К десертным овощам относят:

Салат, шпинат, артишок, ревень, спаржа, эстрагон, базилик.

2. Продолжите предложение: Салатные овощи содержат большое количество витамина _____

у

3. Укажите виды операций при обработке салата:

4. Опишите механическую кулинарную обработку артишока:



5. Заполните таблицу:

Вид овощей	Кулинарное использование
Салат	
Шпинат	
Щавель	
Ревень	
Спаржа	
Артишок	

6. Укажите, для каких целей обработанные артишоки перевязывают шпагатом:



7. Установите соответствие с помощью стрелок:

Последовательность механической кулинарной обработки
салатно – шпинатных овощей:

А) ревень

Б) спаржа

1) калибруют

2) сортируют

3) снимают кожицу

4) промывают

5) перевязывают

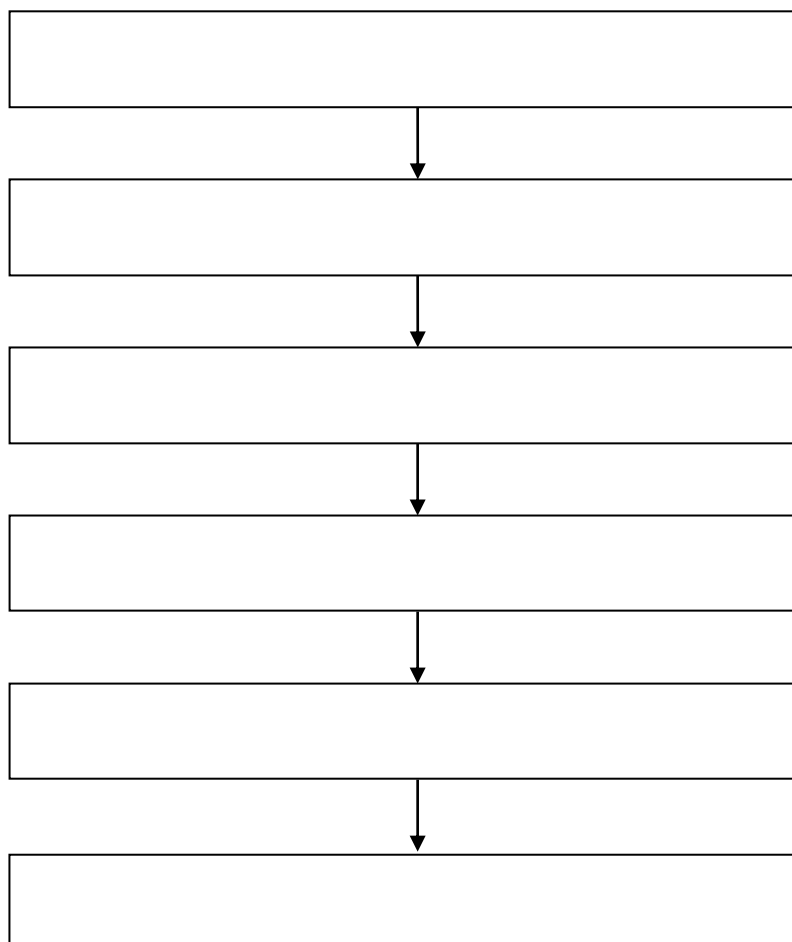
6) нарезают

6. Обработка консервированных овощей.

1. Продолжите предложение: Консервированные овощи на ПОП поступают
в следующем виде: _____

у

2. Заполните алгоритм последовательности операций при обработке квашеной
капусты:



3. Укажите, какие овощи поступают на ПОП в сушёном виде:



4. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

Перед использованием сушёные овощи обрабатывают:

- | | |
|--------------|--------------------------------------|
| А) зелень | 1) заливают кипятком |
| Б) картофель | 2) сбрызгивают водой |
| В) морковь | 3) заливают холодной водой на 3 часа |
| Г) лук | 4) используют без обработки |

5. Укажите, какие овощи поступают на ПОП в замороженном виде, при какой температуре их хранят? _____

6. Перечислите форму нарезки солёных овощей: _____

7. Обработка овощей для фарширования.

1. Закончите предложение: Для фарширования чаще всего используют _____

2. Укажите: Для подготовки овощей к фаршированию у них удаляют:

Кабачки	_____	перец	_____
Помидоры	_____	капуста	_____



3. Заполните алгоритм:

Технологический процесс подготовки кабачка для фарширования:

```

graph TD
    A[ ] --> B[ ]
    B --> C[ ]
    C --> D[ ]
    D --> E[ ]
    E --> F[ ]
    F --> G[ ]
    G --> H[ ]
  
```

4. Закончите предложение:

Для голубцов лучше использовать _____ капусты.

5. Укажите, какие овощи предварительно подвергают тепловой обработке перед фаршированием: _____

6. Укажите: Требования к качеству помидор для фарширования: _____

8. Требования к качеству. Сроки хранения.

1. Определит сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)

	→ В холодной воде 2-3 часа
	→ В растворе бисульфата натрия до 48 часов, при температуре 4-7 С .
	→ 12 часов, при температуре 0-4 С, в корзинах накрыв влажной салфеткой.
	→ 3 часа при температуре 2-12 С, раскладывая слоем 5-10 см.



2. Укажите факторы, влияющие на количество отходов:

- А) _____
 Б) _____
 В) _____

3. Укажите: Использование отходов:

Картофель _____
 Свекла _____
 Зелень _____

4. Заполните пропуски:

Зелень петрушки, укроп, салат укладывают слоем _____ накрывают
 _____ и хранят при температуре _____
 не более _____



5. Установите соответствие между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:

- | | |
|--------|-----------------------|
| а) 35% | 1) сентябрь – октябрь |
| б) 30% | 2) ноябрь – декабрь |
| в) 25% | 3) январь – февраль |

6. Сделайте вывод: Значение овощей в питание человека



7. Найдите и запишите полезные советы: Как лучше сохранить овощи?

11. Обработка грибов.

1. Продолжите предложение:

Грибы содержат _____



2. Установите соответствие колонок с помощью стрелок: Группы грибов:

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| А) губчатые | 1) сморчки, строчки, трюфели |
| Б) пластинчатые | 2) белые, маслята, подосиновики |
| В) сумчатые | 3) грузди, опята, волнушки |

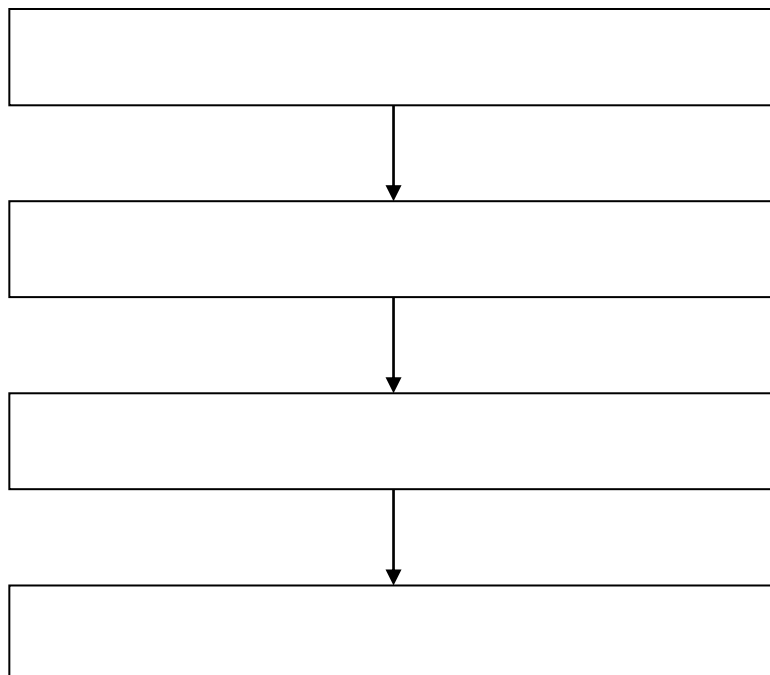
3. Определите первичную обработку у свежих грибов:

- А) снимают предварительно со шляпок кожицу у _____
 Б) после очистки сразу замачивают в холодной подсоленной воде _____



4. Составьте алгоритм обработки шампиньонов:

5. Заполните алгоритм обработки сушёных грибов:



6. Закончите предложение:

Для того чтобы сохранить хорошие качества солёных и маринованных грибов нужно держать их в _____ или _____

Проверьте себя

Инструкция: Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 20 минут. Внимательно читайте задание.

1. Укажите, по каким признакам сортируют картофель.

Ответ: _____

2. Укажите способы обработки корнеплодов:

Ответ: _____

3. Укажите сложные формы нарезки моркови.

Ответ: _____

4. Укажите последовательность операции при обработке белокочанной капусты.

Ответ: _____

5. Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.

Ответ: _____

6. Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

- | | |
|--------|---------|
| 1) 15С | а) 48ч. |
| 2) 25С | б) 6ч. |
| 3) 7С | в) 24ч. |

7. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

- | | |
|------------------|------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3х0,5 |
| 2) средний кубик | б) 2,0х2,5 |
| 3) мелкий кубик | в) 1,х1,5 |

8. Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) колечки | |
| 2) кольца | а) репчатый лук |
| 3) мелкие шпалки | |
| 4) полукольца | б) зелёный лук |
| 5) крупные шпалки | |
| 6) соломка | |

9. Поставьте последовательность.

Технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку

10. Технологический процесс обработки сушёных грибов состоит из операций.

- 1) промывают
- 2) замачивают
- 3) перебирают
- 4) промывают

	
самооценка	оценка



Основываясь на знания, полученные в процессе изучения темы, сформулируйте и докажите следующее высказывание «Силы в овощах велики».

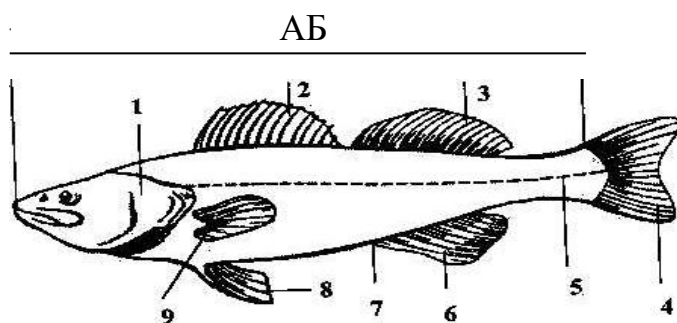
Каковы же основные преимущества овощей в питание и с чем это связано?

Тема: № 2 Обработка рыбы

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

1. Перечислите питательные вещества, содержащиеся в рыбе:

2. Назовите строение частей тела рыбы (судак)



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____

3. Укажите виды рыб в зависимости от размера, поступающей на ПОП:
мелкая _____ средняя _____ крупная _____

4. На ПОП поступающую рыбу подразделяют по анатомическому строению
А) _____
Б) _____
В) _____

5. Укажите температуру в толще мышц рыбы поступающей на ПОП по термическому состоянию:
А) _____
Б) _____
В) _____

6. Размораживание рыбы на ПОП состоит из следующих способов:
А) _____
Б) _____
В) _____

7. Заполните пропуски:
В воде размораживают _____ и _____ рыбу.
В ванну наливают _____ воду с температурой _____ С
и закладывают _____ рыбу.

8. Укажите, какую рыбу размораживают комбинированным способом?

9. Перечислите способы вымачивания солёной рыбы поступающей на ПОП:

- А) _____
Б) _____

у 

10. Определите и отметьте знаком (х), к каким семействам относят данные виды рыб:

Виды рыб	Название семейств						
	окунёвые	лососевые	осетровые	карповые	камбаловые	тресковые	сельдевые
Хек							
Минтай							
Белуга							
Форель							
Навага							
Стерлядь							
Осётр							
Сазан							
Налим							
Судак							
Треска							
Сёмга							
Салака							
Лещ							
Тюлька							

11. Закончите предложение:

Специфический запах, особенно резкий у морской рыбы, обусловлен присутствием в ней _____

Т 

12. Укажите, от чего зависит кулинарное использование и способ обработки рыбы:

- а) от количества жира
б) от размера
в) от количества костей
г) от степени свежести

13. Укажите, из каких операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____

14. Укажите продолжительность оттаивания мелкой рыбы:

- а) 0,5 – 1,5 час
б) 2 – 2,5 час
в) 3 – 3,5 час
г) 5 – 6 час

15. Укажите время вымачивания солёной рыбы: _____

16. Укажите потери массы рыбы при размораживании на воздухе: _____

17. Перечислите виды рыб, которые обрабатывают, не размораживая перед тепловой обработкой: _____

18. Сделайте вывод: Значение рыбы в питание человека.

2. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.

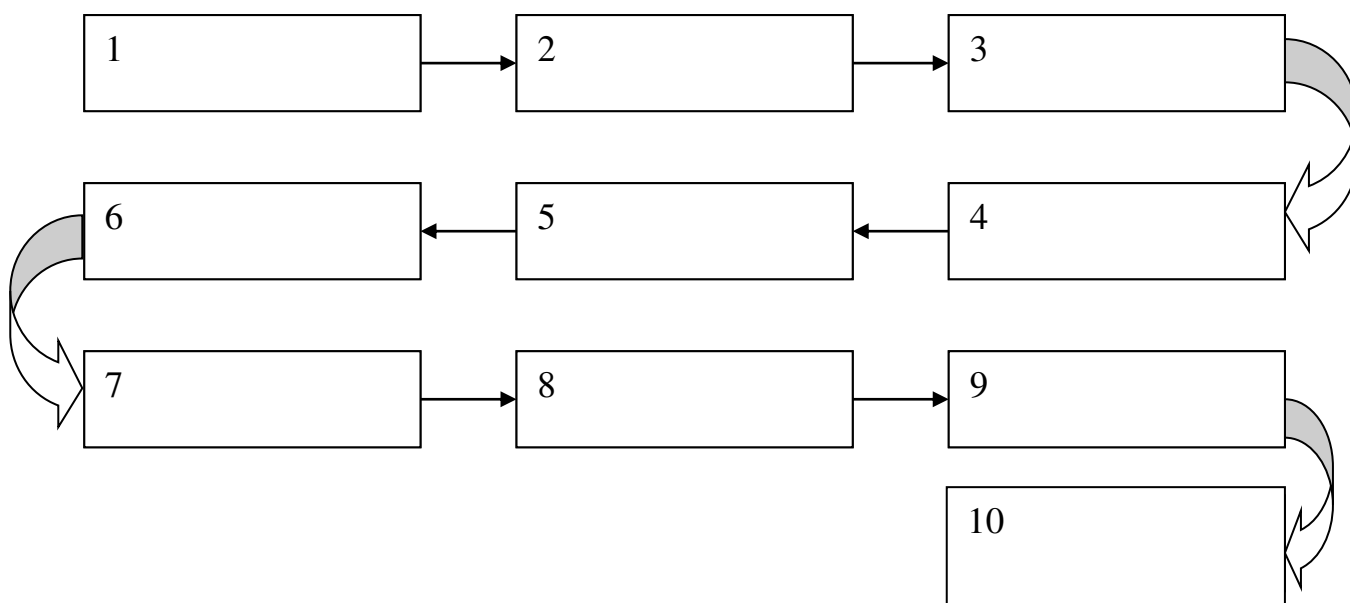
1. При разделке рыбы (пластования) получают два филе:

А) _____ Б) _____

2. Продолжите предложение: Навагу обрабатывают в мороженом виде, т. к у наваги _____

у 

3. Заполните схему разделки рыбы на филе без кожи и костей:



4. Продолжите предложение: Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и рёберными костями состоит из операций: _____

5. Укажите: В результате пластования получают филе:

6. Допишите предложение: Чтобы получить чистое филе, удаляют

7. Укажите количество отходов при обработке рыбы на чистое филе:

8. Укажите массу рыбы, которую разделявают на филе путём её пластования:

9. Продолжите предложение: Для удаления остатков крови в воду добавляют: _____

10. Перечислите: При обработке рыбы из головы необходимо удалить:

3. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

1. Перечислите: Виды бесчешуйчатой рыбы:

2. Укажите особенности кожи бесчешуйчатой рыбы:

3. Укажите: Как снимают кожу у бесчешуйчатой рыбы при разделке:

4. Укажите: Какую рыбу перед обработкой натирают поваренной солью и хорошо промывают. Для чего это нужно? _____

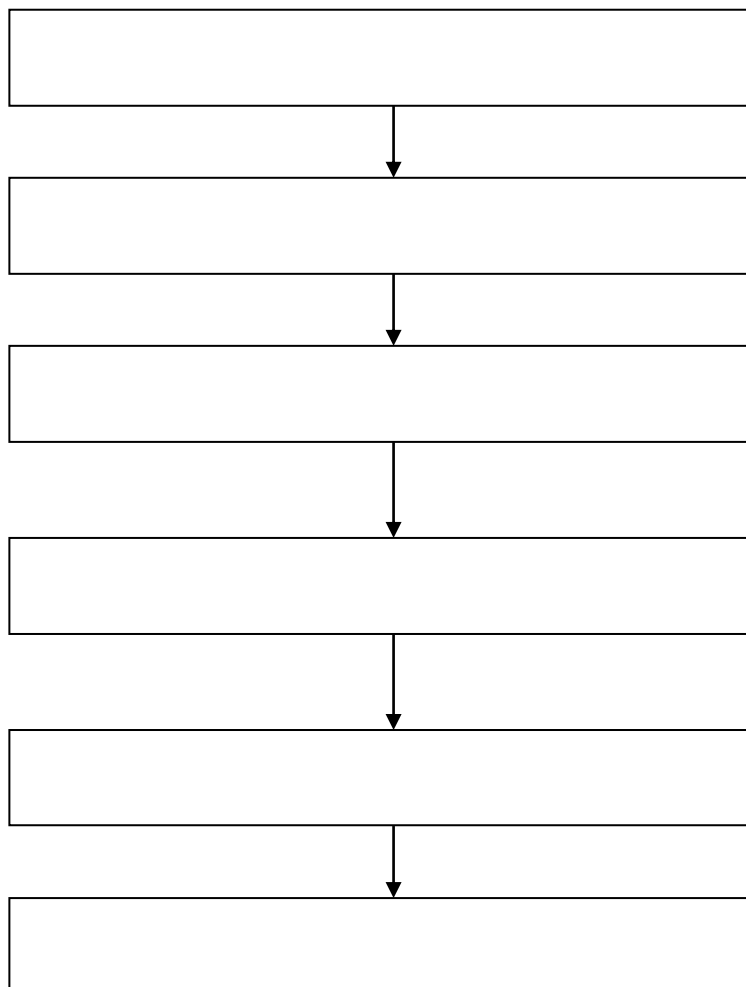
5. Укажите угол, под которым удаляют голову рыб при обработке:

6. Перечислите: Из бесчешуйчатой рыбы получают филе:

7. Укажите: Как обрабатывают сома? _____



8. Составьте схему обработки бесчешуйчатой рыбы по операциям:

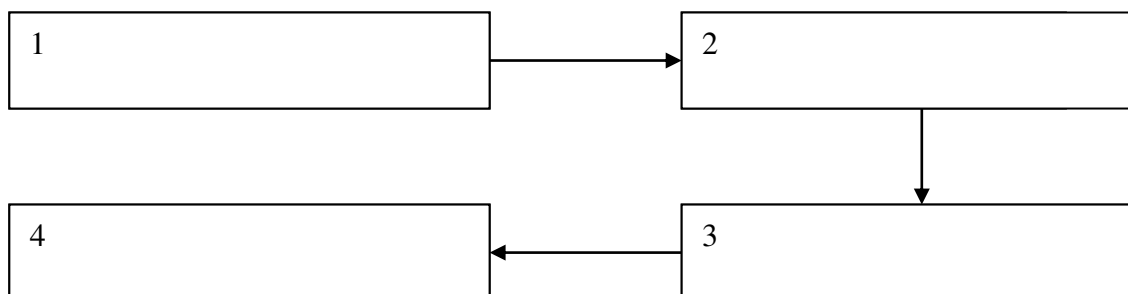


4. Особенности обработки некоторых видов рыб.

1. Укажите: Для чего с крупной камбалы снимают кожу:



2. Составьте схему обработки камбалы:



3. Укажите особенности обработки рыбы наваги:

у 

4. Определите и проставьте цифрами последовательность процессов при обработке судака:

Процессы	Способы разделки судака		
	Разделка на филе с кожей и костями	Разделка на филе с кожей без костей	Разделка на филе без кожи и костей
Оттаивание			
Потрошение			
Удаление спинных и других плавников			
Очистка чешуи			
Промывка			
Удаление головы и хвоста			
Удаление кожи			
Пластование			
Срезание рёберных костей			
Срезание филе с позвоночной части			

5. Назовите: Какую рыбу перед очисткой ошпаривают и для чего это делают? _____

Т 

6. Укажите правильный ответ: Для снятия плотно прилегающей чешуи рыбу:

а) замораживают

в) погружают в солёную воду

б) погружают в кипяток

г) погружают в холодную воду

7. Укажите особенности обработки солёной сельди.

8. Допишите предложение:

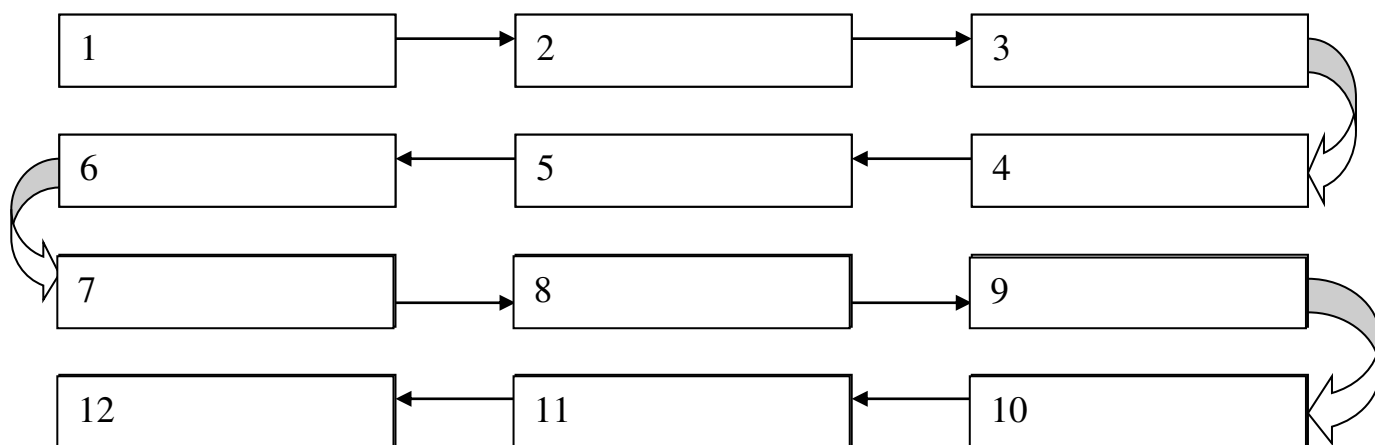
Для улучшения вкуса сельди её можно вымачивать в _____

5. Обработка осетровой рыбы.

1. Укажите способ размораживания осетровых рыб:

у 

2. Заполните схему обработки осетровой рыбы:



3. Заполните пропуски:

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы _____, погружая их вниз _____ в специальную ванну с _____ водой на _____ мин.

4. Укажите потери при ошпаривании рыбы: _____

5. Укажите особенности обработки стерляди: _____

6. Дайте объяснение: Что происходит в процессе ошпаривания рыбы?

7. Укажите:

Как обрабатывают осетровую рыбу для использования звеньями и порционными кусками? _____

6. Приготовление рыбных полуфабрикатов.

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на:
А) _____ Б) _____ В) _____

2. В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают:
А) _____ Б) _____
В) _____ Г) _____
Д) _____

3. Дайте определение:
Панированием называют: _____



4. Заполните таблицу:

Вид панировки	Используемое сырьё	Применение
Мучная		
Белая панировка		
Хлебная панировка		
Тесто кляр		
Льезон		
Двойная панировка		

5. Дайте определение: Маринованием называют _____



6. Определите и отметьте знаком (х) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				

Филе с кожей и рёберными костями				
Филе с кожей без костей				
Филе без кожи и костей				

7. Укажите: Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском? _____

8. Укажите: Какие процессы происходят при мариновании рыбы?



9. Опишите: Технологию приготовления блюда «рыба в тесте»

10. Укажите:

Какое филе рыбы используют для приготовления блюда «Зразы донские»

11. Укажите:

Особенность приготовления полуфабриката «Зразы донские»

12. Укажите:

Как готовится тесто кляр и его использование:

13. Укажите: Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском: _____

для припускания порционным куском _____
 для варки _____

14. Зарисуйте формовку полуфабриката «Рыба, жаренная с зелёным маслом»

7. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Укажите: Какую рыбу используют для приготовления котлетной массы?

2. Продолжите предложение: Для приготовления котлетной массы рыбу разделяют на филе _____



3. Укажите:

Норма продуктов на 1000г рыбного филе, для приготовления котлетной массы: _____

у

4. Составьте алгоритм приготовления рыбной котлетной массы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____



5. Заполните таблицу:

Вид п./ф.	Форма полуфабриката	Масса п./ф. Размер	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Котлеты				
Биточки				
Тефтели				
Рулет				
Зразы				
Тельное				
Фрикадельки				

6. Укажите, чем отличается приготовление кнельной массы от котлетной:

7. Заполните пропуски: Хлеб влияет на _____ и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается _____, которая размягчает _____ и придаёт изделиям _____

8. Обработка рыбы для фарширования.

1. Перечислите: Для фарширования используют виды рыб _____



2. Составьте технологическую схему подготовки к фаршированию щуки в целом виде: _____

3. Назовите: Способы фарширования рыбы: _____

4. Укажите: Как подготавливают к фаршированию судака?



5. Укажите: Норму продуктов для приготовления котлетной массы для фарширования на 1000г. мякоти рыбы:

6. Назовите: Чем смазывают кожу у фаршированной рыбы, для того чтобы она не обветривалась: _____

7. Дайте определение: Визига это _____

8. Укажите:

Вид тепловой обработки, используемый для приготовления фаршированной рыбы: _____

9. Продолжите предложение:

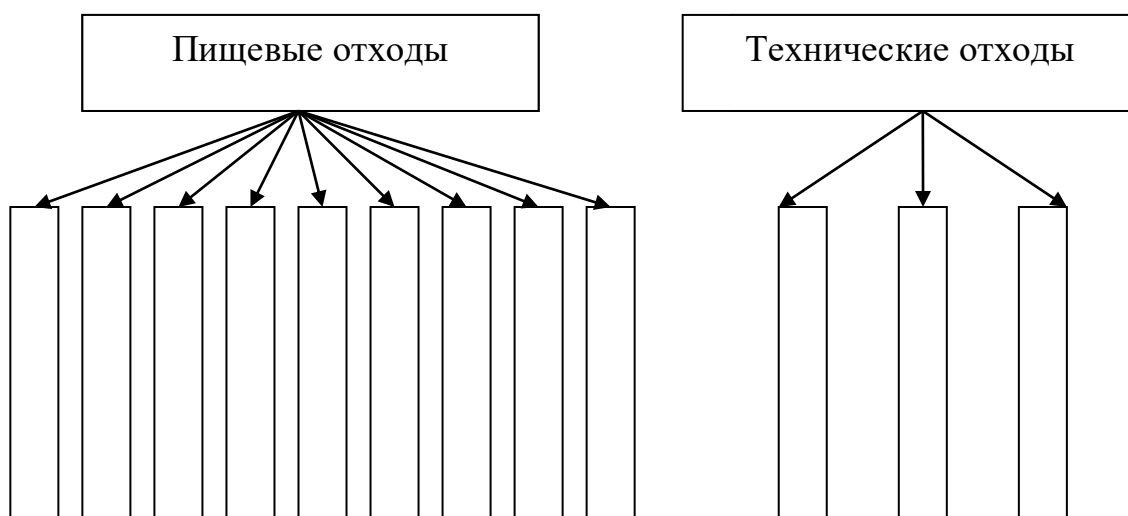
Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать рыбу по термическому состоянию _____

11. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.

1. Дайте определение: Отходами при кулинарной обработке называют



2. Заполните схемы: Рыбные отходы:



3. Укажите: Использование рыбных отходов:

Кожа и кости _____

Головы осетровых рыб _____

Икра и молоки _____

Визига _____

Хрящи _____

Жир _____



4. Составьте алгоритм обработки визиги:

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

5. Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из рыбы:



6. Установите соответствие:

Время хранения полуфабрикатов из рыбы при $t - 0^\circ \text{C}$.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| а) целая разделанная рыба | 1) 6 – 8 час. |
| б) порционные куски | 2) не подлежит хранению |
| в) котлетная масса | 3) 24 часа |
| г) п/ф из котлетной массы | 4) 2 – 3 часа |
| д) рыбный фарш | 5) 12 час. |

7. Перечислите:

Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы: _____

12. Морепродукты.

1. Перечислите: Что относят к морепродуктам?

2. Составьте схему обработки раков:

3. Укажите: В, каком виде по термическому состоянию поступают креветки на ПОП:

Т Проверьте себя

Инструкция: Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 20 минут. Внимательно читайте задание.

Выберите правильный ответ

1. Временных отрезков, которые соответствуют сроку хранения полуфабрикатов рыбы, нарезанных порционными кусками.
а) 24ч. б) 12ч. в) 36ч.
2. Рекомендуемый угол нарезки рыбы на порционные куски – кругляши.
а) 90С б) 30С в) 45С
3. Рекомендуемый угол нарезки филе рыбы для жарки.
а) 90С б) 45С в) 30С
4. Установите соответствие колонок:
Для получения полуфабриката.
а) чистое филе 1) внутренности удаляем через отверстие образовавшееся после удаления головы
б) порционный кусок круглой формы 2) внутренности удаляем через отверстие в брюшной полости
4. Между размерами рыбы и её полуфабрикатами, используемыми для жарки.
1) мелкая а) полуфабрикат – филе с кожей и костями
2) средняя б) полуфабрикат – кругляш
3) крупная в) целиком
6. Между размерами рыбы и её полуфабрикатами, предназначенными для варки.
1) мелкая а) целиком
2) средняя б) полуфабрикат – кругляш
3) крупная в) полуфабрикат – филе с кожей и костями
7. Перечислите способы размораживания рыбы.
Ответ: _____
8. Укажите цель панировки полуфабрикатов рыбы непосредственно перед жаркой.
Ответ: _____
9. Укажите способы фарширования рыбы.
Ответ: _____
10. Поставьте последовательность.
Технологический процесс приготовления рыбной кнельной массы:
1) протираем с маслом через сито 8) солим
2) пропускаем через мясорубку 9) добавляем молоки
3) замачиваем белый хлеб в молоке без корок 10) выбиваем
4) добавляем соль перец 11) перемешиваем
5) филе нарезаем на кусочки 30 – 40 гр.
6) пропускаем через мясорубку 2-й раз



7) добавляем яичные белки

самооценка

оценка

8)



Рассчитайте:

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг. окуня морского крупного размера потрошёного с головой.

2. Определите массу нетто горбуши потрошёной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.

3. Определите массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг. Рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

4. Сколько потребуется трески среднего размера с головой для получения 64 кг. рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и костей?



К

Отгадайте кроссворд № 2.1. «Рыбный треугольник»
Заполните клетки названиями рыб.

1. A					
2	A				
3		A			
4			A		
5				A	
6					A
7				A	
8			A		
9		A			
10	A				
11A					

2.2. На смекалку.

- 1) Какую рыбу человек использует как живой прибор слежения за чистой водой? _____
- 2) Какая пресноводная рыба называется так же, как и река на дальнем востоке? _____
- 3) Эта вкусная рыба названа в честь средиземноморского острова.
Близ него организован и её первый промысел. _____
- 4) Какой рыбой угощал Демьян соседа Фоку в басне И. Крылова
«Демьянова уха»? _____
- 5) Каким словом, одинаково названа рыба и продолговатый пшеничный хлебец? _____
- 6) Какое блюдо на Руси называли ухой? _____
- 7) По свидетельству Горация, древние римляне очень ценили эту рыбу как деликатес. В бассейны, где держали этих рыб, бросали в наказание строптивых рабов. _____
- 8) Какую рыбу предпочитал, есть Иван Грозный во время поста? _____

Тема: № 3 Обработка мяса и мясопродуктов.

1. На ПОП поступает мясо по термическому состоянию (укажите температуру)
Остывшее _____
Охлаждённое _____
Подмороженное _____

Замороженное _____

2. Мясо по упитанности делят на категории:
(укажите категории, дайте им характеристику)

Говядина: _____

Баранина: _____

Свинина: _____

3. Укажите: Из чего состоят ткани мяса?

Мышечная _____

Соединительная _____

Жировая _____

Костная _____

4. Перечислите: По способу разделки мясо поступает на ПОП.

А) _____

Б) _____

5. Продолжите предложение:

При приёме мяса, прежде всего, проверяют наличие:

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

6. Укажите требования к качеству мяса:

Охлаждённого _____

Мороженого _____

1. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Назовите: В, каком цехе обрабатывают мясо? _____

2. Продолжите предложение:

Мороженое мясо разделяют только после _____

3. Перечислите в порядке последовательности:

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий:

- | | |
|----------|----------|
| а) _____ | д) _____ |
| б) _____ | е) _____ |
| в) _____ | ж) _____ |
| г) _____ | з) _____ |

Т 

4. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток



5. Дайте объяснение: Для чего мясо подвергают обсушиванию?

6. Укажите температуру воды при обмывании мяса: _____

7. Укажите: Почему запрещается размораживать мясо в воде?

8. Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает _____

2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.

3.

1. Укажите: Из каких операций состоит разделка полутуш мяса:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

2. Дайте определение:

Обвалка _____

Жиловка и зачистка _____

3. Укажите: Для чего зачищают мясо? _____

у ✎

4. Заполните схему: Разделка говяжьей туши:

1. _____

5. _____

2. _____

6. _____

3. _____

7. _____

4. _____

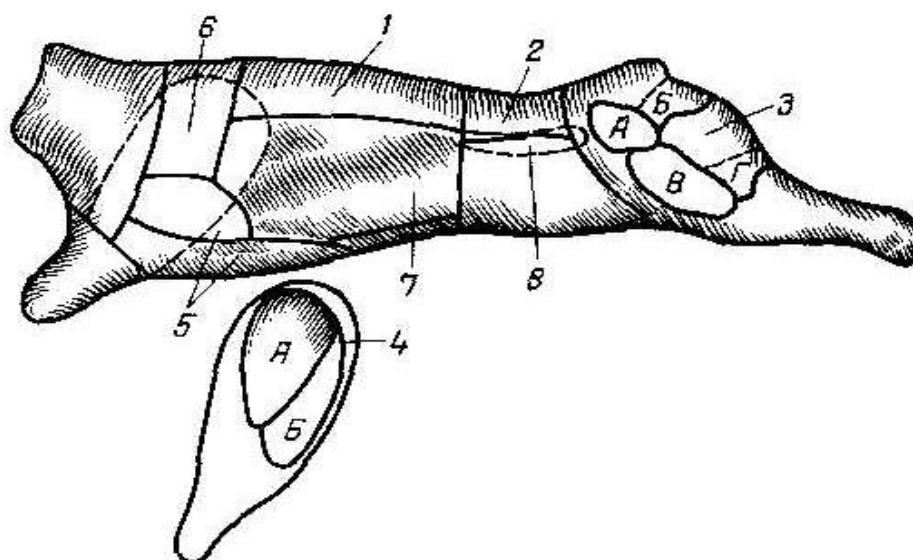
8. _____

А. _____

В. _____

Б. _____

Г. _____



5. Перечислите: Части полученные, в результате кулинарной разделки передней четвертины: _____

задней четвертины _____

6. Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

В результате обвалки получаем части мяса:

1. боковой кусок тазобедренной части

2. шейная часть

3. вырезка

4. Пашина

5. грудинка

6. плечевая часть

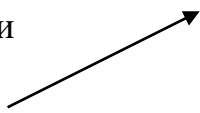
7. тонкий край

8. толстый край

9. внутренний кусок тазобедренной части

А) Передняя четвертина
говяжьей полутуши

Б) Задняя четвертина

10. наружный кусок тазобедренной части
 11. заплечная часть
 12. верхний кусок тазобедренной части
 13. покровка
 14. подлопаточная часть
- говяжьей полутуши
- 

У 

7. Укажите: Кулинарное использование частей мяса говядины при сортировке:

Вырезка _____
 Толстый и тонкий край _____
 Внутренний и верхний кусок _____
 Наружный и боковой куски _____
 Лопаточная и подлопаточная части _____
 Грудинка _____
 Покровка _____
 Шейная часть _____
 Пашина _____

Т 

8. Выберите значение:

Говяжью полутушу делим на две четвертины по позвонкам:

- а) 5 – 6
- б) 7 – 8
- в) 13 – 14
- г) 15 – 16

9. Установите последовательность цифрами:

Деление передней четвертины на отруба производится по схеме:

- Отсекаем шею
- Отрезаем лопатку по контуру
- Отделяем спинно-грудную часть

10. Укажите:

Потери при обработке мяса I категории _____
 Потери при обработке мяса II категории _____

3. Приготовление мясных полуфабрикатов.

1. Назовите: По способу приготовления различают полуфабрикаты:

2. Перечислите приёмы при приготовлении полуфабрикатов:



3. Обоснуйте: Для каких целей мясо отбивают? _____

4. Укажите: Какими кусками маринуют мясо и для чего? _____

5. Продолжите предложение: Панируют полуфабрикаты, для того чтобы

6. Назовите: Какое сырьё используют для шпигования мяса? _____

7. Допишите:
Для улучшения вкусовых и ароматических качеств, повышения сочности
мясо _____
8. Перечислите: Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

9. Укажите: Какой фарш используют для приготовления зраз отбивных?

10. Перечислите: Какой вид панировки используют для приготовления
ромштекса? _____
11. Укажите: Под каким углом нарезают мясо для полуфабриката «Лангет»?

- у 
12. Заполните пропуски: Для шпигованного мяса шпик используют в _____
виде, шпигуют _____ волокон или под углом _____.

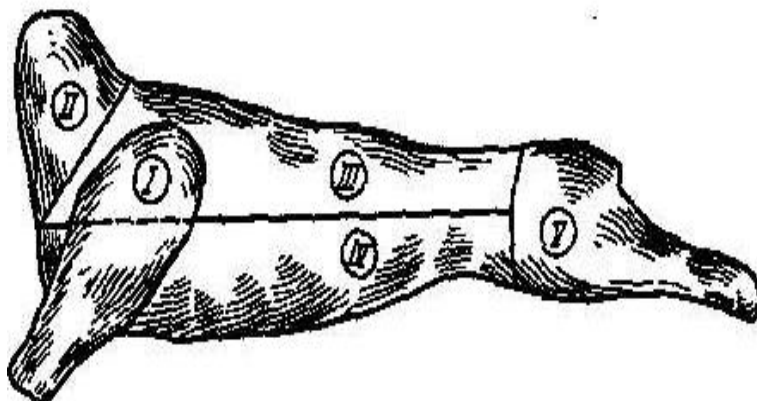
13. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из говядины:

Вид п./ф.	Наименование полуфабриката	Части мяса	Форма. Масса.	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Крупно кусковой	Ростбиф	Вырезка, Толстый, тонкий край	1-2 кг.	В нескольких местах надрезают сухожилия	жарка
	Тушёное мясо				
	Шпигованное мясо				
	Отварное мясо				
	Филе				
	Лангет				
	Антрекот				
	Зразы отбивные				
	Говядина духовая				
	Ромштекс				
	Бефстроганов				
	Азу				
	Поджарка				
	Шашлык по-московски				
	Гуляш				

4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.



1. Заполните схему: Разделка бараньей туши:



- I. _____
 II. _____
 III. _____
 IV. _____
 V. _____

2. Укажите: Потери при обработке баранины:

I категории _____

II категории _____

3. Укажите:

Кулинарное использование частей мяса баранины при сортировке:

Корейка _____

Лопаточная часть _____

Грудинка _____

Шейная часть _____

4. Укажите:

Длину рёбер у корейки баранины _____

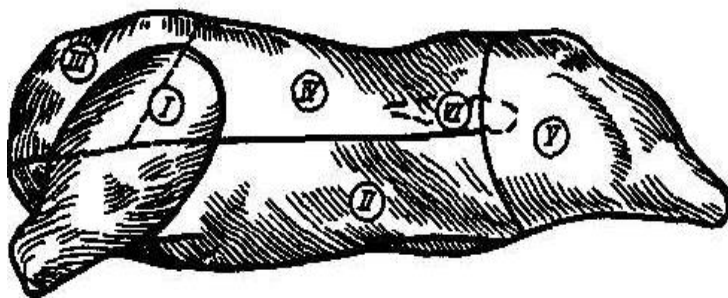
5. Ответьте:

Как отделяют корейку от грудинки? _____

5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.



1. Заполните схему: Деление свиной туши на части:



- I. _____
 II. _____
 III. _____
 IV. _____
 V. _____
 VI. _____

2. Укажите:

Кулинарное использование при сортировке полученных частей свинины:

Корейка _____

Грудинка _____

Тазобедренная часть _____

Лопаточная часть _____

Шейная часть _____

Обрезки _____

3. Укажите: Потери при обработке свинины:

Мясной _____

Обрезной _____

Жирной _____

4. Укажите:

Использование свиной шкуры при разделке: _____

5. Продолжите предложение:

В первую очередь у свиной туши отделяют _____

6. Полуфабрикаты из баранины и свинины.

1. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из свинины и баранины:

Вид п./ф.	Наименование полуфабриката	Части мяса	Форма. Масса.	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
	Грудинка				

	фаршированная				
	Баранина (свинина) жаренная				
	Котлеты отбивные				
	Эскалоп				
	Шашлык по - карски				
	Шницель отбивной				
	Духовая баранина, свинина				
	Шашлык по- кавказски				
	Рагу				
	Плов				
	Гуляш				
	Поджарка				

2. Укажите: Какой фарш используют для приготовления полуфабриката «Грудинка фаршированная» _____

7. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

1. Назовите: Части мяса, которые используют для приготовления рубленой массы: _____

2. Составьте алгоритм приготовления рубленой массы: _____

3. Укажите: Цели добавки шпика (сырца) в рубленую мясную массу:

4. Выберите правильное значение из перечисленных продуктов, которые рекомендуются для добавления в рубленую массу, предназначенную для приготовления фрикаделек:

а) сырые яйца б) зелёный лук в) пассированный репчатый лук



5. Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:

Название полуфабриката	Форма	Приготовление полуфабриката

6. Укажите: Массу полуфабрикатов при формовке в граммах:

Бифштекс рубленый _____

Шницель натуральный рубленый _____

Фрикадельки _____

Котлеты полтавские _____

Котлеты натуральные рубленые _____

Люля-кебаб _____

8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

1. Укажите, чем отличается котлетная масса от рубленой: _____

2. Назовите:

Части мяса, которые используют для приготовления котлетной массы:



3. Составьте алгоритм приготовления котлетной массы:

4. Укажите: Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

5. Укажите: С какой целью выбивают котлетную массу? _____

6. Установите соответствие между двух колонок: _____

Название полуфабриката		Приготовление полуфабриката	
А	БИТОЧКИ	1	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в красной панировке, придают овально- приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщина 2-2,5см. длина 11см. ширина 5см.
Б	КОТЛЕТА	2	Котлетную массу развешивают на порции, панируют в сухарях и придают, приплюснuto – круглую форму, толщиной 2 – 2,5см, диаметром 6см.
В	ЗРАЗЫ	3	Котлетную массу порционируют, панируют, придают форму овально – приплюснутую, толщиной 1см.
Г	ШНИЦЕЛЬ	4	Котлетную массу порционируют, придают форму кружочка, толщиной 1см. на середину лепёшки кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с закруглёнными краями
Д	ТЕФТЕЛИ	5	На смоченную салфетку раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 – 2 см. на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки. Придают форму батона. Поверхность смазывают льезоном, посыпают сухарями.

11. Обработка мяса диких животных.

1. Укажите: Цель маринования мяса диких животных:

2. Выберите правильное значение:

Время маринования мяса диких животных зависит от:

- а) величины куска
- б) времени года
- в) вида животного
- г) вида блюда
- д) возраста животного



3. Составьте алгоритм обработки поросят:



4. Установите соответствие колонок:

Кулинарное использование тушки зайца:

- | | |
|------------|-------------------|
| а) тушение | 1) задняя часть |
| б) жарка | 2) передняя часть |

5. Укажите: Способы разделки диких животных:

Дикая коза _____

Медведь _____

Олень, лось _____

6. Запишите: Норма продуктов на 1 литр маринада:

12. Обработка субпродуктов.

1. Дайте определение: Субпродукты это – _____

2. Допишите: На предприятия общественного питания субпродукты поступают по термическому состоянию в _____

3. Укажите: Температуру, при которой размораживают субпродукты _____



4. Установите соответствие колонок с помощью стрелок по категориям:

Субпродукты

категория

- 1) печень
- 2) головы
- 3) почки
- 4) язык
- 5) ноги
- 6) мозги
- 7) лёгкие
- 8) сердце
- 9) вымя
- 10) хвосты
- 11) уши
- 12) губы
- 13) рубцы

I категория

II категория

5. Укажите обработку субпродуктов:

Мозги _____
 Язык _____
 Почки _____
 Печень _____
 Сердце _____
 Лёгкое _____
 Ноги _____
 Вымя _____

6. Перечислите: Полуфабрикаты из субпродуктов: _____

7. Назовите: Вид панировки, используемый для полуфабриката «Мозги фри»

8. Составьте схему технологии приготовления полуфабриката:

«Печень по – строгановски»

13. Требования к качеству.

Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

1. Перечислите: Требования к качеству полуфабрикатов:



2. Установите соответствие колонок: Сроки хранения полуфабрикатов:

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| а) Крупнокусковые п/ф | 1) не более 12 часов |
| б) Мелкокусковые п/ф | 2) не более 6 часов |
| в) Мясной фарш | 3) не более 48 часов |
| г) Порционные натуральные п/ф | 4) не более 24 часов |
| д) Из котлетной массы п/ф | 5) не более 36 часов |
| е) Кости | 6) 3 – 5 часов |

3. Укажите: Температуру хранения изделий из мясной котлетной массы: _____

Тема № 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

1. Запишите: Химический состав сельскохозяйственной птицы:

2. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по термическому состоянию:

3. Укажите: Какая птица поступает на ПОП по способу обработки:



4. Объясните: Почему дичь в основном используют для жарки?

5. Укажите: Какую птицу лучше всего использовать для варки бульонов и почему? _____

1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.

1. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки с/х. птицы: _____

2. Укажите: Температуру размораживания тушек птицы: _____



3. Установите последовательность обработки дичи с помощью цифр:

- Обсушивание
- Обрубание
- Опаливание
- Ошпаривание
- Ощипывания
- Удаление крылышек
- Промывание
- Потрошение

2. Заправка птицы и дичи.

1. Укажите: Для каких целей, заправляют птицу перед тепловой обработкой?

2. Назовите виды заправки птицы, и их назначение:

- а) _____
- б) _____
- в) _____

3. Опишите вид заправки дичи ножка в ножку:

4. Укажите: Какой вид заправки птицы используют для варки: _____

5. Перечислите: По каким признакам сортируют птицу для заправки?

3. Полуфабрикаты из птицы и дичи

1. Перечислите: Виды полуфабрикатов из птицы и дичи по способу приготовления: _____

2. Назовите полуфабрикаты из филе птицы:



3. Опишите технологию приготовления полуфабриката «Котлеты по-киевски»



4. Установите соответствие колонок:

(ответы занесите в 3 колонку, например 1- г)

Вопросы	Варианты ответов	Ответы
1. В чём панируются котлеты Пожарские?	а) Форма овально-приплюснутая с косточкой крыла.	
2. Зачем котлеты по-киевски панируют в двойной панировке?	б) Рагу, плов, чахохбили.	
3. Какую форму имеет котлета натуральная из кур?	в) Чтобы стало мягче.	
4. Какие полуфабрикаты из кур используют для тушения?	г) В белой панировке.	
5. Какой хлеб используют для панировки полуфабриката шницель по - столичному?	д) Чтобы разрушить соединительную ткань.	
6. Какую форму имеют котлеты Пожарские?	е) Чтобы масло не вытекало во время тепловой обработки.	
7. Для чего отбивают филе птицы?	ж) Форма яйцевидно- приплюснутая.	
8. Какой вид панировки используют для биточков?	з) Чёрствый ржаной хлеб, без корок	
	и) Смачивают в льезоне, панируют в сухарях.	
	к) Панируют в фигурной панировке.	
	л) Чёрствый пшеничный хлеб, нарезанный соломкой.	

4. Обработка субпродуктов птицы и дичи.



1. Укажите: Обработку субпродуктов с/х птицы:

Головы _____

Гребешки _____

Шейки _____

Ножки _____

Крылышки _____
 Желудок _____
 Печень _____
 Сердце _____

2. Заполните таблицу:

Кулинарное использование субпродуктов из птицы для приготовления блюд:

Вид полуфабриката	Кулинарное использование
Головы	
Гребешки	
Шейки	
Ножки	
Крылышки	
Желудок	
Печень	
Сердце	

5. Требования к качеству.

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

1. Укажите: Температуру и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов на ПОП

Крупнокусковые _____ Мясной фарш _____
 Суповые наборы _____ Панированные _____
 Мелкокусковые _____ Из котлетной массы _____

2. Укажите, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы:

3. Назовите: Требования, предъявляемые к полуфабрикату «Котлеты натуральные» _____

Т Проверьте себя

Инструкция: Предлагаемый тест имеет 7 заданий.

На его выполнение отводится 10 минут. Внимательно читайте задание.

Поставьте последовательность.

1. Свиная туша разделяется на отруба по схеме:

- Отделяем корейку
- Отделяем вырезку
- Отделяем шею

Отделяем грудинку
 Отделяем шпик
 Отделяем тазобедренную часть
 Отделяем лопатку

Выберите правильный ответ.

2. Из говядины нарезают мелкокусковые полуфабрикаты:
 - а) ромштекс, плов, рагу
 - б) бифштекс, филе, люля-кебаб
 - в) бефстроганов, шашлык, поджарка
 - г) гуляш, эскалоп, азу
3. К крупнокусковым полуфабрикатам относят:
 - а) бифштекс, шпигованное мясо
 - б) ростбиф, отварное мясо
 - в) лангет, говядина духовая
 - г) филе, антрекот, зразы
4. Для приготовления рубленой массы используют части говядины:
 - а) шейная часть, пашина
 - б) наружный и боковой куски тазобедренной части
 - в) подлопаточная часть, грудинка
 - г) покровка, внутренний кусок тазобедренной части
5. Из котлетной массы изготавливают полуфабрикат:
 - а) котлеты полтавские
 - б) зразы рубленые
 - в) бифштекс рубленый
 - г) фрикадельки
6. Установите соответствие между частями вырезки туши говядины и полуфабрикатами, приготовленными из них.

1) антрекот	а) утолщенная часть вырезки
2) лангет	б) средняя часть вырезки
3) бифштекс	в) тонкая часть вырезки
4) филе	г) верхняя часть вырезки
7. Сроки хранения мясных полуфабрикатов:

а) крупнокусковые	1) не более 12 ч.
б) мелкокусковые	2) не более 48 ч.
	3) не более 24 ч.
	4) не подлежат хранению

Самооценка

оценка

1. Анфимова Н.А. Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018.
2. Дунаева В.Т. Спецтехнология и производственное обучение поваров: тесты успешности усвоения.; ГУОиН Челяб. обл., ЧелИРПО. - Челябинск, 2019.
3. Комплект методического обеспечения профессии «Повар, кондитер» Пермь: Изд-во ПОИПКРО, 2002.
4. Пиджакова Т.В. Сборник тестовых заданий по предмету «Кулинария». Тематический контроль. – Пермь: Изд-во ПОИПКРО, 2002.
5. Харченко Н.Э. Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
6. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997
7. Журналы «Питание и общество»