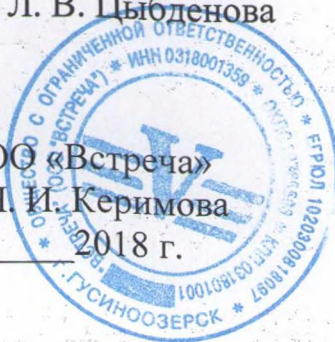


	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КОС-2.5.-18	Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

Рассмотрено на заседании ЦК
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о по ППКРС
Протокол № 1 от «23» 09 2018 г.
Л. В. Цыбденова

Утверждаю
и.о. Заместителя директора по УР
«25» 09 2018г
Л. В. Белых

Согласовано
Директор ООО «Встреча»
Н. И. Керимова
« » 2018 г.



Комплект

контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю

ПМ04 Приготовление блюд из рыбы

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Гусиноозерск, 2018 год

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс

Разработчики:

ГБПОУ «ГЭТ»

(место работы)

преподаватель
мастер п/о

(занимаемая должность)

Н.Ф.Мухина
М.Д. Назарова

(инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление блюд из рыбы»**.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение последовательных технологических операций и работ по обработке рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
ПК 2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение операций и работ по подбору производственного инвентаря, подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и соблюдению режимов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения готовых полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологической картой, Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
ПК3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии со

	Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
--	--

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.
	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.
	Участие в студенческих профессиональных конкурсах, конференциях.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.
	Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций
	Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.
ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

У1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

У4. Оценивать качество готовых блюд.

знать:

З 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

З 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

З 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

З 4. Правила проведения бракеража;

З 5. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

З 6. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

3 7. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

3 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд из рыбы; правила их безопасного использования.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 4.	Комплексный дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения междисциплинарных курсов МДК 4. «Приготовление блюд из рыбы»

3.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля – тест, контрольная работа, самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации - комплексный дифференцированный зачет.

Оценка освоения МДК предусматривает использование комплексного дифференцированного зачета по МДК 4 .

3.2. Задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 4.: «Приготовление блюд из рыбы».

Задание 1: Выполнить тестирование (приложение 1)

МДК 4. 1-140 вопрос

Проверяемые результаты обучения:

З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6, З 7, З 8.

Текст задания: Вариант 1 смотреть Приложение 1.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

- Выполнение последовательных технологических операций и работ по обработке рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
- Выполнение операций и работ по подбору производственного инвентаря, подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и соблюдению режимов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения готовых полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологической картой, Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
- Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.

Задание 2: Выполнить практическую работу.

Проверяемые результаты обучения:

У 1, У 2, У 3, У 4.

1 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба жареная по-ленинградски» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба жареная по-ленинградски».

№	Наименование операции	Инструменты и	Показатели
---	-----------------------	---------------	------------

п/п		приспособления	качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба жареная по-ленинградски», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба жареная по-ленинградски».

№ п/п	Наименование операции
1.	

2 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Рыба жареная в тесте «кляр» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность

приготовления блюда «Рыба жареная в тесте «кляр».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба жареная в тесте «кляр», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба жареная в тесте «кляр».

№ п/п	Наименование операции
1.	

3 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба жареная грилье» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба жареная грилье».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба жареная грилье», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба жареная грилье».

№ п/п	Наименование операции
1.	

4 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Зразы донские» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Зразы донские».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Зразы донские», причины и способы их устранения.

№	Основные дефекты	Причины	Способы
---	------------------	---------	---------

п/п			устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Зразы донские».

№ п/п	Наименование операции
1.	

5 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Рыба, жаренная во фритюре» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Рыба, жаренная во фритюре».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба, жаренная во фритюре», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Рыба, жаренная во фритюре».

№ п/п	Наименование операции
1.	

6 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Рыба, запечённая по-русски» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Рыба, запечённая по-русски».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба, запечённая по-русски», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба, запечённая по-русски».

№ п/п	Наименование операции
1.	

7 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Солянка из рыбы на сковороде» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Солянка из рыбы на сковороде».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Солянка из рыбы на сковороде», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Солянка из рыбы на сковороде».

№ п/п	Наименование операции
-------	-----------------------

1.	
----	--

8 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты рыбные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты рыбные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлеты рыбные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Котлеты рыбные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

9 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Биточки рыбные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Биточки рыбные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Биточки рыбные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Биточки рыбные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

10 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Тефтели рыбные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Тефтели рыбные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда
«Тефтели рыбные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Тефтели рыбные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

11 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Тельное из рыбы» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Тельное из рыбы».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Тельное из рыбы», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Тельное из рыбы».

№ п/п	Наименование операции
1.	

12 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Фрикадельки рыбные в томатном соусе» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Фрикадельки рыбные в томатном соусе».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Фрикадельки рыбные в томатном соусе», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

--	--	--	--

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Фрикадельки рыбные в томатном соусе».

№ п/п	Наименование операции
1.	

13 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Креветки отварные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Креветки отварные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда
«Креветки отварные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Креветки отварные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

14 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Котлеты из кальмаров» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Котлеты из кальмаров».

№	Наименование операции	Инструменты и	Показатели
---	-----------------------	---------------	------------

п/п		приспособления	качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Котлеты из кальмаров», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Котлеты из кальмаров».

№ п/п	Наименование операции
1.	

15 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Рыба отварная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба отварная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба отварная», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба отварная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

16 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба припущенная паровая» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба припущенная паровая».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба припущенная паровая», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба припущенная паровая».

№ п/п	Наименование операции
1.	

17 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба жареная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба жареная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба жареная», причины и способы их устранения.

№	Основные дефекты	Причины	Способы
---	------------------	---------	---------

п/п			устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Рыба жареная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

18 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба, запечённая под молочным соусом» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба, запечённая под молочным соусом».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Рыба, запечённая под молочным соусом», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Рыба, запечённая под молочным соусом».

№ п/п	Наименование операции
1.	

19 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба, запечённая по-московски» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба, запечённая по-московски».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба, запечённая по-московски», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба, запечённая по-московски».

№ п/п	Наименование операции
1.	

20 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рыба, припущенная в томате» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба, припущенная в томате».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рыба, припущенная в томате», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рыба, припущенная в томате».

№ п/п	Наименование операции
1.	

21 вариант.

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты из кальмаров» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты из кальмаров».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Котлеты из кальмаров», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Котлеты из кальмаров».

№ п/п	Наименование операции
1.	

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании характеристики учебной и профессиональной деятельности учащихся на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с

технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У2
Проверка органолептическим способом качества рыбы.	ПК1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1
Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1
Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, для припускания, для жаренья, для запекания.	ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1,
Приготовление блюд из вареной рыбы, оформление и подача.	ПК3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1, У1, У3, У4
Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление и подача.	ПК3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1, У1, У3, У4
Приготовление блюд из жареной рыбы, оформление и подача.	ПК3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1, У1, У3, У4
Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача.	ПК3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1, У1, У3, У4
Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс, оформление и подача	ПК3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО1, У1, У3, У4
Проверка органолептическим способом соответствия техническим требованиям к простым блюдам из рыбы.	ПК3, ПО1, У1, У4

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 7

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2, У5.
Организация и подготовка рабочего места	ПК 1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы (вареной, припущенной, жареной, запеченной).	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 3, У4
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У4
Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции.	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1
Способы сервировки и варианты оформления блюд.	ПК1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 3

4.3. Форма аттестационного листа

Министерство образования и науки РБ
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

ФИО _____ группа _____
Обучающаяся по специальности/профессии Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление супов и соусов прошла производственную практику в объеме _____ час. с «__» _____ 201__г. по «__» _____ 201__г. и по ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы в объеме _____ час. с _____ 201__ по _____ 201__г.

В организации _____
г.Гусиноозерск, Селенгинский район, ул. _____
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
---	------------------------------

ПМ 03	
ПК 1. Готовить бульоны и отвары	
ПК 2. Готовить простые супы	
ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	
ПК 4. Готовить простые холодные и горячие соусы	
ПМ 04	
ПК 1 Обработка рыбы с костным скелетом	
ПК 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
ПК 3 Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом	

Успешно прошла (производственную) практику ПМ03 _____; ПМ04 (Оценка)	
Руководитель практики от образовательного учреждения	
(ФИО, должность)	Подпись _____
Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)	
	Подпись _____

(ФИО, должность)

Дата

«__» _____ 20__ г.

4.4. Форма характеристики

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из рыбы. в объеме _____ час. с «__» _____. 20__ г. по «__» _____. 20__ г. В организации _____ наименование организации, юридический адрес
--

Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для первичной и тепловой обработки рыбы.	
Проверка органолептическим способом качества рыбы.	
Организация рабочего места для первичной и тепловой обработки рыбы.	
Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	
Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, для припускания, для жаренья, для запекания.	
Приготовление котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из нее.	
Приготовление блюд из вареной рыбы, оформление и подача.	
Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление и подача.	
Приготовление блюд из жареной рыбы, оформление и подача.	
Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача.	
Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс, оформление и подача	
Проверка органолептическим способом соответствия техническим требованиям к простым блюдам из рыбы.	
Соблюдение правил хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.	
Дата «__».__.20__ г. Подпись руководителя практики Подпись руководителя организации	

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов** по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Экзамен проводится в накопительной форме с учетом оценок МДК, учебной и производственной практики.

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

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ФИО _____ обучающийся на 2 курсе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы в объеме _____ часов, с «__»_____20__ г. по «__»_____20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>.		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 4. Приготовление блюд из рыбы.	Комплексный дифференцированный зачет	
УП		
	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.		
ПК 2.Производить приготовление или		

подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
ПКЗ.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.		
Дата ____ ____ 20__ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		

Таблица критериев оценивания накопительного экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Приготовление блюд из рыбы.

Результаты обучения по профессиональному модулю		Промежуточная аттестация по МДК	Промежуточная аттестация по УП и ПП		Экзамен (квалификационный)		
		МДК 1. Комплексный дифференцированный зачет	Учебная практика Дифференцированный зачет	Производственная практика Дифференцированный зачет	Дневник по производственной практике по модулю.	Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики	Итог промежуточной аттестации (освоен / неосвоен)
Основные							
ПК 1	Выполнение последовательных технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.	+	+	+	+	+	+
ПК 2	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности	+	+	+	+	+	+
ПК3	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом.	+	+	+	+	+	+
ОК 1	Показатель1. Аргументированность			+	+	+	+

	и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.						
	Показатель2. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.			+	+	+	+
	Показатель3.Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.			+	+	+	+
	Показатель 4. Участие в профессиональных конкурсах, днях открытых дверей, исследовательской работе.		+			+	+
ОК 2	Показатель1. Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.			+	+	+	+
	Показатель2. Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций			+	+	+	+
	Показатель3. Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.	+	+	+	+	+	+
ОК 3	Показатель 1. Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		+	+		+	+
ОК 4	Показатель 1. Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		+	+		+	+

ОК 5	Показатель 1. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.		+	+		+	+
ОК 6	Показатель 1. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	+	+	+		+	+
ОК 7	Показатель 1. Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.	+	+	+			+
Вспомогательные							
Иметь	ПО 1. Обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы		+	+		+	+
Уметь	У1. Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;		+	+			+
	У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;		+	+			+
	У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы		+	+			
	У4. Оценивать качество готовых блюд.		+	+			+
Знать	З 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	+				+	+
	З 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных	+				+	+

	ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.							
	3 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.	+					+	+
	3 4. Правила проведения бракеража.	+					+	+
	3 5. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.	+					+	+
	3 6. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	+					+	+
	3 7. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.	+					+	+
	3 8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд из рыбы; правила их безопасного использования.	+					+	+

**Комплект тестов для проведения комплексного
дифференцированного зачета по
МДК 1. «Приготовление блюд из рыбы»
по профессии 26080701 Повар, кондитер**

- 1) Порционные куски осетровой рыбы бланшируют с целью сохранения**
 - а) формы кусков
 - б) формы кусков, слоя панировки во время жарки
 - в) формы куска, слоя панировки во время жарки и частичного удаления белка
- 2) Для увеличения вязкости котлетной массы, в неё добавляют:**
 - а) жидкость
 - б) сырое яйцо
 - в) измельчённую варёную рыбу
- 3) Для «Рыбы фаршированной» используют ...**
 - а) судака, щуку
 - б) судака, щуку, карпа
 - в) судака, щуку, карпа, осетровых
- 4) При запекании рыбы, её:**
 - а) сбрызгивают маслом, посыпают сыром или сухарями
 - б) смазывают сметаной
 - в) смазывают меланжем
- 5) Белая панировка – это ...**
 - а) полусухой пшеничный хлеб без корки, протёртый через грохот или тёрку
 - б) сухой пшеничный хлеб без корки, протёртый через грохот или тёрку
 - в) пшеничная мука не ниже 1 сорта
- 6) Охлаждённая рыба в толще мышечной ткани имеет температуру ... °С**
 - а) -5 до -8
 - б) -1 до +5
 - в) 0 до +4
- 7) Горячее копчение рыбы, проводят при температуре ... °С, в течение 0,5-4 часов**
 - а) 30-40
 - б) 60-130
 - в) 80-180
- 8) «Глазированная» рыба - это рыба ...**
 - а) покрытая ледяной корочкой
 - б) покрытая тузлуком
 - в) замороженная в виде блока
- 9) Натуральные рыбные консервы готовят из сырой рыбы с добавлением**
 - а) соли, специй, бульона или желе
 - б) соли, специй
 - в) соли или рыбного бульона

10) К заготовочным цехам относятся:

- а) мясной, рыбный, овощной
- б) мясной, рыбный, овощной, холодный
- в) мясной, рыбный, овощной, кондитерский

11) Горячий цех - это ... цех

- а) заготовочный
- б) доготовочный
- в) специализированный

12) Крышки варочных сосудов во время приготовления блюд снимают:

- а) от себя
- б) на себя
- в) от себя и на себя

13) Графой брутто Сборника рецептов пользуются повара ... цеха

- а) мясного, рыбного, овощного
- б) холодного
- в) горячего

14) Для увеличения рыхлости рыбной котлетной массы, в неё добавляют

- а) варёную рыбу
- б) сало-сырец
- в) жидкость

15) При жаренье основным способом, отношение количества жира к массе обжариваемого продукта, составляет ... %

- а) 10-15
- б) 5-10
- в) 20-30

16) Сырую рыбу запекают при температуре ... °С

- а) 200-220
- б) 230-240
- в) 250-280

17) Живую рыбу на ПОП хранят до... суток, при t воды 10° С

- а) 3
- б) 2
- в) 1

18) Холодное копчение рыбы, проводят при t 40° С, в течение ... суток

- а) 2-5
- б) 2-6
- в) 2-7

19) Икра лососевых рыб имеет окраску:

- а) серую или тёмно-серую
- б) чёрную
- в) от ярко-жёлтой до оранжевой

20) Наименьшие потери питательных веществ при дефростации рыбы

- а) в воде
- б) на воздухе
- в) комбинированным способом
- г) в СВЧ-поле

21) Температура жарения рыбы во фритюре ... °C

- а) 160-180
- б) 200-220
- в) 140-150

22) Рыбу жарят основным способом при температуре ... °C

- а) 130-140
- б) 140-160
- в) 170-180

23) Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях, при $t_{15-25}^{\circ}\text{C}$, в течение 15-30 суток, относится к:

- а) вяленой
- б) сушёной
- в) копчёной

24) Визига-это спинная струна осетровых рыб

- а) в сушёном виде
- б) разрезанная вдоль по длине, в сушёном виде
- в) разрезанная вдоль по длине, с удалённым содержимым, в сушёном виде

25) Концентрация раствора хлорной извести для дезинфекции рук, ... %:

- а) 0,1
- б) 0,2
- в) 0,5

26) Мороженная рыба в толще мышечной ткани имеет температуру ... °C

- а) -8 до -10
- б) -1 до +5
- в) 0 до +4

27) Крупная рыба имеет вес ... кг

- А) до 1,5
- Б) свыше 1,5
- В) свыше 2

28) ... перед разделкой не размораживают

- А) навагу
- Б) щуку
- В) осетра

29) При обработке ... тёмную кожу снимают вместе с чешуёй, а светлую кожу очищают от чешуи

- А) налима
- Б) камбалы
- В) сома

30) Обработку ... начинают с удаления жёсткого спинного плавника

- А) сельдевых
- Б) тресковых
- В) окунёвых

31) Пластование применяют при обработке ... рыбы

- А) крупной

Б) средней и крупной

В) мелкой

32) Очистку рыбы от чешуи производят...

А) от головы к хвосту

Б) от хвоста к голове

В) в любом направлении

33) Для предотвращения ... на коже рыбы делают несколько надрезов

А) потери питательных веществ

Б) не полной готовности после тепловой обработки

В) деформации

34) Чешую не снимают при разделке рыбы ...

А) на чистое филе

Б) на филе с кожей и костями

В) на филе с кожей

35) Слизистые (бесчешуйчатые) породы рыб ...

А) очищают от чешуи

Б) очищают от слизи

В) очищают от кожи, снимая её «чулком»

36) Вымачивание солёной сельди в настое чая ...

А) укрепляет её консистенцию, предотвращает дряблость

Б) улучшает вкус

В) придаёт нежность и сочность

37) Обработка рыбы для использования целиком складывается из следующих операций

А) очистка чешуи - удаление плавников - удаление внутренностей и жабер - промывание

Б) удаление плавников - очистка чешуи - удаление внутренностей и жабер - промывание

В) промывание-очистка чешуи - удаление плавников - удаление внутренностей и жабер - промывание

38) При размораживании рыбы в воде, соль добавляют с целью

А) улучшения вкуса

Б) уменьшения потерь минеральных веществ

В) сокращения потерь массы

39) Осетровые дефростируют

А) на воздухе

Б) в воде

В) комбинированным способом

40) Температура воды при бланшировании осетровых ... °С

А) 100

Б) 90-95

В) 80-85

41) При пластовании осетровых получают ...

А) пласты

Б) звенья

В) порционные куски

42) Порционные куски для варки нарезают поперёк волокон, под ... углом

- А) прямым
- Б) острым
- В) любым

43) Порционные куски для припускания нарезают поперёк волокон, под ... углом

- А) прямым
- Б) острым
- В) любым

44) Для жаренья рыбы на решётке (гриль), её панируют в ... панировке

- А) красной
- Б) белой
- В) сливочном масле и белой

45) Лезон применяют при панировании в ... панировке

- А) мучной
- Б) двойной (сложной)
- В) белой

46) Чистое филе в виде ромба нарезают для приготовления

- А) рыбы фри
- Б) рыбы «кольбер»
- В) рыбы «орли»

47) Чистое филе в виде брусочков, нарезают для приготовления

- А) рыбы фри
- Б) рыбы «кольбер»
- В) рыбы «орли»

48) Чистое филе в виде ленты, шириной 4-5 см, длиной 15-20 см нарезают для приготовления

- А) рыбы фри
- Б) рыбы «кольбер»
- В) рыбы «орли»

49) Изделия в виде валиков с фаршем из пассированного лука, яиц, соли и специй – это ...

- А) зразы донские
- Б) зразы рубленые
- В) тельное

50) Для жаренья во фритюре, используют ...

- А) мелкую рыбу целиком
- Б) чистое филе
- В) мелкую рыбу целиком или чистое филе

51) Хлеб в котлетной массе ...

- А) улучшает вкус
- Б) удерживает влагу
- В) придаёт вязкость

52) Котлетную массу пропускают через мясорубку с...

- А) крупной решёткой 2 раза
- Б) средней решёткой 2 раза

В) крупной решёткой 1 раз

53) Красная панировка – это ...

а) измельчённые просеянные сухари из пшеничного хлеба с коркой

б) измельчённые просеянные сухари из пшеничного хлеба с красным перцем

в) измельчённые сухари из пшеничного хлеба с коркой

54) Изделия овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, толщиной 2-2,5 см, в сухарной панировке – это ...

А) биточки

Б) шницель

В) котлеты

55) Изделия округло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см в белой панировке – это ...

А) биточки

Б) шницель

В) котлеты

56) Фарширование ... производят через спинной разрез

А) щуки

Б) судака

В) карпа

57) Кнели имеет форму ...

А) шарика

Б) креветки

В) полумесяца

58) Тефтели панируют в ... панировке

А) сухарной

Б) белой

В) мучной

59) Изделия шаровидной формы, d=1-2см – это ...

А) фрикадельки

Б) тефтели

В) биточки

60) Тельное – это ...

А) изделие в форме полумесяца с фаршем из пассированного репчатого лука, яиц, соли, специй

б) изделие в форме усечённого кирпичика с фаршем из пассированного репчатого лука, яиц, соли, специй

в) изделие в форме батона с фаршем из пассированного репчатого лука, яиц, соли, специй

61) Котлетную массу хранят до ... часов

А) 2-3

Б) 4

В) 5

62) Кальмаров варят в подсоленной воде ... мин

А) 1

Б) 2-2,5

В) 5

63) Сушёного трепанга вымачивают в течение ...

- А) суток
- Б) 2 часов
- В) 8 часов

64) Сушёную ламинарию вымачивают в течение...

- А) суток
- Б) 12 часов
- В) 10 часов

65) Живые мидии в раковинах варят ...

- А) после удаления раковины
- Б) в раковинах
- В) в раковинах или без раковин

66) Рыбу маринуют с целью ...

- А) размягчения тканей
- Б) устранения неприятного запаха
- В) размягчения тканей, устранения неприятного запаха, улучшения вкуса

67) К пищевым отходам относятся ...

- А) голова, кости, кожа, плавники, чешуя, визига, хрящи, жир
- Б) голова, кости, кожа, плавники, молоки, жир
- В) голова, кости, кожа, плавники, молоки, чешуя, визига, хрящи, жир

68) В кнельную массу вводят ...

- А) взбитые белки
- Б) взбитые желтки
- В) яйцо

69) Тесто «кляр» имеет ... консистенцию

- А) жидкой сметаны
- Б) полугустой сметаны
- В) густой сметаны

70) При приготовлении чистого филе, кожу снимают от ...

- А) головы
- Б) хвоста
- В) в любом направлении

71) Рыбу с приятным запахом варят с добавлением ...

- А) моркови, петрушки, репчатого лука, лаврового листа, перца горошком, соли
- Б) моркови, петрушки, репчатого лука, соли
- В) моркови, репчатого лука, соли

72) Рыбу с резким специфическим запахом варят с добавлением ...

- А) моркови, петрушки, репчатого лука, лаврового листа, перца горошком, огуречного рассола (огуречных очистков), соли
- Б) моркови, петрушки, репчатого лука, соли
- В) моркови, репчатого лука, соли

73) На 1 порцию отварной рыбы кладут ... г соли

- А) 3
- Б) 4
- В) 5

74) При варке рыбы целиком, её заливают ... водой

- А) горячей

Б) тёплой

В) холодной

75) При варке рыбы, вода должна ...

А) превышать уровень рыбы на 1-2 см

Б) покрывать рыбу

В) быть ниже уровня рыбы на 1-2 см

76) При варке порционных кусков, их заливают ... водой

А) горячей

Б) тёплой

В) холодной

77) При варке звеньев, их заливают ... водой

А) горячей

Б) тёплой

В) холодной

78) Варёную рыбу хранят в отваре ... минут

А) 30

Б) 60

В) 40

79) Звенья при варке укладывают ...

А) кожей вниз

Б) кожей вверх

В) любой стороной

80) Порционные куски при варке укладывают ...

А) кожей вниз

Б) кожей вверх

В) любой стороной

81) Соль при варке рыбы добавляют в ... варки

А) начале

Б) середине

В) конце

82) При припускании рыбы, вода должна ...

А) покрывать рыбу на 1/3 её объёма

Б) покрывать рыбу полностью

В) быть ниже уровня рыбы на 1-2 см

83) При припускании рыбы добавляют

А) лимонную кислоту, белое вино, отвар шампиньонов

Б) лимонную кислоту, белое вино

В) лимонную кислоту, белое вино, отвар шампиньонов, огуречный рассол

84) К припущенной рыбе с тонким ароматом и нежным вкусом подают соусы а) острые

Б) томатные

В) паровой

85) К отварной рыбе подают на гарнир ...

А) картофель отварной, картофельное пюре

Б) картофель отварной, картофельное пюре, отварную цветную капусту, рагу овощное

В) картофель отварной, цветную капусту

86) К отварной рыбе подают соусы ...

- А) польский, белый, томатный, сметанный
- Б) польский, белый, томатный
- В) польский, белый

87) К припущенной рыбе подают на гарнир ...

- А) картофель отварной, картофельное пюре
- Б) картофель отварной, картофельное пюре, отварные овощи
- В) картофель отварной, цветную капусту

88) Для жаренья рыбы используют ... жиры

- А) растительные, фритюрные
- Б) растительные, фритюрные, животные
- В) растительные, фритюрные, животные, маргарин

89) Температура жаренья рыбы основным способом ... °С

- А) 140-160
- Б) 170-180
- В) 200

90) Температура жаренья рыбы во фритюре... °С

- А) 140-160
- Б) 170-180
- В) 200

91) К жареной основным способом рыбе подают гарниры ...

- А) картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре
- Б) картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, кашу гречневую
- В) картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, кашу гречневую, капусту тушёную, жареные кабачки, баклажаны, помидоры, отварные овощи с жиром

92) Рыбу, жареную по-ленинградски готовят с ...

- А) картофелем отварным
- Б) картофелем жареным
- В) картофелем, жареным из отварного

93) Рыбу, жареную фри подают с ...

- А) картофелем фри или картофелем жареным
- Б) картофелем жареным
- В) картофелем фри или картофелем, жаренным из отварного

94) Рыбу, жареную «кольбер» подают с ...

- А) картофелем фри или картофелем жареным
- Б) картофелем фри
- В) картофелем фри или картофелем, жаренным из отварного

95) Рыбу, жареную «орли» подают с ...

- А) картофелем фри или картофелем жареным
- Б) картофелем фри, петрушкой фри, лимоном
- В) картофелем фри или картофелем, жаренным из отварного

96) В виде пирамиды или колодца укладывают блюдо ...

- А) «орли»
- Б) «грилье»
- В) зразы «донские»

97) Соус «майонез с корнишонами» подают к блюду ...

- А) «орли»
- Б) «грилье»
- В) зразы «донские»

98) Зелёное масло подают к блюду ...

- А) «орли»
- Б) «грилье»
- В) «кольбер»

99) Рисунок в виде решётки на поверхности рыбы имеет блюдо ...

- А) «орли»
- Б) «грилье»
- В) «кольбер»

100) Сливочным маслом при подаче поливают рыбу ...

- А) жареную
- Б) «орли»
- В) «грилье»

101) Лук «фри» используют при приготовлении блюда ...

- А) «грилье»
- Б) рыба, жаренная по-ленинградски
- В) зразы «донские»

102) Блюдо укладывают на блюдо или тарелку, покрытую бумажной салфеткой

- А) «кольбер»
- Б) рыба «фри»
- В) «орли»

103) Для запекания используют рыбу ...

- А) сырую, припущенную, жареную
- Б) отварную, сырую, припущенную, жареную
- В) сырую, жареную

104) Рыбу запекают в...

- А) порционных сковородках, на противнях, в раковинах
- Б) порционных сковородках, на противнях, в раковинах, в баранчиках
- В) порционных сковородках, раковинах, баранчиках, блюдах

105) Рыбу, запечённую по-русски готовят с ...

- А) картофелем отварным
- Б) жареным из отварного
- В) картофелем жареным

106) Рыбу, запечённую по-московски готовят с ...

- А) картофелем отварным
- Б) жареным из отварного
- В) картофелем жареным

107) Рыбу, запечённую под молочным соусом готовят с ...

- А) отварными макаронами
- Б) капустой тушёной
- В) картофелем жареным

108) Солянку рыбную на сковороде готовят с ...

- А) отварными макаронами

Б) капустой тушёной

В) картофелем жареным

109) При запекании рыбы посуду ...

А) смазывают маслом

Б) смазывают маслом и подливают немного соуса

В) смазывают маслом и посыпают сухарями

110) Рыбу ... запекают при температуре 200-220°C

А) отварную

Б) жаренную

В) сырую

111) Соус для запекания рыбы имеет консистенцию

А) жидкую

Б) среднюю

В) густую

112) Для блюда ... используют чистое филе

А) Рыба, запечённая по-русски

Б) Рыбу, запечённая по-московски

В) солянка рыбная, рыба в раковине

113) Припущенную и жареную рыбу запекают при температуре ...°C

А) 200-220

Б) 250-280

В) 220-240

114) Грибы используют при приготовлении блюда ...

А) Рыба, запечённая по-русски

Б) Рыба, запечённая по-московски

В) Рыба, запечённая под молочным соусом

115) Для блюда часть картофеля нарезают кружочком, часть – ломтиком

А) Рыба, запечённая по-русски

Б) Рыба, запечённая по-московски

В) Рыба, запечённая под молочным соусом

116) В жареном виде из котлетной массы готовят блюда ...

А) котлеты, биточки, зразы

Б) котлеты, биточки, зразы, тефтели

В) котлеты, биточки, зразы, шницель

118) Жареными во фритюре из котлетной массы готовят блюдо ...

А) зразы

Б) тельное

В) шницель

119) В припущенном виде из котлетной массы готовят блюдо ...

А) фрикадельки

Б) тефтели

В) биточки

120) В тушёном или запечённом виде из котлетной массы готовят блюдо ...

А) фрикадельки

Б) тефтели

В) биточки

121) Хлеб в котлетной массе можно заменять отварным рисом при приготовлении ...

А) тефтелей

Б) биточков

В) зраз

122) В котлетную массу добавляют пассированный репчатый лук при приготовлении ...

А) тефтелей

Б) биточков

В) зраз

123) Температура подачи горячих блюд из рыбы не ниже ...⁰ С

А) 65

Б) 75

В) 80

124) Котлетную массу для ... готовят без добавления хлеба

А) тефтелей

Б) фрикаделек

В) зраз

125) Креветки в молочном или томатном соусе готовят в ...ви

А) отварном

Б) жареном

В) запечённом

126) Креветки с рисом готовят в ...виде

А) отварном

Б) жареном

В) запечённом

127) Кальмары, жаренные в сухарях панируют в ...

А) сухарях

Б) муке

В) муке, льезоне, сухарях

128) Жаркое из мидий состоит из ...

А) припущенных мидий, пассированного репчатого лука, чеснока

Б) припущенных мидий, пассированного репчатого лука, томата,

В) припущенных мидий, пассированного репчатого лука, томата, чеснока

129) Котлеты из кальмаров готовят с добавлением ...

А) филе трески

Б) филе трески, хлеба, яйца

В) филе трески, хлеба

130) Запеканка из трепанга готовится с ...

А) картофельной массой

Б) отварным рисом

В) морковью и луком

131) Отварную рыбу подают с соусами ...

А) польский, белый основной

Б) польский, белый основной, томатный

В) польский, белый основной, томатный, сметанный

132) Жареную рыбу хранят на мармите не более ... часов

А) 3

Б) 2

В) 1

133) Запечённые и жареные во фритюре блюда после приготовления ...

А) хранят до 1 часа

Б) хранят до 0,5 часа

В) сразу подают

134) ВПОП высшей категории соусы к жареным рыбным блюдам подают ...

А) вместе с рыбой

Б) отдельно в соуснике

В) вместе с рыбой или отдельно в соуснике

135) После вторичного разогревания блюда из рыбы должны быть реализованы в течение ... часа

А) 1

Б) 2

В) 3

136) Блюда из рыбы являются источником ...

А) жирорастворимых витаминов

Б) водорастворимых витаминов

В) жирорастворимых и водорастворимых витаминов

137) Вкус и запах рыбы обусловлен их ...

А) местом обитания

Б) местом обитания и питанием

В) питанием

138) Масса рыбных отходов зависит от ...

А) способа разделки

Б) способа разделки, строения тела

В) способа разделки, строения тела, причастности к определённому семейству

139) Горячие блюда из рыбы готовят в ... отделении горячего цеха

А) суповом

Б) соусном

В) любом

140) При разделке готовой рыбы на порции разделочная доска имеет маркировку ...

А) Р.С.

Б) Р.Г.

В) Р.О. или Р.Ж

**Ключ к тестам для проведения комплексного
дифференцированного зачета по
МДК 1. «Приготовление блюд из рыбы»
по профессии 26080701 Повар, кондитер.**

1-в	31-б	61-а	91-в	121-а
2-б	32-б	62-б	92-в	122-а
3-б	33-в	63-а	93-в	123-а
4-а	34-а	64-б	94-в	124-б
5-а	35-в	65-б	95-б	125-а
6-б	36-а	66-в	96-а	126-а
7-в	37-а	67-в	97-а	127-в
8-а	38-б	68-а	98-в	128-в
9-в	39-б	69-в	99-б	129-б
10-а	40-б	70-б	100-а	130-а
11-б	41-а	71-в	101-б	131-в
12-б	42-а	72-а	102-в	132-а
13-а	43-б	73-а	103-а	133-в
14-а	44-в	74-в	104-в	134-б
15-б	45-б	75-а	105-а	135-а
16-в	46-а	76-а	106-б	136-в
17-б	47-в	77-в	107-а	137-б
18-а	48-б	78-а	108-б	138-в
19-в	49-а	79-а	109-б	139-б
20-г	50-в	80-а	110-в	140-в
21-в	51-б	81-а	111-а	
22-а	52-б	82-а	112-в	
23-а	53-а	83-а	113-б	
24-в	54-в	84-в	114-б	-
25-а	55-а	85-б	115-а	
26-б	56-б	86-а	116-в	
27-а	57-б	87-б	117-ва	
28-а	58-в	88-а	118-а	
29-б	59-а	89-а	119-а	
30-в	60-а	90-б	120-б	