Государственное бюджетное образовательное учреждение

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ: |
| Директор ГБОУ СО СПО СККИ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Мельникова |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г. |

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ 04 « Приготовление блюд из рыбы»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии НПО

260807.01. Повар, кондитер

Саратов 2012г

**Разработчики:**

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГБОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Эксперты от работодателей:

Филлипова. М. А. заведующая производством ресторана «Империал»

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04 « Приготовление блюд из рыбы»**

по профессии НПО 260807.01Повар, кондитер базовой подготовки

**Профессиональные компетенции:**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

ПК 4.4. Готовить и оформлять простые блюда из нерыбных морепродуктов.

**Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания[[1]](#footnote-1)** | **Показатели** | **Критерии**  **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | -- оценка качества рыбы с костным скелетом нерыбных морепродуктов органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой;  -обработка рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов в соответствии с СанПиНами | Текущий контроль: практическое задание.  Рубежный контроль: зачет.  Устный экзамен. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов в соответствии с технологической картой | Практическое задание.  Бракераж.  Рубежный контроль: зачет  Устный экзамен. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом; | выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению простых блюд из рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов в соответствии с технологической картой;  -оформление и подача простых блюд из рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание.  Бракераж.  Рубежный контроль: зачет  Устный экзамен. |
| ПК 4.4. Готовить и оформлять простые блюда из нерыбных морепродуктов. | приготовление простых блюд из нерыбных морепродуктов в соответствии с технологической картой;  -оформление и подача простых блюд из нерыбных морепродуктов в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание.  Бракераж.  Рубежный контроль: зачет  Устный экзамен. |

Таблица 1[[2]](#footnote-2)

## 

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

# 2.1. Теоретические задания

**Типовые задания для оценки освоения МДК -04 ( теория)**

*Тесты по модулю № 4* « Приготовление блюд из рыбы»

*Тест №1 Рыба отварная*

1. Назовите: Какую рыбу используют для варки?

1) треску; 2) сельдь; 3)пиранью; 4) сома; 5) окуня; 6) судака.

2. Укажите: Какую рыбу по способу разделки используют для варки

порционными кусками?

а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) куски круглой формы.

3. Выберите правильный ответ:

Время варки крупной рыбы

а) 0,5 – 1ч. б) 1 – 1,5ч в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч

4. Время варки мелкой рыбы

а) 30 – 45мин. б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч

5. Перечислите: Какую рыбу варят целыми тушками?

1) Судак, форель, лосось, щука. 2) Сом, макрурус, ледяная. 3) акула, крокодил, скат.

6. Подчеркните правильный ответ в предложении:

Звенья осетровой рыбы укладывают кожей в верх, кожей вниз, без кожи

⯑

7. Выбрать правильный ответ. Порционные куски рыбы заливают….

1) холодной водой; 2) ледяной водой; 3) горячей; 4) теплой.

8. Укажите: Как определяют готовность рыбы при варке?

1. по внешнему виду;

2. пробуя на вкус;

3. проколом поварской иглы.

9. Укажите: Как устранить специфический запах камбалы при варке?

а) варят в пряном отваре; б) варят с добавлением лимона; в) варят с уксусом.



10. Рассчитайте количество продуктов (кг), необходимое для приготовления

20 порций окуня отварного.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Масса брутто  на 1 порцию | Масса нетто  на 1 порцию |
| Окунь | 171 | 125 |
| Морковь | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 4 | 3 |
| Петрушка корень | 3 | 2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Масса брутто  на 20 порций | Масса нетто  на 20 порций |
| Окунь | 3420 | 2500 |
| Морковь | 80 | 60 |
| Лук репчатый | 80 | 60 |
| Петрушка корень | 60 | 40 |

☝З/Э

12. Объясните: С какой целью рыбу варят с добавлением уксуса?

1. Чтобы сохранить форму;
2. Чтобы сохранить цвет;
3. Чтобы сохранить консистенцию.

*Тесты по модулю № 4* « Приготовление блюд из рыбы»

*Тест №2 Рыба припущенная*

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?

А) С нежной кожей и мякотью;

Б) С черной кожей и белой мякотью;

В) С высокой пищевой ценностью.

т🗐

2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

а) мелкую целую без костей;

б) порционные куски с кожей;

в) порционные куски из филе;

г) звенья осетровых пород.

⯑

3.Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.

* Ни чем не отличаются.
* Лучшие вкусовые качества.
* Несохранившаяся форма.
* Большая пищевая ценность.

4. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев

осетровых и целых рыб:

а) от 25 – 50мин. б) от 5 – 10мин. в) 2 – до 5мин. г) от 10 – 15мин.

у🖎

5. Установите последовательность операций технологии приготовления:

«Рыба припущенная»

а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты

б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке

в) добавить приправы

г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень

д) предварительно надрезать кожу

6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название блюда | Гарнир | Соус | Подача блюда |
| Рыба припущенная |  | Соус белый | На рыбу укладывают |

☝З/Э

7. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

а) белое сухое вино или шампанское

б) сахар

в) горчицу

г) лимон

д.) маринад

*Тесты по модулю № 4* « Приготовление блюд из рыбы»

*Тест № 3. Рыба жареная*

1. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?
2. Все виды рыб.
3. Навага, серебристый хек.
4. Осетр, судак, сом.

⯑

1. Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?

А) из-за содержания аминов; Б) из-за поглощения жира; В) из-за сахара.

3. Перечислите: Способы жарки рыбы ……..

1. Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?

* Оливковое;
* Пальмовое;
* Подсолнечное;
* Арахисовое;
* Кулинарный жир.

1. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?

а) происходит фотосинтез; б) изменение тканевых волокон; в) измение белков.

🕮

6. Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название блюда | Рыбный  Полуфабрикат | Способ  Жарки | Подача |
| Рыба жареная | Целая рыба или порционные куски | Основной | Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре. |
| Рыба, жаренная с луком по - ленинградски |  |  |  |
| Рыба, жаренная с зелёным маслом |  |  |  |
| Рыба, жаренная во фритюре |  |  |  |
| Рыба жареная в тесте |  |  | Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона. |
| Зразы донские | Порционные куски | фритюр |  |

7. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед

жаркой:

* Сохранение питательных веществ.
* Для образования поджаристой корочки.
* Мука быстро впитывает влагу.

8. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?

* По свертыванию белков.
* По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков.
* По наличию сока в рыбе.

9. Подчеркните правильные ответы:

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:

а) рыбу предварительно замачивают в молоке

б) к растительному маслу добавляют сливочное масло

в) к растительному маслу добавляют свиной жир

г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой

д) рыбу панируют в муке

е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем

ж) рыбу предварительно охлаждают

☝З/Э

10. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?

Приведите примеры:

* Рыбу опускают в шумовке.( пример: рыба жареная в тесте, зразы.)
* Рыбу опускают с лимоном.
* Рыбу опускают с красным вином.

*Тесты по модулю № 4* « Приготовление блюд из рыбы»

*Тест № 4 Рыба запечённая*

1. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?

* Речную
* Морскую
* Крупную океаническую.

1. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы

* Сметанный.
* Молочный.
* Паровой.
* Масло зеленое.
* Томатный.
* Синий.
* Маршак де Вин.
* « Морней »
* Белый.

1. Укажите: Температуру, и время для запекания

* 1-2 мин, при t- 120-130 0 С
* 15-30 мин, при t- 250-280 0 С
* 3-4 мин, при t- 56-780 С

4. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям

«Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:

а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду

б) филе рыбы нарезать на порционные куски

в) подготовленный картофель выложить вокруг рыбы.

г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.

д) вылить на сковороду оставшийся соус

е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса

ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне

и) Картофель отварить в кожице, охладить, начистить и нарезать часть ломтиками, а часть кружочками.

к) Посыпать тертым сыром .

5. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или

сухарями?

* Для образования поджаристой корочки.
* Для сохранения блюда.
* Для вкусности.

*Тесты по модулю № 4* « Приготовление блюд из рыбы»

*Тест № 5 Блюда из рыбной котлетной массы*

1. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы,

содержащей

* Мясистую ткань.
* Жировую ткань.
* Костную ткань.

У🖎

2. Заполните пропуски в таблице:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название блюда | Форма  п/ф | Вид панировки | Время  жарки | Подача блюда | Соус |
| котлеты | овально - приплюснутая  с заострённым концом | в сухарях |  |  |  |
| Биточки |  | в сухарях  или белой панировке | 8-10  мин |  |  |
| Тефтели | шарики | - |  |  | Отварной картофель, рис отварной. |
| Тельное | полумесяца |  | 3-4мин.  в жире |  |  |
| Фрикадельки | шарики массой 15- 18гр. | - | - |  | - |



3. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»



* Зразы в форме полумесяца.
* Зразы в форме кирпичика.
* Зразы в форме биточка.

1. Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»

* Соединяют замоченный хлеб с пропущенной рыбой и пропускают через мясорубку еще раз
* Хлеб без корок замачивают в жидкости
* Добавляют соль и молотый перец и хорошо вымешивают
* Обжаривают на противне основным способом
* Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку
* Заливают соусом сметанным или томатным и тушат 10-15 мин
* Тефтели формуют в виде шариков

**2.2 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

**(итоговый контроль для ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы)**

1. **По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?**

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

1. **Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

1. **Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?**

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита.

1. **Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее -----------**
2. **Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах**,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7.** **Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе

**9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

**10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

**11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**13 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------**

**15. Как подразделяется рыба по размерам?**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------**

**16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**17. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?**

**18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?**

**19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом** ........... **оС, а для жаренья – под углом** ............**оС.**

**20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе.Цель панирования** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23. Как определяют готовность кнельной массы?**

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**26.Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для---------------------------------------**

**27**. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

**28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**31.** **Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**32. Тушатглавным образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.**

**33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).**

**34.Какправильно охлаждать кальмаров?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении.Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).**

**37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?**

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

**38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

**39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?**

а) да;

б) нет.

**40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

**2.3 Экзаменационные билеты (теория)**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»



Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Билет № 1

1. Классификация, пищевая ценность рыбного сырья.
2. Технология приготовления рыбы отварной порционными кусками.
3. Правила сбора рыбных пищевых отходов и использование пищевых отходов.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рыбы отварной порционными кусками.
5. Правила проведения бракеража блюд.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 2

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.
2. Технология обработки рыбы с костным скелетом.
3. Перечислить какие полуфабрикаты используют для жарки.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для обработки рыбы.
5. Способы минимизации отходов при разделке рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 3

1. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы .
2. Технология приготовления: рыба на вертеле.
3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления рыбы на вертеле.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 4

1. Обработка бесчешуйчатой рыбы
2. Разделка чешуйчатой рыбы (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).
3. Технология приготовления: рыбы жареная целиком.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления рыбы жареная целиком.
5. Правила хранения блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 5

1. Особенности обработки некоторых видов рыб (угорь)
2. Требования к качеству рыбного сырья. Сроки хранения.
3. Технология обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ).
4. Перечислите оборудование, необходимые обработки рыбы.
5. Способы минимизации отходов разделке рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 6

1. Обработка осетровой рыбы
2. Обработка бесчешуйчатой рыбы.
3. Технология приготовления: зразы донские.
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления зразы донские.
5. Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 7

1. Приготовление натуральных рыбных полуфабрикатов
2. Обработка чешуйчатой рыбы на чистое филе с реберными костями.
3. Технология приготовления: рыба запеченная в сметанном соусе.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыба запеченная в сметанном соусе.
5. Правила проведения бракеража блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 8

1. Приготовление рыбной котлетной массы
2. Технология приготовления: креветки запеченные.
3. Обработка чешуйчатой рыбы на чистое филе.
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления креветки запеченные.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 9

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
2. Технология приготовления котлет рыбных.
3. Технология приготовления: солянкаиз рыбы на сковороде.
4. Перечислите оборудование для приготовления солянки из рыбы на сковороде.
5. Правила хранения блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 10

1. Обработка рыбы для фарширования
2. Технология приготовления: филе морского гребешка, жареное во фритюре.
3. Технология приготовления рыбы отварной.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для фарширования рыбы.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в рыбном цехе.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 11

1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.
2. Перечислить способы жарки рыбы.
3. Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной во фритюре.
5. Температурный режим и правила приготовления жареных блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 12

1. Сроки хранения полуфабрикатов
2. Способов тепловой обработки для рыб­ных блюд.
3. Правила приготовления рыбы припущенной.
4. Перечислите оборудование для приготовления рыбы припущенной.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 13

1. Кулинарная обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов.
2. Технология обработки осетровой рыбы.
3. Технология приготовления: тельное.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбной котлетной массы.
5. Способы минимизации отходов при разделки рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Билет № 14

1. Способы размораживания рыбы
2. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (щука, морской язык).
3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления рыбы отварной.
5. Правила проведения бракеража

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 15

1. Значение рыбных блюд в питании.
2. Перечислить виды рыб: окуневые.
3. Органолептическая оценка качества рыбы.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для разделки рыбы на чистое филе.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе с ножом.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 16

1. Виды панировок.
2. Технология приготовления рыбной котлетной массы.
3. Перечислить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рыбной котлетной массы.
5. Правила проведения бракеража блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 17

1. Характеристика рыбного сырья.
2. Технология приготовления: рыба запеченная в сметанном соусе.
3. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления: рыба запеченная в сметанном соусе.
5. Способы сервировки и варианты оформления запеченных блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 18

1. Изменения рыбы и нерыбного водного сырья при тепловой обработке.
2. Технология приготовления: рыбы жареной во фритюре.
3. Технология приготовления: рыбы запеченной под молочным соусом.
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления рыбы жареной во фритюре.
5. Способы минимизации отходов при механической разделке рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 19

1. Блюда из отварной рыбы, ассортимент, подача.
2. Технология приготовления: филе морского гребешка.
3. Технология приготовления зразы донские.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления зразы донские.
5. Правила проведения бракеража блюд.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Билет № 20

1. Технология приготовления рыбы припущенной.
2. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.
3. Технология приготовления: рыба в тесте жареная.
4. Перечислите оборудование для приготовления рыбы в тесте жареной.
5. Правила хранения блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 21

1. Технология приготовления рыбы припущенной по-русски.
2. Технологии приготовления рыбы жареной(основным способом).
3. Технология приготовления рыбы припущенной: порционными кусками из филе с кожей.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы припущенной по-русски.
5. Температурный режим и правила отпуска блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 22

1. Технология приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
2. Технология приготовления: рыба жареная с зеленым маслом.
3. Технология приготовления рыбы припущенной: звеньями.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рыбы жареной по-ленинградски.
5. Способы минимизации отходов при разделки рыбы

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 23

1. Технология приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
2. Технология приготовления рыбы отварной звеньями.
3. Технология приготовления рыбы припущенной: целиком.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления рыбы, жаренной в тесте (орли).
5. Правила хранения готовых рыбных блюд.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 24

1. Технология приготовления рыба, тушеной в томате с овощами.
2. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом.
3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления рыба, тушеной в томате с овощами.
5. Температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 25

1. Технология приготовления зраз рыбных рубленных.
2. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для припускания.
3. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранение.
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления зраз рыбных рубленных.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 26

1. Технология приготовления тельного из рыбы.
2. Требования к качеству запечённых блюд из рыбы, сроки хранения.
3. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы (сом).
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления тельного из рыбы.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в рыбном цехе.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 27

1. Технология приготовления котлет из рыбной котлетной массы.
2. Требования к качеству жареных блюд из рыбы, сроки хранения.
3. Перечислить категории жирности рыб.
4. Перечислите оборудование для приготовления рыбной котлетной массы.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 28

1. Технология приготовления биточков из рыбной кнельной массы.
2. Требования к качеству припущенных блюд из рыбы, сроки хранения.
3. Технология приготовления рыбы отварной порционным куском.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления рыбной кнельной массы.
5. Правила проведения бракеража

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Билет № 29

1. Технология приготовления тефтелей рыбных.
2. Требования к качеству отварных блюд из рыбы, сроки хранения.
3. Правила определения готовности рыбных блюд.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления тефтелей рыбных.
5. Правила проведения бракеража блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 30

1. Технология приготовления рулета рыбного.
2. Технология приготовления и отпуск блюд из морепродуктов.
3. Технология приготовления рыбы отварной целиком.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления рулета рыбного.
5. Способы минимизации отходов при разделке рыбы.

## 2.3. Практические задания

**Билеты по практике**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 1

1. Котлеты рыбные с гарниром.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 2

1. Биточки рыбные с гарниром.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 3

1. Зразы рыбные с овощами.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

зам. директора по учебной работе

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 4

1. Рыбы отварная порционным куском с овощами.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 5

1. Рыбы припущенная в томате.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № 6

1. Рыбы припущенная в белом соусе.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № **7**

1. Рыба жареная с луком по - ленинградски.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № **8**

1. Рыба жареная с зеленым маслом.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **9**

1. Рыба жареная целиком.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

зам. директора по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_--------------------- Ж.О. Ходас

Билет № **10**

1. Рыба жареная порционным куском с гарниром.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **11**

1. Рыба жареная по Волжски.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной рабо

Билет № **12**

1. Зразы донские.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Билет № 13

1.Рыба запеченная по русски.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_------------------------ Ж.О. Ходас

У**тверждаю**

Билет №14

1. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 15

1. Тельное из рыбы с грибами.

### 2.4.Подготовка и защита портфолио

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Портфолио достижений студентА**

**фото**

**студента**

**Фамилия, имя, отчество** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата рождения** «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже, группа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки обучения** **по специальности** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Портфолио достижений**
   1. **Учебно-профессиональная деятельность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Название профессиональных модулей** | Оценка | Экзамен  (квалификационный) | Подпись |
| 1 | МДК. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  |  |  |
| 2 | МДК. 02. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |  |
| 3 | МДК.03. Технология приготовления супов и соусов |  |  |  |
| 4 | МДК. 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  |  |  |
| 5 | МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |
| 6 | МДК. 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  |  |  |
| 7 | МДК. 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков |  |  |  |
| 8 | МДК. 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |

У .П. 04.04 П.П. 04.04.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы ;

-оценивать качество готовых блюд.

*Вариативная часть:*

- проверять органолептическим способом качество нерыбных морепродуктов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд нерыбных морепродуктов;

**знать:**

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

*Вариативная часть:*

-ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству нерыбных морепродуктов;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из нерыбных морепродуктов.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочная ведомость по профессиональному модулю**  **ПМ 04 « Приготовление блюд из рыбы»**  ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обучающийся на \_\_ курсе по профессии/специальности  НПО/СПО ------------  ---------------------------------------------------------------------------------------------------- освоил(а) программу профессионального модулю ---------------------------------  в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов,  с «     »            20      г. по «    ».             20         г.  **Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля** *(если предусмотрено учебным планом).*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** | | МДК 01.01. |  |  | | МДК 01.02 |  | | УП |  |  | | ПП |  |  |     **Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) | | ПК 1. |  |  | | ПК 2. |  |  | | ПК 3. |  |  | | ПК 4. |  |  |   Дата \_\_\_ \_\_       \_ 20\_\_\_г.                    Подписи членов экзаменационной комиссии |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы ;

-оценивать качество готовых блюд.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность) (подпись) (Расшифровка подписи)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*------------------ (должность) ---------------------------- (подпись) -------------------------------------------- (Расшифровка подписи)*

*(Печать организации)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

## 2.5. Пакет экзаменатора[[3]](#footnote-3)

**Критерии оценок тестовой работы –**

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

**Критерии оценивания**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)