МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена

МДК 03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 г.

Разработчик:

Рякова Любовь Василевна – преподаватель , высшая квалификационная категория

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **МДК 03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения курса:

Целью изучения курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является:

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству	- знание ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание классификации сыров, условий хранения и требований к качеству различных видов сыров; - знание классификации овощей, условий хранения и требований к качеству различных видов овощей; - знание классификации грибов, условий хранения и требований к качеству	Выполнение тестового задания	*Экзамен*

различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления	различных видов грибов; - знание методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - знание принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - знание требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - знание требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - знание основных критерий оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - знание основных критерий оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - знание методов и вариантов комбинирования		

сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими	различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - знание вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - знание варианта подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - знание ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - знание правил правила соусной композиции горячих соусов; - знание температурного, санитарного режима и правил приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - знание вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с		

ингредиентами; - привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	другими ингредиентами; - знание правил подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - знание технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - знание технологии технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - знание гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - знание правил подбора горячих соусов к различным группам блюд; - знание техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;		

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов	- знание правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - знание вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - знание традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром; - знание вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - знание температуры подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - знание правил правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - знание требований к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - знание риска в области безопасности процессов		

приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - знание методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции		
Уметь: - органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	- проверка органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - расчет по формулам; - безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	- выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (*теоретическое задание)*

Текст задания:
Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)
Тест №3 (приложение №3)
Инструкция по выполнению теста (приложение №4)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Курс: 3

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 3 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 03.01.
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 03.01.
Тест состоит из 20 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 90 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.
В задании №20 решение выполняйте в полном объеме с выделением ответа.
Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 40 баллов.

Желаем успехов!

Приложение1

Экзаменационный тест №1

1.Раскройте смысл следующих приемов тепловой обработки и укажите их применение в кулинарии:
А. Аль денте - …
Б. Соте - …

2.Дайте характеристику следующим способам тепловой обработки с применением подсобных материалов:
А. Папильот - …
Б. Фламбирование - …

3.Перечислите основные условия интенсивного охлаждения и укажите применение данной технологии на предприятиях общественного питания
4.Составьте схему технологии приготовления лукового супа (любой вариант) и укажите кухню, к которой он относятся
5.Сравните известный соус красный в классической кулинарии и соус эспаньол, а затем обоснуйте, почему некоторые повара используют для его приготовления демиглас в порошке
6.Укажите соус производный от голландского основного, который подают к рыбе отварной
7.Раскройте особенности технологии приготовления соусов на основе овощных соков и пюре и перечислите их кулинарное использование
8.Выскажите мнение по улучшению качества блюда из рыбы:
- *щуку и карпа лучше отваривать с добавлением ...*
9.Объясните причину того, что нерыбное водное сырье подвергают тепловой обработке не более 1-3 минут
10.Укажите условия варки мяса крупным куском и объясните результат его длительной тепловой обработки
11.Предложите варианты подачи горячих блюд из рыбы
12.Опишите приготовление следующих гарниров из картофеля:
А. «Нуазет» - … Б. «Маркиз» - …
13.Произведите подборку вин при подаче блюд из птицы и пернатой дичи
14.Укажите температурный режим подачи блюд из рыбы
15.Постройте классификацию грибов в зависимости от строения нижней части шляпки и от пищевой и товарной ценности
16.Раскройте понятие «овощная подушка»
17.Напишите возможный перечень оборудования, инвентаря и инструмента необходимый для приготовления блюд из мяса
18.Перечислите устройство жарочных шкафов
19.Предложите вариант размещения горячего цеха на территории предприятия общественного питания и сделайте вывод, с чем связано это размещение
20.Произведите расчет сырья соуса красного основного для приготовления 25 порций говядины тушеной по 2 варианту Сборника рецептур

Приложение 2

Экзаменационный тест №2

1.Раскройте смысл следующих приемов тепловой обработки и укажите их применение в кулинарии:
А. Приготовление на водяной бане «бэн Мари» - …
Б. Деглясирование - …

2.Дайте характеристику следующим способам тепловой обработки с применением подсобных материалов:
А. Жарка на гриле - …
Б. Подпекание - …

3.Перечислите основные условия шоковой заморозки и укажите применение данной технологии на предприятиях общественного питания
4.Составьте схему технологии приготовления супа гаспочо и укажите кухню, к которой он относятся
5.Сравните известный соус «Велюте» с соусом сюпрем, а затем обоснуйте, почему для их приготовления на рыбном бульоне не рекомендуется использовать кости лососевых рыб
6.Укажите соус производный от голландского основного, который подают к рыбе жареной
7.Раскройте особенности технологии приготовления соусов на основе фруктов и ягод и перечислите их кулинарное использование
8.Выскажите мнение по улучшению качества блюда из рыбы:
- *вкус лосося улучшится, если при его варке ...*
9.Объясните, как лучше подготовить рыбу перед жаркой на гриле
10.Укажите условия жарки мяса в жарочном шкафу по традиционной технологии и объясните, почему в европейских технологиях температурный режим наиболее низкий
11.Предложите варианты подачи горячих блюд из жареной птицы и пернатой дичи
12.Опишите приготовление следующих гарниров из картофеля:
А. «Паризьен» - …
Б. «Дюшес» - …
13.Произведите подборку вин при подаче блюд из мяса
14.Укажите температурный режим подачи блюд из птицы
15.Постройте классификацию овощей в зависимости от формы, строения, вкуса, цвета и части, которая используется в кулинарии
16.Укажите какова роль сыров в приготовлении блюд
17.Напишите возможный перечень оборудования, инвентаря и инструмента необходимый для приготовления блюд из рыбы
18.Укажите устройство электроплит
19.Предложите вариант организации соусной станции в ресторанах и укажите её значение
20.Произведите расчет сырья для приготовления 18 порций ростбифа по 1 варианту Сборника рецептур

Приложение 3

Экзаменационный тест №3

1.Раскройте смысл следующих приемов тепловой обработки и укажите их применение в кулинарии:
А. Приготовление на сковороде вок - …
Б. Тушение коричневое и белое - …

2.Дайте характеристику следующим способам тепловой обработки с применением подсобных материалов:
А. Барбекю - …
Б. Приготовление в вакууме - …

3.Перечислите основные условия шоковой заморозки и укажите применение данной технологии на предприятиях общественного питания
4.Составьте схему технологии приготовления супа минестроне и укажите кухню, к которой он относятся
5.Сравните голландский соус известный в классической кулинарии и голландский соус «Московит»

6.Укажите соус производный от голландского основного, который подают к рыбе паровой и улиткам
7.Раскройте особенности технологии приготовления «быстрых соусов» (соусов с использованием мясного сочка) и перечислите их кулинарное использование
8.Выскажите мнение по улучшению качества блюда из рыбы:
- *в рецептах для камбалы, одним из ингредиентов является …*
9.Объясните, как лучше подготовить рыбу перед припусканием
10.Укажите условия тушения мяса и объясните влияние пива, вин, кваса и других кислых компонентов на качество блюд
11.Предложите варианты подачи горячих блюд из жареного мяса
12.Опишите приготовление следующих гарниров из картофеля:
А. «Сабле» - …
Б. «Дофин» - …
13.Произведите подборку вин при подаче блюд из рыбы
14.Укажите температурный режим подачи блюд из мяса
15.Постройте классификацию сыров по способу их производства
16.Предложите виды грибов, которые предпочтительнее использовать в кулинарии и выразите собственное мнение по этому поводу
17.Напишите возможный перечень оборудования, инвентаря и инструмента необходимый для приготовления блюд из овощей
18.Укажите устройство фритюрниц
19.Предложите вариант организации супового отделения на предприятии общественного питания и укажите его значение
20.Произведите расчет сырья для приготовления 34 порций рыбы жареной в тесте по 2 варианту Сборника рецептур.

<table>
<tr><td colspan="3">ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ группа № _____</td></tr>
<tr><td colspan="3">Задание: _____</td></tr>
<tr><td>Результаты освоения
(объекты оценки)</td><td>Критерии оценки результата
(в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)</td><td>Отметка о выполнении</td></tr>
<tr><td>- знание ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- знание классификации сыров, условий хранения и требований к качеству различных видов сыров;

- знание классификации овощей, условий хранения и требований к</td><td>Тест содержит 20 заданий, каждый правильный ответ задания оценивается в 2 балла, неправильный ответ – 0 баллов.
Максимальное количество - 40 баллов.
<u>Оценка тестового задания проводится следующим образом:</u>
<table><tr><td>Количество баллов</td><td>Полученная оценка</td></tr><tr><td>37-40</td><td>отлично</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

качеству различных видов овощей; - знание классификации грибов, условий хранения и требований к качеству различных видов грибов; - знание методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - знание принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - знание требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - знание требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - знание основных критерий оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - знание основных критерий оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - знание методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - знание вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - знание варианта подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	баллов		
	30-36 баллов	хорошо	
	20-29 баллов	удовлетворительно	
	Менее 20 баллов	неудовлетворительно	

- знание ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - знание правил правила соусной композиции горячих соусов; - знание температурного, санитарного режима и правил приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - знание вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - знание правил подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - знание технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - знание технологии технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - знание гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание органолептических способов определения степени		

готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - знание правил подбора горячих соусов к различным группам блюд; - знание техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - знание правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - знание вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - знание традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром; - знание вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - знание температуры подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - знание правил правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - знание требований к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - знание риска в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - знание методов контроля безопасности продуктов, процессов		

приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции - проверка органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - расчет по формулам; - безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами		

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения « ____» _____ 20 _____ г