

**Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ростовской области  
«Ростовский торгово-экономический колледж»**

**Комплект оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации  
по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции  
цикла ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции**

в рамках основной профессиональной образовательной программы  
по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Ростов-на-Дону  
2020

Разработчик:

Лимонова В.Н. ,преподаватель ГБПОУ РО «РТЭК»

Рассмотрена на заседании ЦМК

«Технологии и сервиса»

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Шевченко Е.А.

Утверждаю

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заместитель директора по учебно-

методической работе

\_\_\_\_\_ О.Е.Саенко

# 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

Таблица 1<sup>1</sup>

Результаты освоения <sup>2</sup> (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии <sup>3</sup>	Тип задания; № задания <sup>4</sup>	Форма аттестации (в соответствии и с учебным планом)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Знать: Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; Методы организации производства сложной горячей кулинарной продукции: супов; Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления,	-Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для супов и готовых супов органолептическим способом. -Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложных супов, различных супов и гарниров к ним. -Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов и гарниров к ним в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья. -Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов и гарниров к ним, в том числе, в условиях реального производства. -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления супов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. -Соблюдение технологии производства сложных супов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) супов. -Разработка рецептур на новые и фирменные сложные супы, оформление технологических и технико-технологических карт.	1- 9	Дифференцированный зачет

<sup>1</sup> Правила заполнения таблицы см. в разъяснениях по разработке КОС

<sup>2</sup> Указываются коды и наименования результатов обучения в соответствии с программой учебной дисциплины (знания, умения) или профессионального модуля (общие, профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт). Подробнее см. разъяснения по разработке КОС

<sup>3</sup> Критерии указываются, если необходимы для того чтобы впоследствии эксперты могли дать ответ в экспертном листе, используя дуальную систему: «выполнил – не выполнил»; «да-нет» и т.п. Чаще всего помимо показателей требуются критерии при разработке оценочных средств по программам СПО.

<sup>4</sup> № задания указывается, если предусмотрен.

<p>хранения и подачи готовых сложных супов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции.</p>			
<p>ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Знать:</p> <p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде.</p>	<p>-Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для соусов и готовых соусов органолептическим способом.</p> <p>-Организация процессов приготовления полуфабрикатов для сложных горячих соусов и различных соусов</p> <p>-Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <p>-Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов , в том числе, в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных горячих соусов, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>-Соблюдение технологии производства сложных соусов, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) соусов, вариантов оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p> <p>-Разработка рецептов на новые и фирменные сложные горячие соусы, оформление технологических и технико-технологических карт.</p>	10 -16	Дифференцированный зачет
<p>ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Знать:</p> <p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и</p>	<p>-Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных блюд из овощей, грибов и сыра и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>-Организация процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	17-28	Дифференцированный зачет

<p>требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; основные критерии оценки качества 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;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов, различных типов сыров;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>-Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <p>-Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в том числе, в условиях реального производства.</p> <p>-Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>-Соблюдение технологии производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>-Разработка рецептов на новые и фирменные сложные блюда из овощей, грибов и сыра, оформление технологических и технико-технологических карт.</p>		
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных</p>	<p>Оценивание и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом.</p> <p>-Организация процессов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>-Определение (расчёт) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.</p> <p>-Обоснованность подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для</p>	29-40	Дифференцированный зачет

<p>горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;  технику нарезки на порции готовой рыбы, мяса и птицы в горячем виде;  правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе, в условиях реального производства.  -Обоснованность выбора различных способов и приёмов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  -Соблюдение технологии производства сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, условий их хранения и сроков годности, контроль за реализацией (подачей) сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы  -Разработка рецептов на новые и фирменные сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, оформление технологических и технико-технологических карт.</p>		
---	---	--	--

## 2. Комплект оценочных средств<sup>5</sup>

### 2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета

1. Ассортимент сложных супов. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных супов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных видов сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. Температура подачи сложных супов.
3. Методы приготовления сложных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление, осветление бульонов. Сочетание основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ.
4. Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови, супа-пюре из зелёного горошка, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-крема. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
5. Технология приготовления сложных супов: супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, консоме, супа-гуляша, супа овощного томлёного в горшочке, супа горячего на кефире, супа

<sup>5</sup> Заполняется пункт (пункты), соответствующие результатам (объектам) и типам аттестации, указанным в разделе 1. Остальные удаляются.

лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

6. Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из домашней птицы, гренки запечённых, чипсов.
7. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.
8. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.
9. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления супов. Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира.
10. Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование.
11. Ассортимент сложных горячих соусов. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов. Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых горячих соусов.
12. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов, температура подачи, принцип подбора соусов к различным группам блюд. Правила соусной композиции горячих соусов.
13. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, правила выбора вина и других алкогольных напитков, вкусовых добавок для создания гармоничных соусов.
14. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих соусов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных горячих соусов.
15. Технология приготовления сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соуса béarnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладких густых соусов; соусов из ракообразных.
16. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом», варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.
17. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей и грибов. Классификация овощей, грибов; условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества.
18. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных блюд из овощей и грибов.
19. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: пудингов (муссов) запечённых в формах и паровых; изделий из кнельной массы, запечённых и паровых, картофельного рулета с грибами, крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей и грибов, температура подачи, принцип подбора соусов.

20. Технология приготовления сложных блюд из овощей: овощного ризотто, мисо из овощей, лука порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томлёных в горшочке, артишоков фаршированных, спаржи паровой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, температура подачи, принцип подбора соусов.
21. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Сочетание основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, правила подбора пряностей и приправ.
22. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным прибавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.
23. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов, требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования.
24. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов.
25. Ассортимент сложных блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости сыра с вином и другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления различных типов сыров.
26. Технология приготовления блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.
27. Технология приготовления блюд из сыра: гренки в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копчёного сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, требования к безопасности хранения сложных блюд из сыра; гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.
28. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из сыра.
29. Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из рыбы. Температурный режим и правила приготовления разных типов рыбы для сложных блюд.
30. Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном), лосося припущенного, осетрины на вертеле, лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте, щуки, фаршированной кнельной массой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из рыбы.
31. Технология приготовления сложных блюд из рыбы: филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля, поджарки из осетрины в воке, осетрины в горшочке, тельного из судака запеченного в пергаменте. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в



горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из рыбы.

32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.
33. Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса для сложных блюд.
34. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности, буженины запеченной, каре из ягненка, миньона из ягненка, тушеной рульки телячьей или свиной, жигу из баранины, мяса шпигованного, грудинки фаршированной, поросенка жареного, зельца из свиной головы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса, техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из мяса.
35. Технология приготовления сложных блюд из мяса: стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; рулета мясного, мяса вок, мяса в горшочке, суфле из мяса, тушеных говяжьих хвостов, мяса, запеченного в тесте и в фольге. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса, техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из мяса.
36. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса, требования к безопасности хранения приготовленного мяса, предназначенного для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира.
37. Ассортимент сложных блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для сложных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.
38. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной, гуся фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.
39. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; кнелей из курицы; утиной ножки конфи; жареной утиной грудки; кнельной массы, отварной на пару. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.
40. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира.

### **ЗАДАНИЕ № 1**

1.Ассортимент сложных супов. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов.

2.Технология приготовления сложных блюд из овощей: овощного ризотто, мисо из овощей, лука порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томлёных в горшочке, артишоков фаршированных, спаржи паровой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, температура подачи, принцип подбора соусов.

Задача: Определить, сколько порций супа-пюре из разных овощей можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд в апреле из 40кг картофеля.

### **ЗАДАНИЕ 2**

1. Методы приготовления сложных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление, осветление бульонов. Сочетание основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ.

2.Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: пудингов (муссов) запечённых в формах и паровых; изделий из кнельной массы, запечённых и паровых, картофельного рулета с грибами, крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов шиитакэ жареных. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей и грибов, температура подачи, принцип подбора соусов.

Задача: Выписать продукты для приготовления гренок к 30 порциям супа-пюре из зелёного горошка по первой колонке Сборника рецептур, заменить молоко цельное на сухое. Выход порции 300г.

### **ЗАДАНИЕ 3**

1.Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови, супа-пюре из зелёного горошка, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-крема. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

2.Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов.

Задача: Сколько порций шурпы в горшочке (дагестанская кухня ) можно приготовить по Сборнику рецептур национальных блюд из 8кг свежей моркови в марте?

#### ЗАДАНИЕ 4

1.Технология приготовления сложных супов: супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, консоме, супа-гуляша, супа овощного томлёного в горшочке, супа горячего на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

2.Ассортимент сложных блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости сыра с вином и другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления различных типов сыров.

Задача: Выписать продукты для 10 порций осетрины отварной по первой колонке Сборника рецептов, гарнир-картофель отварной молодой.

#### ЗАДАНИЕ 5

1.Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови, супа-пюре из зелёного горошка, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-крема. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

2.Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов.

Задача: Сколько порций шурпы в горшочке (дагестанская кухня ) можно приготовить по Сборнику рецептур национальных блюд из 8кг свежей моркови в марте?

#### ЗАДАНИЕ 6

1.Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из домашней птицы, гренков запечённых, чипсов.

2.Технология приготовления блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.

Задача: Сколько порций щуки, фаршированной кнельной массой, можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур из 4,42 кг щуки неразделанной мелкого размера

## ЗАДАНИЕ 7

1. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.

2. Технология приготовления блюд из сыра: гренки в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, требования к безопасности хранения сложных блюд из сыра; гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.

Задача: Сколько порций лосося припущенного с соусом белое вино можно приготовить по первой колонки Сборника рецептов из 4,98 кг лосося неразделанного крупного размера.

## ЗАДАНИЕ 8

1. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления супов.

2. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из сыра.

Задача: Выписать продукты для приготовления 20 порций тельного из судака, запечённого в пергаменте по 1 колонке Сборника рецептур, гарнир-картофель жареный, соус - томатный.

Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%

## ЗАДАНИЕ 9

1. Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира.

2. Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из рыбы. Температурный режим и правила приготовления разных типов рыбы для сложных блюд.

Задача: Выписать продукты для приготовления 20 порций ростбифа по первой колонке Сборника рецептур, гарнир-каша гречневая рассыпчатая.

## ЗАДАНИЕ 10

1.Ассортимент сложных горячих соусов. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов. Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых горячих соусов.

2.Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном), лосося припущенного, осетрины на вертеле, лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте, щуки, фаршированной кнельной массой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из рыбы.

Задача: Выписать продукты для 100 порций рулета картофельного с грибами по первой колонке Сборника рецептов в феврале, соус грибной (грибы поступили сушёные).

## ЗАДАНИЕ 11

1.Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при

одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование.

2.Технология приготовления сложных блюд из рыбы: филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля, поджарки из осетрины в воке, осетрины в горшочке, тельного из судака запеченного в пергаменте. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из рыбы.

Задача: Сколько порций буженины запечённой можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур из полутуши свинины обрезной массой 40 кг.

## ЗАДАНИЕ 12

1.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, правила выбора вина и других алкогольных напитков, вкусовых добавок для создания гармоничных соусов.

2.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.

Задача: Сколько порций крокет картофельных можно приготовить из 12 кг картофеля в январе по первой колонке Сборника рецептур



### ЗАДАНИЕ 13

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих соусов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных горячих соусов.

2. Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса для сложных блюд.

Задача: Сколько порций спаржи паровой с соусом голландским по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 1,6 кг лимонов

### ЗАДАНИЕ 14

1. Технология приготовления сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соуса béarnaise и его производных (соуса с

концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладких густых соусов; соусов из ракообразных.

2.Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности, буженины запеченной, каре из ягненка, миньона из ягненка, тушеной рульки телячьей или свиной, жигу из баранины, мяса шпигованного, грудинки фаршированной, поросенка жареного, зельца из свиной головы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса, техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из мяса.

Задача: Сколько моркови и молока сухого потребуется для 30 порций пудинга из моркови, запечённого в форме по первой колонке Сборника рецептов в феврале?

#### ЗАДАНИЕ 15

.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов, температура подачи, принцип подбора соусов к различным группам блюд. Правила соусной композиции горячих соусов.

2.Технология приготовления сложных блюд из мяса: стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; рулета мясного, мяса вок, мяса в горшочке, суфле из мяса, тушеных говяжьих хвостов, мяса, запеченного в тесте и в фольге. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса, техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из мяса.

Задача: Сколько порций сморчков со сливками можно приготовить из 3,58 кг свежих сморчков.

## ЗАДАНИЕ № 16

### Текст задания:

1.Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом», варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.

2.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса, требования к безопасности хранения приготовленного мяса, предназначенного для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира.

Задача: Сколько порций кнелей из кур можно приготовить из 6, 69 кг кур полупотрошенных 1 категории.

### **ЗАДАНИЕ 17**

1.Ассортимент сложных горячих блюд из овощей и грибов. Классификация овощей, грибов; условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества.

2.Ассортимент сложных блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для сложных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.

Задача: Выписать продукты для приготовления 40 порций рулета из говядины, говядина поступила 2 категории, гарнир- картофель жареный из варёного

## ЗАДАНИЕ 18

1. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным прибавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.

2. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной, гуся фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.

Задача: Выписать продукты для приготовления 50 порций индейки отварной по первой колонке Сборника рецептов, гарнир-рис отварной, соус – паровой. Индейка поступила потрошёная 1 категории.

## ЗАДАНИЕ 19

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных блюд из овощей и грибов.

2. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира.

Задача: Выписать продукты для приготовления 20 порций утки, фаршированной картофелем и черносливом в марте.

## ЗАДАНИЕ 20

1. Технология приготовления сложных супов: супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, консоме, супа-гуляша, супа овощного томлёного в горшочке, супа горячего на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

2. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса, требования к безопасности хранения приготовленного мяса, предназначенного для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира.

3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: пудингов (муссов) запечённых в формах и паровых; изделий из кнельной массы, запечённых и паровых, картофельного рулета с грибами, крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей и грибов, температура подачи, принцип подбора соусов.

## ЗАДАНИЕ 21

1. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.

2. Технология приготовления блюд из сыра: гренки в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, требования к безопасности хранения сложных блюд из сыра; гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.

Задача: Сколько порций лосося припущенного с соусом белое вино можно приготовить по первой колонки Сборника рецептур из 4,98 кг лосося неразделанного крупного размера.

## ЗАДАНИЕ 22

1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, правила выбора вина и других алкогольных напитков, вкусовых добавок для создания гармоничных соусов.

2. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.

Задача: Сколько порций крокет картофельных можно приготовить из 12 кг картофеля в январе по первой колонке Сборника рецептур

#### ЗАДАНИЕ 23

1.Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови, супа-пюре из зелёного горошка, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-крема. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.

2.Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов.

Задача: Сколько порций шурпы в горшочке (дагестанская кухня ) можно приготовить по Сборнику рецептур национальных блюд из 8кг свежей моркови в марте?



#### ЗАДАНИЕ 24

1. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления супов.

Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира.

2. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом», варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.

Задача: Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в декабре по рецептуре № 523 в качестве гарнира для филе по I колонке рецептуры № 407.

#### ЗАДАНИЕ 25

1. Технология приготовления сложных блюд из овощей: овощного ризотто, мисо из овощей, лука порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных,

овощей томлёных в горшочке, артишоков фаршированных, спаржи паровой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, температура подачи, принцип подбора соусов.

2. Ассортимент сложных блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для сложных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.

Задача. Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ 26

41. Технология приготовления сложных блюд из рыбы: филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля, поджарки из осетрины в воке, осетрины в горшочке, тельного из судака запеченного в пергаменте. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из рыбы.

Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.

2. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из домашней птицы, требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира.

Задача: Определить набор сырья для приготовления 60 порций горбуши отварной с картофелем отварным и соусом томатным (по 1-ой колонке Сборника рецептов), если рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

## ЗАДАНИЕ 27

1. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; кнелей из курицы; утиной ножки конфи; жареной утиной грудки; кнельной массы, отварной на пару. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.

2. Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование.

Задача: На производство поступила 18 кг баклажанов. Определите массу полуфабриката, подготовленного для фарширования.

## ЗАДАНИЕ 28

1. Ассортимент сложных блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости сыра с вином и другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления различных типов сыров.

2. Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса для сложных блюд.

Задача: На производство поступил судак свежий мелкий весом брутто 150 кг. Сколько порций блюда "рыба жареная с луком по-ленинградски" можно приготовить из него в ресторане?

## ЗАДАНИЕ 29

1. Технология приготовления блюд из сыра: гренки в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра, требования к безопасности хранения сложных блюд из сыра; гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из сыра, температура подачи.

2. Ассортимент сложных блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для сложных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества, техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из домашней птицы.

Задача: Для отпуска первых блюд необходимо приготовить 16 кг говядины отварной. Какое количество мяса весом нетто требуется для приготовления данного количества отварного мяса?

### ЗАДАНИЕ 30

1. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности, буженины запеченной, каре из ягненка, миньона из ягненка, тушеной рульки телячьей или свиной, жиго из баранины, мяса шпигованного, грудинки фаршированной, поросенка жареного, зельца из свиной головы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса, техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде, температура подачи, принципы подбора соусов и гарниров для отдельных блюд из мяса.

2. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из сыра.

Задача: Можно ли накормить группу из 50 человек рыбой, жаренной с луком по - ленинградски, по I колонке рецептуры № 347 при поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного?