

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 02. 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
супов и соусов разнообразного ассортимента

МДК.02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к
реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
макаронных изделий разнообразного ассортимента.

МДК.02.03. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
муки разнообразного ассортимента.

МДК.02.04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного
водного сырья разнообразного ассортимента.

МДК.02.05. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих блюд
и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
разнообразного ассортимента

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
 - 1.2.1. Общие положения об организации оценки
 - 1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
 - 1.2.3. Промежуточная оценка
 - 1.3. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
 - 1.4. Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.3. Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена или дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках **экзамена по модулю**.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 01., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»,

Оцениваемые компетенции:

	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются преподавателями ГБПОУ УКИП и С самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.3. Промежуточная оценка

Дифференцированный зачет по МДК включает в себя:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования на теоретические вопросы,

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

включает в себя:

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара.**

Форма, условия проведения определяются колледжем самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, экзамен по ПМ проводится с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Для проведения экзамена по ПМ для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).

Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Можно приглашать для оценки экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются

экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретической части демонстрационного экзамена

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, , готовой кулинарной (для ПМ 02,); последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -традиционных видов сырья: овощей,	<u>Для устных или письменных ответов:</u> Точность, правильность формулировок Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов	Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач или тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету Тест (компьютерный или на бумажной основе)	ПК 2.1-2.8

<i>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</i>
грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи (ПМ 01-02), Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - горячей (ПМ 02) кулинарной продукции, Методы, технология приготовления: - горячей (ПМ 02) кулинарной продукции, Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	<u>Для тестирования:</u> 75% правильно выполненных заданий			

1.1. Инструменты для практического этапа демонстрационного экзамена (Обобщенный вариант, подходит для все ПМ)

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции (переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</i>
Действия: Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 2.1) повара для: - приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусоч (ПМ 02: ПК 2.2-2.7),	<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:</u> <u>Организация работы:</u>	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или	Базовое предприятие о.п. (ПМ .02)	ПМ 02: ПК 2.1- 2.7

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i> (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	<i>Место проведение оценки</i> (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
Подбор, подготовка к работе, проверка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 2.1).</i> <i>Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). (ПК 2.1.).</i> <i>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных</i>	<i>кондитерской продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</i>		<i>ПК 1.2-1.4</i> <i>ПК 2.2- 2.7</i> <i>ПК 3.2-3.5</i>

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
весоизмерительным оборудованием. Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.	<i>операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</i> <i>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 2.1).</i> <u>Приготовление:</u> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</i> <i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь,</i>			<i>ПК 4.2-4.5</i> <i>ПК 5.2-5.5</i>

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
Действия (ПМ 02): Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	<i>оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i> <i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</i> <i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</i> <u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> <i>Соблюдение времени подачи, температуры</i>			

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Действия (ПМ 02): Приготовление кулинарной или кондитерской продукции разнообразного ассортимента: - приготовление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок (ПМ 02), Оформление и отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, комбинировать, применять, методы приготовления, варианты	<i>подачи в соответствии с заданием.</i> <i>Соблюдение массы блюда, изделия.</i> <i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)</i> <i>Соблюдение размера и формы тарелки.</i> <i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента.</i>			

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i> (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	<i>Место проведение оценки</i> (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
оформления и способы подачи с учетом <i>типа питания</i>, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, <i>особенностей заказа (задания)</i>. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Подбирать гарниры и соусы (ПМ	<i>Нет вкусовых противоречий.</i> <i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.</i>			

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i> <i>(переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i> <i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки</i> <i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i> <i>(Шифр и наименование ПК)</i>
02), для обеспечения гармоничного сочетания. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Соблюдать выход готовой кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с заданием. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную и кондитерскую продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.				

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02. 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента	ДЗ
УП.02. Учебная практика	ДЗ
ПП 02. Производственная практика	ДЗ
МДК.02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ДЗ
УП. 02. Учебная практика	ДЗ
ПП 02. Производственная практика	ДЗ
МДК.02.03. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	ДЗ
УП. 02. Учебная практика	ДЗ
ПП 02. Производственная практика	ДЗ
МДК.02.04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
УП. 02. Учебная практика	ДЗ
ПП 02. Производственная практика	ДЗ
МДК.02.05. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса. домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ДЗ
УП. 06. Учебная практика	ДЗ
ПП 06. Производственная практика	ДЗ
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (в целом)	Э Экзамен квалификационный

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки междисциплинарного курса профессионального модуля является оценка умений и знаний обучающихся.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных и практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме **дифференцированного зачета**. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста. Контрольно-измерительные материалы содержат 4 варианта, состоящие из 20 вопросов. Все вопросы представлены в виде тестовых заданий с выбором одного правильного ответа. Время, необходимое для выполнения каждого задания 2 – 2,5 минуты, общее время на выполнение каждого варианта в среднем 45 минут

Система оценивания:

Каждое задание оценивается в 1 балл. Полученные обучающимися баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка выставляется по 5-ти балльной системе

Отметка по 5-ти балльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 – 8	9 – 12	13 – 16	17 – 20

МДК 02.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СУПОВ И СОУСОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Вариант 1.

1. Наплитную посуду (котлы) заполняют жидкостью на:

- а) 75%;
- б) 95%;
- в) 80%;
- г) 50%.

2. Набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

3. В чем отличительная особенность приготовления борща

«Украинского»:

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

4. Температура в помещении горячего цеха не должна превышать:

- а) 30°C;
- б) 23°C;
- в) 28°C;
- г) 35°C.

5. От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

6. Какое оборудование является основным в суповом цехе:

- а) фритюрница электрическая;
- б) шкаф пекарский;
- в) котел пищеварочный электрический;
- г) электросковорода.

7. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 40-55°C;
- г) 70-75°C.

8. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

9. Выход порции супа на раздаче составляет:

- а) 450гр..
- б) 300гр..
- в) 1000гр..

г) 500гр.

10. Горячие соусы подают при температуре:

а) 65-70° С;

б) 75-80° С;

в) 80-82° С;

г) 40-45°С.

11. По сборнику рецептов выход супов рассчитывают на:

а) порцию;

б) 1000 гр.;

в) 10 кг.;

г) разные варианты.

12. Какой консистенции используют соусы для подачи:

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

13. Чтобы получить супы-пюре однородной, нежной консистенции продукты:

а) протирают;

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными;

г) варят.

14. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:

а) белый основной;

б) паровой;

в) польский;

г) рассол.

15. Соус кисло –сладкий по технологии приготовления относят к соусам:

а) к белым на рыбном бульоне;

б) к белым на мясном бульоне;

в) к красным на мясном бульоне;

г) к соусам на уксусе.

16. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении, не образовывалась пленка, применяют прием:

а) стерилизации;

б) зашпывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

17. Для приготовления масла зелёного используют:

а) масло растительное;

б) масло сливочное;

в) маргарин;

г) масло селёдочное.

18. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

а) «Московский»;

б) «Украинский»;

в) «Флотский»;

г) борщ с картофелем.

19. Что такое бракераж:

- а) технология приготовления пищи;
- б) контроль за качеством готовой продукции;
- в) организация рабочего места;
- г) контроль за технологией приготовления пищи.

20. С какой целью настаивают супы после окончания варки:

- а) для формирования вкуса и аромата;
- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче;
- г) все ответы верны.

Вариант 1

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	В	11	Б
2	В	12	В
3	А	13	А
4	Б	14	В
5	А	15	В
6	В	16	Б
7	А	17	Б
8	В	18	Б
9	Г	19	Б
10	А	20	А

МДК .02.01. (супы и соусы)

Вариант 2.

1. От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Горячие соусы подают при температуре:

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

3. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
- г) борщ с картофелем.

4. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:

- а) белый основной;
- б) паровой;

- в) польский;
- г) рассол.

5. Наплитную посуду (котлы) заполняют жидкостью на:

- а) 75%;
- б) 95%;
- в) 80%;
- г) 50%.

6. Какое оборудование является основным в суповом цехе:

- а) фритюрница электрическая;
- б) шкаф пекарский;
- в) котел пищеварочный электрический;
- г) электросковорода.

7. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 40-55°C;
- г) 70-75°C.

8. Набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

9. В чем отличительная особенность приготовления борща «Украинского»:

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

10. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

11. Чтобы на поверхности соуса не образовывалась пленка, применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

12. Какой консистенции используют соусы для подачи:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

13. Выход порции супа на раздаче составляет:

- а) 450гр.
- б) 300гр.
- в) 1000гр.
- г) 500гр.

14. Основным продуктом в борщах является:

- а) свекла;
- б) капуста;
- в) картофель;
- г) томатное пюре.

15. С какой целью настаивают супы после окончания варки:

- а) для формирования вкуса и аромата;
- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче;
- г) все ответы верны.

16. Чтобы получить супы-пюре однородной, нежной консистенции:

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными;
- г) варят.

17. По сборнику рецептов выход супов рассчитывают на:

- а) порцию;
- б) 1000 гр.;
- в) 10 кг.;
- г) разные варианты.

18. Что такое бракераж:

- а) технология приготовления пищи;
- б) контроль за качеством готовой продукции;
- в) организация рабочего места;
- г) контроль за технологией приготовления пищи.

19. Для приготовления масла зелёного используют:

- а) масло растительное;
- б) масло сливочное;
- в) маргарин;
- г) масло селёдочное.

20. Температура в помещении горячего цеха не должна превышать:

- а) 30°C;
- б) 23°C;
- в) 28°C;
- г) 35°C.

Вариант 2 ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	Б
2	А	12	В
3	Б	13	Г
4	В	14	А
5	В	15	А
6	В	16	А
7	А	17	Б
8	В	18	Б
9	А	19	Б
10	В	20	Б

1. В чем отличительная особенность приготовления борща «Украинского»:

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

2. Для того чтобы на поверхности соуса не образовывалась пленка, применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашипывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

3. От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

4. Температура в помещении горячего цеха не должна превышать:

- а) 30°C;
- б) 23°C;
- в) 28°C;
- г) 35°C.

5. Набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

6. Какое оборудование является основным в суповом цехе:

- а) фритюрница электрическая;
- б) шкаф пекарский;
- в) котел пищеварочный электрический;
- г) электросковорода.

7. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 40-55°C;
- г) 70-75°C.

8. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

9. Выход порции супа на раздаче составляет:

- а) 450гр..
- б) 300гр..
- в) 1000гр..
- г) 500гр.

10. Горячие соусы подают при температуре:

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

11. Основным продуктом в борщах является:

- а) свекла;
- б) капуста;
- в) картофель;
- г) томатное пюре.

12. Какой консистенции используют соусы для подачи:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

13. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубиками;
- б) дольками;
- в) кружочками;
- г) соломкой.

14. Что такое бракераж:

- а) технология приготовления пищи;
- б) контроль за качеством готовой продукции;
- в) организация рабочего места;
- г) контроль за технологией приготовления пищи.

15. Наплитную посуду (котлы) заполняют жидкостью на:

- а) 75%;
- б) 95%;
- в) 80%;
- г) 50%.

16. Для приготовления масла зелёного используют:

- а) масло растительное;
- б) масло сливочное;
- в) маргарин;
- г) масло селёдочное.

17. По сборнику рецептов выход супов рассчитывают на:

- а) порцию;
- б) 1000 гр.;
- в) 10 кг.;
- г) разные варианты.

18. С какой целью настаивают супы после окончания варки:

- а) для формирования вкуса и аромата;
- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче;
- г) все ответы верны.

19. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

- а) «Московский»;

- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
- г) борщ с картофелем.

20. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:

- а) белый основной;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

Вариант 3

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	А
2	Б	12	В
3	А	13	Г
4	Б	14	Б
5	В	15	В
6	В	16	Б
7	А	17	Б
8	В	18	А
9	Г	19	Б
10	А	20	В

МДК 02.01. (супы и соусы)

Вариант 4.

1. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

2. Основным продуктом в борщах является:

- а) свекла;
- б) капуста;
- в) картофель;
- г) томатное пюре.

3. Какой консистенции используют соусы для подачи:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

4. Для приготовления масла зелёного используют:

- а) масло растительное;
- б) масло сливочное;
- в) маргарин;
- г) масло селёдочное.

5. Наплитную посуду (котлы) заполняют жидкостью на:

- а) 75%;
- б) 95%;
- в) 80%;
- г) 50%.

6. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
- г) борщ с картофелем.

7. Для того чтобы на поверхности соуса, не образовывалась пленка, применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашипывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

8. От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов

9. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 40-55°C;
- г) 70-75°C.

10. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной, нежной консистенции:

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными;

11. Набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

12. В чем отличительная особенность приготовления борща

«Украинского»:

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

13. Горячие соусы подают при _____ температуре:

- а) 65-70° C;
- б) 75-80° C;
- в) 80-82° C;
- г) 40-45°C.
- г) варят.

14. Выход порции супа на раздаче составляет:

- а) 450гр..
- б) 300гр..
- в) 1000гр..
- г) 500гр.

15. Что такое бракераж:

- а) технология приготовления пищи;
- б) контроль за качеством готовой продукции;
- в) организация рабочего места;
- г) контроль за технологией приготовления пищи.

16. Температура в помещении горячего цеха не должна превышать:

- а) 30°C;
- б) 23°C;
- в) 28°C;
- г) 35°C.

17. С какой целью настаивают супы после окончания варки:

- а) для формирования вкуса и аромата;
- б) для улучшения цвета;
- в) чтобы овощи стали мягче;
- г) все ответы верны.

18. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:

- а) белый основной;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

19. Какое оборудование является основным в суповом цехе:

- а) фритюрница электрическая;
- б) шкаф пекарский;
- в) котел пищеварочный электрический;
- г) электросковорода.

20. По сборнику рецептов выход супов рассчитывают на:

- а) порцию;
- б) 1000 гр.;
- в) 10 кг.;
- г) разные варианты.

Вариант 4 ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	В	11	В
2	А	12	А
3	В	13	А
4	Б	14	Г
5	В	15	Б
6	Б	16	Б
7	Б	17	А
8	А	18	В
9	А	19	В

10	А	20	Б
----	---	----	---

МДК. 02.01. Супы и соусы

5 вариант

1. Температура в помещении горячего цеха не должна превышать:

- А) 23С
- Б) 30С
- В) 28С
- Г) 35С

2. Какой консистенции используют соусы для подачи:

- А) жидкие
- Б) средней густоты
- В) густые
- Г) вязкие

3. По сборнику рецептов выход супов рассчитывается на:

- А) порцию
- Б) 10 кг
- В) разные варианты
- Г) 1000 гр

4. Холодный цех должен находиться рядом с цехами:

- А) с мясным
- Б) с горячим
- В) с рыбным
- Г) с кондитерским

5. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:

- А) «Московский»
- Б) «Украинский»
- В) «Флотский»
- Г) борщ с картофелем

6. При приготовлении соуса майонез растительное масло охлаждают до:

- А) 5-7С
- Б) 8-10С
- В) 10-12С
- Г) 12-14С

7. С какой целью настаивают супы после окончания варки:

- А) для формирования вкуса и аромата
- Б) для улучшения цвета
- В) чтобы овощи стали мягче
- Г) все ответы верны

8. Способы подготовки свеклы для борща:

- А) бланширования
- Б) варка на пару
- В) тушение, запекание
- Г) использовать в сыром виде

9. Загустителем в сладких фруктовых супах является:

- А) желатин
- Б) мука
- В) картофельный крахмал
- Г) кукурузный крахмал

10. Какие супы заправляют льезоном или сливочным маслом:

- А) молочные супы
- Б) супы – пюре
- В) сладкие супы
- Г) прозрачные супы

11. Соус голландский готовят при температуре:

- А) 80-90 С
- Б) 70-75 С
- В) 50-60 С
- Г) 12-14 С

12. Какие существуют маршруты завоза товаров:

- А) транзитный
- Б) децентрализованный
- В) складской
- Г) кольцевой

13. Какой из рассольников готовят без картофеля:

- А) «Московский»
- Б) «Ленинградский»
- В) «Домашний»
- Г) обыкновенный

14. Молочные жидкие соусы используют для:

- А) запекания блюд
- Б) тушения блюд
- В) поливки блюд
- Г) фарширования блюд

15. Виды заправочных супов:

- А) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом
- Б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный
- В) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный
- Г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

16. Основным продуктом в борщах является:

- А) капуста
- Б) свекла
- В) томатное пюре
- Г) картофель

17. С кого списываются ненормированные товарные потери:

- А) предприятия
- Б) поставщиков
- В) бригадира
- Г) виновного лица

18. Для приготовления масла зеленого используют:

- А) масло растительное
- Б) масло сливочное
- В) маргарин
- Г) масло селечное

19. От чего зависит концентрация бульона:

- А) соотношения продуктов и воды
- Б) времени варки

В) способа варки

Г) степени измельчения продуктов

20. Какое оборудование является основным рабочим местом повара?

А) плита электрическая

Б) шкаф пекарский

В) стол производственный

Г) электросковорода

1.а	11.б
2.а	12.г
3.г	13.а
4.б	14.в
5.б	15.б
6.г	16.б
7.а	17.г
8.в	18.б
9.в	19.а
10.б	20.в

МДК.02.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Вариант 1

1. Для приготовления блюда «Кабачки фаршированные» кабачки нарезают:

а) кружочки, дольки;

б) брусочки, соломка;

в) шарики, орешки;

г) «стаканчики», «лодочки».

2. В какую воду закладывают овощи при варке?

А) в холодную

Б) в теплую;

В) в кипящую

Г) не имеет значения

3. Определите название блюда по его сырьевому набору: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука:

а) котлеты морковные;

б) рагу овощное;

в) суп из овощей;

г) капуста тушеная.

4. Для приготовления блюда «Крупеник гречневый» кашу варят:

а) вязкую на молоке и воде;

б) мягкую, рассыпчатую на смеси молока и воды;

в) жидкую на молоке;

г) жидкую на воде.

5. Блюда «зразы картофельные» готовят с фаршем:

а) репчатый лук + варёное яйцо;

б) репчатый лук + рис;

в) творог + зелень петрушки;

г) все ответы верны.

6. В состав картофельного пюре входит:

а) картофель, молоко, масло сливочное, соль;

б) картофель, молоко, масло растительное, соль;

в) картофель, молоко, сырое яйцо, соль, мука;

г) картофель, молоко, мука пшеничная, соль.

7. Самая тонкая (по диаметру) вермишель:

а) обыкновенная;

б) любительская;

в) фигурная;

г) паутинка.

8. Мармит для отпуска блюд на раздаче необходим:

а) для демонстрации блюд;

б) для поддержания температуры блюда;

в) для охлаждения блюд;

г) для порционирования блюд.

9. Что такое «Мамалыга»

А) пудинг рисовый

Б) запеканка рисовая

В) котлеты манные

Г) кукурузная каша

10. Потребительские достоинства макаронных изделий

А) небольшое содержание белковых веществ

Б) долгая варка изделий

В) высокая питательная ценность, высокая усвояемость белков и жиров

Г) высокое содержание минеральных веществ

11. Какая посуда и инвентарь используется при приготовлении каш и гарниров :

а) сковороды и лопатки;

б) котлы наплитные и веселки;

в) сотейники и шумовки;

г) противни и лопатки.

12. В блюдо «Рагу овощное» вводят соус:

а) белый основной;

б) сметанный;

в) майонез;

г) красный основной.

13. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке (Щавель, шпинат, горошек)

А) варить при медленном кипении;

Б) закладывать в бурно кипящую воду;

В) варить при закрытой крышке

Г) варить с добавлением кислоты

14. С чем подают молочную рисовую кашу:

- а) подают с растительным маслом;
- б) подают со сметаной;
- в) *подают со сливочным маслом;*
- г) подают со сладким соусом.

15. Как подают блюдо «Макароны с сыром»:

- а) *тертый сыр кладут в розетку или макароны посыпают тертым сыром;*
- б) плавленый сыр кладут отдельно в тарелку;
- в) нарезанный сыр кладут отдельно в розетку;
- г) все ответы верны.

16. В рецептурах обработанные продукты, рассчитывают по колонке:

- а) брутто;
- б) *нетто;*
- в) итого;
- г) не имеет значения.

17. Почему манная каша получается комками?

- А) заварили большое количество крупы;
- Б) *засыпая крупу, плохо размешивали*
- В) добавили много сахара
- Г) долго варили

18. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- А) картофель протерли горячим;
- Б) *картофель протерли холодным;*
- В) добавили холодное молоко.
- Г) картофель не доварили

19. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- А) *картофель не обсушили;*
- Б) картофель крупно нарезали;
- В) картофель посыпали солью
- Г) фритюр слишком горячий

20. Для приготовления блюда «Картофель в молоке», картофель нарезают:

- а) *средний кубик;*
- б) большой кубик;
- в) маленький кубик;
- г) дольки.

Ключ к варианту № 1

1	Г	6	А	11	Б	16	Б
2	В	7	Г	12	Г	17	Б
3	А	8	Б	13	Б	18	Б
4	Б	9	Г	14	В	19	А
5	А	10	В	15	А	20	А

МДК.02.02. (блюда и гарниры из овощей, круп макаронных изделий) Вариант 2

1. В блюдо «Рагу овощное» вводят соус:

- а) белый основной;

б) *красный основной.*

в) сметанный;

г) майонез;

2. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

А) картофель протерли горячим;

Б) добавили холодное молоко.

В) картофель не доварили

Г) *картофель протерли холодным;*

3. Как подают блюдо «Макароны с сыром»:

А) плавленый сыр кладут отдельно в тарелку;

Б) нарезанный сыр кладут отдельно в розетку;

В) *тертый сыр кладут в розетку или макароны посыпают тертым сыром;*

Г) все ответы верны.

4. Для приготовления блюда «Картофель в молоке», картофель нарезают:

а) *средний кубик;*

б) большой кубик;

в) маленький кубик;

г) дольки.

5. В рецептурах обработанные продукты, рассчитывают по колонке:

А) брутто;

Б) итого;

В) *нетто;*

Г) не имеет значения.

6. Блюда «зразы картофельные» готовят с фаршем:

А) репчатый лук + рис;

Б) творог + зелень петрушки;

В) *репчатый лук + варёное яйцо;*

Г) все ответы верны.

7. Потребительские достоинства макаронных изделий

А) *высокая питательная ценность ,высокая усвояемость белков и жиров*

Б) небольшое содержание белковых веществ

В) долгая варка изделий

Г) высокое содержание минеральных веществ

8. Самая тонкая (по диаметру) вермишель:

а) обыкновенная;

б) любительская;

в) фигурная;

г) *паутинка.*

9. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке (Щавель, шпинат, горошек)

А) варить при медленном кипении;

Б) варить при закрытой крышке

В) *закладывать в бурно кипящую воду;*

Г) варить с добавлением кислоты

10. Мармит для отпуска блюд на раздаче необходим:

а) для демонстрации блюд;

б) *для поддержания температуры блюда;*

в) для охлаждения блюд;

г) для порционирования блюд.

11. В какую воду закладывают овощи при варке?

- А) в холодную
- Б) в теплую;
- В) в кипящую
- Г) не имеет значения

12. Для приготовления блюда «Крупеник гречневый» кашу варят:

- а) вязкую на молоке и воде;
- б) мягкую, рассыпчатую на смеси молока и воды;
- в) жидкую на молоке;
- г) жидкую на воде.

13. В состав картофельного пюре входит:

- А) картофель, молоко, масло растительное, соль;
- Б) картофель, молоко, масло сливочное, соль;
- В) картофель, молоко, сырое яйцо, соль, мука;
- Г) картофель, молоко, мука пшеничная, соль.

14. Что такое «Мамалыга»

- А) пудинг рисовый
- Б) запеканка рисовая
- В) котлеты манные
- Г) кукурузная каша

15. Какая посуда и инвентарь используется при приготовлении каш и гарниров :

- А) сковороды и лопатки;
- Б) сотейники и шумовки;
- В) противни и лопатки.
- Г) котлы наплитные и веселки;

16. С чем подают молочную рисовую кашу:

- а) подают с растительным маслом;
- б) подают со сметаной;
- в) подают со сливочным маслом;
- г) подают со сладким соусом.

17. Для приготовления блюда «Кабачки фаршированные» кабачки нарезают:

- а) кружочки, дольки;
- б) брусочки, соломка;
- г) «стаканчики», «лодочки».

18. Определите название блюда по его сырьевому набору: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука:

- А) рагу овощное;
- Б) суп из овощей;
- В) котлеты морковные;
- Г) капуста тушеная.

19. Почему манная каша получается комками?

- А) заварили большое количество крупы;
- Б) засыпая крупу, плохо размешивали
- В) добавили много сахара
- Г) долго варили

20. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- А) картофель крупно нарезали;
- Б) картофель не обсушили;

- В) картофель посыпали солью
Г) фритюр слишком горячий

Ключ к варианту № 2

1	Б	6	В	11	В	16	В
2	Г	7	А	12	Б	17	Г
3	В	8	Г	13	Б	18	В
4	А	9	В	14	Г	19	Б
5	В	10	Б	15	Г	20	Б

МДК.02.02. (блюда и гарниры из овощей, круп макаронных изделий) Вариант 3

1. Для приготовления блюда «Картофель в молоке», картофель нарезают:

- а) *средний кубик;*
б) большой кубик;
в) маленький кубик;
г) дольки.

2. Для приготовления блюда «Кабачки фаршированные» кабачки нарезают:

- а) кружочки, дольки;
б) брусочки, соломка;
в) шарики, орешки;
г) *«стаканчики», «лодочки».*

3. В блюдо «Рагу овощное» вводят соус:

- а) белый основной;
б) сметанный;
в) майонез;
г) *красный основной.*

4. Определите название блюда по его сырьевому набору: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука:

- а) *котлеты морковные;*
б) рагу овощное;
в) суп из овощей;
г) капуста тушеная.

5. Блюда «зразы картофельные» готовят с фаршем:

- а) *репчатый лук + варёное яйцо;*
б) репчатый лук + рис;
в) творог + зелень петрушки;
г) все ответы верны.

6. В состав картофельного пюре входит:

- а) *картофель, молоко, масло сливочное, соль;*
б) картофель, молоко, масло растительное, соль;
в) картофель, молоко, сырое яйцо, соль, мука;
г) картофель, молоко, мука пшеничная, соль.

7. Как подают блюдо «Макароны с сыром»:

- а) *тертый сыр кладут в розетку или макароны посыпают тертым сыром;*

- б) плавленный сыр кладут отдельно в тарелку;
- в) нарезанный сыр кладут отдельно в розетку;
- г) все ответы верны.

8. Самая тонкая (по диаметру) вермишель:

- а) обыкновенная;
- б) любительская;
- в) фигурная;
- г) *паутинка*.

9. Мармит для отпуска блюд на раздаче необходим:

- а) для демонстрации блюд;
- б) *для поддержания температуры блюда;*
- в) для охлаждения блюд;
- г) для порционирования блюд.

10. Для приготовления блюда «Крупеник гречневый» кашу варят:

- а) вязкую на молоке и воде;
- б) *мягкую, рассыпчатую на смеси молока и воды;*
- в) жидкую на молоке;
- г) жидкую на воде.

11. Что такое «Мамалыга»

- А) пудинг рисовый
- Б) запеканка рисовая
- В) котлеты манные
- Г) *кукурузная каша*

12. Потребительские достоинства макаронных изделий

- А) небольшое содержание белковых веществ
- Б) долгая варка изделий
- В) *высокая питательная ценность, высокая усвояемость белков и жиров*
- Г) высокое содержание минеральных веществ

13. Какая посуда и инвентарь используется при приготовлении каш и гарниров :

- а) сковороды и лопатки;
- б) *котлы наплитные и веселки;*
- в) сотейники и шумовки;
- г) противни и лопатки.

14. С чем подают молочную рисовую кашу:

- а) подают с растительным маслом;
- б) подают со сметаной;
- в) *подают со сливочным маслом;*
- г) подают со сладким соусом.

15. В рецептурах обработанные продукты, рассчитывают по колонке:

- а) брутто;
- б) *нетто;*
- в) итого;
- г) не имеет значения.

16. Почему манная каша получается комками?

- А) заварили большое количество крупы;
- Б) *засыпая крупу, плохо размешивали*
- В) добавили много сахара
- Г) долго варили

17. В какую воду закладывают овощи при варке?

- А) в холодную
- Б) в теплую;
- В) в кипящую
- Г) не имеет значения

18. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- А) картофель протерли горячим;
- Б) картофель протерли холодным;
- В) добавили холодное молоко.
- Г) картофель не доварили

19. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- А) картофель не обсушили;
- Б) картофель крупно нарезали;
- В) картофель посыпали солью
- Г) фритюр слишком горячий

20. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке (Щавель, шпинат, горошек)

- А) варить при медленном кипении;
- Б) закладывать в бурно кипящую воду;
- В) варить при закрытой крышке
- Г) варить с добавлением кислоты

Ключ к варианту № 3

1	А	6	А	11	Г	16	Б
2	Г	7	А	12	В	17	В
3	Г	8	Г	13	Б	18	Б
4	А	9	Б	14	В	19	А
5	А	10	Б	15	Б	20	Б

МДК.02.02. (блюда и гарниры из овощей, круп макаронных изделий) Вариант 4

1.Какая посуда и инвентарь используется при приготовлении каш и гарниров :

- а) сковороды и лопатки;
- б) котлы наплитные и веселки;
- в) сотейники и шумовки;
- г) противни и лопатки.

2. В какую воду закладывают овощи при варке?

- А) в холодную
- Б) в теплую;
- В) в кипящую
- Г) не имеет значения

3. С чем подают молочную рисовую кашу:

- а) подают с растительным маслом;
- б) подают со сметаной;
- в) подают со сливочным маслом;
- г) подают со сладким соусом.

4. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- А) картофель протерли горячим;
- Б) картофель протерли холодным;

В) добавили холодное молоко.

Г) картофель не доварили

5. В блюдо «Рагу овощное» вводят соус:

а) белый основной;

б) сметанный;

в) майонез;

г) *красный основной.*

6. Для приготовления блюда «Крупеник гречневый» кашу варят:

а) вязкую на молоке и воде;

б) *мягкую, рассыпчатую на смеси молока и воды;*

в) жидкую на молоке;

г) жидкую на воде.

7. В состав картофельного пюре входит:

а) *картофель, молоко, масло сливочное, соль;*

б) картофель, молоко, масло растительное, соль;

в) картофель, молоко, сырое яйцо, соль, мука;

г) картофель, молоко, мука пшеничная, соль.

8. Что такое «Мамалыга»

А) пудинг рисовый

Б) запеканка рисовая

В) котлеты манные

Г) *кукурузная каша*

9. Для приготовления блюда «Картофель в молоке», картофель нарезают:

а) *средний кубик;*

б) большой кубик;

в) маленький кубик;

г) дольки.

10. В рецептурах обработанные продукты, рассчитывают по колонке:

а) брутто;

б) *нетто;*

в) итого;

г) не имеет значения.

11. Потребительские достоинства макаронных изделий

А) небольшое содержание белковых веществ

Б) долгая варка изделий

В) *высокая питательная ценность, высокая усвояемость белков и жиров*

Г) высокое содержание минеральных веществ

12. Блюда «зразы картофельные» готовят с фаршем:

а) *репчатый лук + варёное яйцо;*

б) репчатый лук + рис;

в) творог + зелень петрушки;

г) все ответы верны.

13. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке (Щавель, шпинат, горошек)

А) варить при медленном кипении;

Б) *закладывать в бурно кипящую воду;*

В) варить при закрытой крышке

Г) варить с добавлением кислоты

14. Для приготовления блюда «Кабачки фаршированные» кабачки нарезают:

- а) кружочки, дольки;
- б) брусочки, соломка;
- в) шарики, орешки;
- г) «стаканчики», «лодочки».

15. Мармит для отпуска блюд на раздаче необходим:

- а) для демонстрации блюд;
- б) для поддержания температуры блюда;
- в) для охлаждения блюд;
- г) для порционирования блюд

16. Как подают блюдо «Макароны с сыром»:

- а) тертый сыр кладут в розетку или макароны посыпают тертым сыром;
- б) плавленый сыр кладут отдельно в тарелку;
- в) нарезанный сыр кладут отдельно в розетку;
- г) все ответы верны.

17. Почему манная каша получается комками?

- А) заварили большое количество крупы;
- Б) засыпая крупу, плохо размешивали
- В) добавили много сахара
- Г) долго варили

18. Определите название блюда по его сырьевому набору: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука:

- а) котлеты морковные;
- б) рагу овощное;
- в) суп из овощей;
- г) капуста тушеная.

19. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- А) картофель не обсушили;
- Б) картофель крупно нарезали;
- В) картофель посыпали солью
- Г) фритюр слишком горячий

20. Самая тонкая (по диаметру) вермишель:

- а) обыкновенная;
- б) любительская;
- в) фигурная;
- г) паутинка.

Ключ к варианту № 4

1	Б	6	Б	11	В	16	А
2	В	7	А	12	А	17	Б
3	В	8	Г	13	Б	18	А
4	Б	9	А	14	Г	19	А
5	Г	10	Б	15	Б	20	Г

МДК.02.02. (блюда и гарниры из овощей, круп макаронных изделий) Вариант 5

1. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- А) картофель не обсушили;
- Б) картофель крупно нарезали;

В) картофель посыпали солью

Г) фритюр слишком горячий

2. В блюдо «Рагу овощное» вводят соус:

а) белый основной;

б) сметанный;

в) майонез;

г) *красный основной.*

3. В какую воду закладывают овощи при варке?

А) в холодную

Б) в теплую;

В) *в кипящую*

4. Почему манная каша получается комками?

А) заварили большое количество крупы;

Б) *засыпая крупу, плохо размешивали*

В) добавили много сахара

Г) долго варили

5. Блюда «зразы картофельные» готовят с фаршем:

а) *репчатый лук + варёное яйцо;*

б) репчатый лук + рис;

в) творог + зелень петрушки;

г) все ответы верны.

6. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

А) картофель протерли горячим;

Б) *картофель протерли холодным;*

В) добавили холодное молоко.

Г) картофель не доварили

7. Мармит для отпуска блюд на раздаче необходим:

а) для демонстрации блюд;

б) *для поддержания температуры блюда;*

в) для охлаждения блюд;

г) для порционирования блюд

8. В состав картофельного пюре входит:

а) *картофель, молоко, масло сливочное, соль;*

б) картофель, молоко, масло растительное, соль;

в) картофель, молоко, сырое яйцо, соль, мука;

г) картофель, молоко, мука пшеничная, соль.

9. Для приготовления блюда «Картофель в молоке», картофель нарезают:

а) *средний кубик;*

б) большой кубик;

в) маленький кубик;

г) дольки.

10. В рецептурах обработанные продукты, рассчитывают по колонке:

а) брутто;

б) *нетто;*

в) итого;

г) не имеет значения.

11. Потребительские достоинства макаронных изделий

- А) небольшое содержание белковых веществ
- Б) долгая варка изделий
- В) *высокая питательная ценность ,высокая усвояемость белков и жиров*
- Г) высокое содержание минеральных веществ

12. Для приготовления блюда «Крупеник гречневый» кашу варят:

- а) вязкую на молоке и воде;
- б) *мягкую, рассыпчатую на смеси молока и воды;*
- в) жидкую на молоке;
- г) жидкую на воде.

13.Что такое «Мамалыга»

- А) пудинг рисовый
- Б) запеканка рисовая
- В) котлеты манные
- Г) *кукурузная каша*

14. С чем подают молочную рисовую кашу:

- а) подают с растительным маслом;
- б) подают со сметаной;
- в) *подают со сливочным маслом;*
- г) подают со сладким соусом.

15.Какая посуда и инвентарь используется при приготовлении каш и гарниров :

- а) сковороды и лопатки;
- б) *котлы наплитные и веселки;*
- в) сотейники и шумовки;
- г) противни и лопатки.

16. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке (Щавель, шпинат, горошек)

- А) варить при медленном кипении;
- Б) *закладывать в бурно кипящую воду;*
- В) варить при закрытой крышке
- Г) варить с добавлением кислоты

17. Для приготовления блюда «Кабачки фаршированные» кабачки нарезают:

- а) кружочки, дольки;
- б) брусочки, соломка;
- в) шарики, орешки;
- г) *«стаканчики», «лодочки».*

18. Как подают блюдо « Макароны с сыром»:

- а) *тертый сыр кладут в розетку или макароны посыпают тертым сыром;*
- б) плавленый сыр кладут отдельно в тарелку;
- в) нарезанный сыр кладут отдельно в розетку;
- г) все ответы верны.

19. Определите название блюда по его сырьевому набору: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука:

- а) *котлеты морковные;*
- б) рагу овощное;
- в) суп из овощей;
- г) капуста тушеная.

20. Самая тонкая (по диаметру) вермишель:

- а) обыкновенная;
- б) любительская;

- в) фигурная;
г) паутинка.

Ключ к варианту № 5

1	А	6	Б	11	В	16	Б
2	Г	7	Б	12	Б	17	Г
3	В	8	А	13	Г	18	А
4	Б	9	А	14	В	19	А
5	А	10	Б	15	Б	20	Г

МДК 02.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, СЫРА, МУКИ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1

вариант

1. Сырье для приготовления пресного теста:

- А) молоко или вода, соль, яйца, мука
Б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин
В) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука
Г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

2. Определите название блюда : яйца, молоко , соль ,кусочки сливочного масла – проварить

- А) яичная каша
Б) омлет
В) яйцо отварное
Г) яичница натуральная

3. Для замены одного яйца массы нетто 40г берут... яичного порошка

- А) 17.5г
Б) 15г
В) 11.2г
Г) 10г

4. Срок хранения диетических яиц

- А) 7 суток со дня сортировки
Б) от 8 до 20 суток со дня сортировки
В) 25 суток
Г) 1 месяц

5. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- А) 2 часа
Б) 1 час
В) 30 мин
Г) 15 мин

6. При приготовлении, какого блюда из творога добавляют изюм, орехи:

- А) сырники
Б) пудинг
В) запеканка
Г) вареники ленивые

7. Яйца следует хранить в холодильниках при t:

- А) от -1 С до -2 С

Б) не более 5 С

В) – 6 С

Г) при 0 С

8.Изделия «ватрушки с творогом» выпекают при температуре

А) 200-220С

Б)230-240С

В)160-170С

Г)240-270С

9. Какое тесто готовят для вареников с творожным фаршем?

а) бездрожжевое;

б) дрожжевое;

в) сдобное.

г)слоеное

10. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки из творога?

а) рисовую;

б) манную;

в) пшено.

г)гречневую

11.Молоко хранят при температуре :

А) не более 8С

Б) при 0

В) 1-5С

Г)-1-+2С

12.Назовите рабочие органы тестомесильной машины ТММ-1М

А) дежа

Б) съемное сито

В) наклонный стол

Г) бак

13.Какие бывают виды омлетов

А) с наполнителем

Б) натуральные , смешанные , фаршированные

В) смешанные ,натуральные

Г) натуральные , фаршированные

14.Цвет творога должен быть

А) бело-желтый

Б) кремово желтый

В) желтоватый

Г) белый с кремовым оттенком

15.Для приготовления блюда «Сырники из творога» используют творог:

А) жирный

Б) полужирный

В) обезжиренный

Г) значение не имеет

16.Аппарат управление для изменения степени нагрева у плит , жарочных шкафов

А) терморегулятор

Б) пакетный переключатель

В) кнопочная станция

Г) штепсельный разъем

17. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:

- А) в пудинг вводят желтки
- Б) в пудинг вводят взбитые белки
- В) в пудинг вводят яйца
- Г) в пудинг вводят фруктовый соус

8. Яйцо всмятку варят в течение:

- а) 5-7 мин.;
- б) 2,5-3 мин.;
- в) 3-5 мин.;
- г) 10-12 мин.

19. Что такое опара

- А) тесто «Кляр»
- Б) жидкое тесто
- В) густое тесто
- Г) сдобное тесто

20. Для изделия «Расстегаи» готовят тесто

- А) пресное
- Б) слоеное
- В) дрожжевое опарное
- Г) дрожжевое без опарное

Ключ к варианту № 1

1	А	6	Б	11	А	16	Б
2	А	7	А	12	А	17	Б
3	В	8	Б	13	Б	18	В
4	А	9	А	14	Г	19	Б
5	Г	10	Б	15	А	20	В

МДК 02.03. (блюда из яиц, творога, яиц муки)

2 вариант

1. Что такое опара

- А) тесто «Кляр»
- Б) жидкое тесто
- В) густое тесто
- Г) сдобное тесто

2. Для замены одного яйца массы нетто 40г берут... яичного порошка

- А) 17.5г
- Б) 15г
- В) 11.2г
- Г) 10г

3. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- А) 2 часа
- Б) 1 час
- В) 30 мин
- Г) 15 мин

4. При приготовлении, какого блюда из творога добавляют изюм, орехи:

- А) сырники

- Б) пудинг
- В) запеканка
- Г) вареники ленивые

5. Для изделия «Расстегаи» готовят тесто

- А) пресное
- Б) слоеное
- В) дрожжевое опарное
- Г) дрожжевое без опарное

6. Яйца следует хранить в холодильниках при t:

- А) от -1 С до -2 С
- Б) не более 5 С
- В) – 6 С
- Г) при 0 С

7. Какое тесто приготавливают для вареников с творожным фаршем?

- а) бездрожжевое;
- б) дрожжевое;
- в) сдобное.
- г) слоеное

8. Сырье для приготовления пресного теста:

- А) молоко или вода, соль, яйца, мука
- Б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин
- В) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука
- Г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

9. Молоко хранят при температуре :

- А) не более 8С
- Б) при 0
- В) 1-5С
- Г) -1-+2С

10. Изделия «ватрушки с творогом» выпекают при температуре

- А) 200-220С
- Б) 230-240С
- В) 160-170С
- Г) 240-270С

11. Какие бывают виды омлетов

- А) с наполнителем
- Б) натуральные , смешанные , фаршированные
- В) смешанные , натуральные
- Г) натуральные , фаршированные

12. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки из творога?

- а) рисовую;
- б) манную;
- в) пшено.
- г) гречневую

13. Цвет творога должен быть

- А) бело-желтый
- Б) кремово желтый
- В) желтоватый

Г) *белый с кремовым оттенком*

14. Для приготовления блюда «Сырники из творога» используют творог:

А) *жирный*

Б) *полужирный*

В) *обезжиренный*

Г) *значение не имеет*

15. Определите название блюда : яйца, молоко , соль ,кусочки сливочного масла – проварить

А) *яичная каша*

Б) *омлет*

В) *яйцо отварное*

Г) *яичница натуральная*

16. Аппарат управление для изменения степени нагрева у плит , жарочных шкафов

А) *терморегулятор*

Б) *пакетный переключатель*

В) *кнопочная станция*

Г) *штепсельный разъем*

17. Срок хранения диетических яиц

А) *7 суток со дня сортировки*

Б) *от 8 до 20 суток со дня сортировки*

В) *25 суток*

Г) *1 месяц*

18. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:

А) *в пудинг вводят желтки*

Б) *в пудинг вводят взбитые белки*

В) *в пудинг вводят яйца*

Г) *в пудинг вводят фруктовый соус*

19. Назовите рабочие органы тестомесильной машины ТММ-1М

А) *дежа*

Б) *съемное сито*

В) *наклонный стол*

Г) *бак*

20. Яйцо всмятку варят в течение:

а) *5-7 мин.;*

б) *2,5-3 мин.;*

в) *3-5 мин.;*

г) *10-12 мин.*

Ключ к варианту № 2

1	Б	6	А	11	Б	16	Б
2	В	7	А	12	Б	17	А
3	Г	8	А	13	Г	18	Б
4	Б	9	А	14	А	19	А
5	В	10	Б	15	А	20	Б

1. Для замены одного яйца массы нетто 40г берут... яичного порошка

- А) 17.5г
- Б) 15г
- В) 11.2г
- Г) 10г

2. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:

- А) в пудинг вводят желтки
- Б) в пудинг вводят фруктовый соус
- В) в пудинг вводят взбитые белки
- Г) в пудинг вводят яйца

3. Цвет творога должен быть

- А) бело-желтый
- Б) кремово желтый
- В) желтоватый
- Г) белый с кремовым оттенком

4. Яйцо всмятку варят в течение:

- А) 5-7 мин.;
- Б) 3-5 мин.;
- В) 2,5-3 мин.;
- Г) 10-12 мин.

5. Для изделия «Расстегаи» готовят тесто

- А) пресное
- Б) слоеное
- В) дрожжевое опарное
- Г) дрожжевое без опарное

6. Яйца следует хранить в холодильниках при t:

- А) при 0 С
- Б) не более 5 С
- В) – 6 С
- Г) от -1 С до -2 С

7. Сырье для приготовления пресного теста:

- А) молоко или вода, соль, яйца, мука
- Б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин
- В) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука
- Г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

8. Аппарат управления для изменения степени нагрева у плит, жарочных шкафов

- А) терморегулятор
- Б) пакетный переключатель
- В) кнопочная станция
- Г) штепсельный разъем

9. Какие бывают виды омлетов

- А) с наполнителем
- Б) натуральные, смешанные, фаршированные
- В) смешанные, натуральные

Г) натуральные , фаршированные

10. Что такое опара

А) тесто «Кляр»

Б) жидкое тесто

В) густое тесто

Г) сдобное тесто

11. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки из творога?

а) рисовую;

б) манную;

в) пшено.

г) гречневую

12. Молоко хранят при температуре :

А) не более 8С

Б) при 0

В) 1-5С

Г) -1-+2С

13. Определите название блюда : яйца, молоко , соль ,кусочки сливочного масла – проварить

А) яичная каша

Б) омлет

В) яйцо отварное

Г) яичница натуральная

14. Какое тесто готовят для вареников с творожным фаршем?

а) бездрожжевое;

б) дрожжевое;

в) сдобное.

г) слоеное

15. Изделия «ватрушки с творогом» выпекают при температуре

А) 200-220С

Б) 230-240С

В) 160-170С

Г) 240-270С

16. Для приготовления блюда «Сырники из творога» используют творог:

А) полужирный

Б) обезжиренный

В) жирный

Г) значение не имеет

17. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

А) 2 часа

Б) 1 час

В) 30 мин

Г) 15 мин

18. Срок хранения диетических яиц

А) 7 суток со дня сортировки

Б) от 8 до 20 суток со дня сортировки

В) 25 суток

Г) 1 месяц

19. При приготовлении, какого блюда из творога добавляют изюм, орехи:

А) сырники

- В) запеканка
- В) вареники ленивые
- Г) пудинг

20. Назовите рабочие органы тестомесильной машины ТММ-1М

- А) дежа
- Б) съемное сито
- В) наклонный стол
- Г) бак

Ключ к варианту № 3

1	В	6	Г	11	Б	16	В
2	В	7	А	12	А	17	Г
3	Г	8	Б	13	А	18	А
4	В	9	Б	14	А	19	Г
5	В	10	Б	15	Б	20	А

МДК 02.03. (блюда из яиц, творога, яиц муки)

4 вариант

1. Изделия «ватрушки с творогом» выпекают при температуре

- А) 200-220С
- Б) 230-240С
- В) 160-170С
- Г) 240-270С

2. Какие бывают виды омлетов

- А) с наполнителем
- Б) натуральные , смешанные , фаршированные
- В) смешанные , натуральные
- Г) натуральные , фаршированные

3. Определите название блюда : яйца, молоко , соль , кусочки сливочного масла – проварить

- А) яичная каша
- Б) омлет
- В) яйцо отварное
- Г) яичница натуральная

4. Цвет творога должен быть

- А) бело-желтый
- Б) кремово желтый
- В) желтоватый
- Г) белый с кремовым оттенком

5. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- А) 2 часа
- Б) 1 час
- В) 30 мин
- Г) 15 мин

6. Что такое опара

- А) тесто «Кляр»
- Б) жидкое тесто
- В) густое тесто
- Г) сдобное тесто

7.Для изделия «Расстегаи» готовят тесто

- А) пресное
- Б) слоеное
- В) *дрожжевое опарное*
- Г) дрожжевое без опарное

8. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки из творога?

- а) рисовую;
- б) *манную;*
- в) пшено.
- г) гречневую

9. Сырье для приготовления пресного теста:

- А) *молоко или вода, соль, яйца, мука*
- Б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин
- В) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука
- Г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

10.Аппарат управление для изменения степени нагрева у плит , жарочных шкафов

- А) терморегулятор
- Б) *пакетный переключатель*
- В) кнопочная станция
- Г) штепсельный разъем

11.Молоко хранят при температуре :

- А) *не более 8С*
- Б) при 0
- В) 1-5С
- Г) -1-+2С

12. Яйцо всмятку варят в течение:

- А) 5-7 мин.;
- Б) 3-5 мин.;
- В) *2,5-3 мин.;*
- Г) 10-12 мин.

13. Какое тесто готовят для вареников с творожным фаршем?

- а) *бездрожжевое;*
- б) дрожжевое;
- в) сдобное.
- г) слоеное

14.Для приготовления блюда «Сырники из творога» используют творог:

- А) полужирный
- Б) обезжиренный
- В) *жирный*
- Г) значение не имеет

15. Для замены одного яйца массы нетто 40г берут... яичного порошка

- А) 17.5г
- Б) 15г
- В) *11.2г*
- Г) 10г

16. Яйца следует хранить в холодильниках при t:

- А) при 0 С
- Б) не более 5 С

В) – 6 С

Г) от -1 С до -2 С

17. Срок хранения диетических яиц

А) 7 суток со дня сортировки

Б) от 8 до 20 суток со дня сортировки

В) 25 суток

Г) 1 месяц

18. При приготовлении, какого блюда из творога добавляют изюм, орехи:

А) сырники

В) запеканка

В) вареники ленивые

Г) пудинг

19. Назовите рабочие органы тестомесильной машины ТММ-1М

А) дежа

Б) сьемное сито

В) наклонный стол

Г) бак

20. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:

А) в пудинг вводят желтки

Б) в пудинг вводят фруктовый соус

В) в пудинг вводят взбитые белки

Г) в пудинг вводят яйца

Ключ к варианту № 4

1	Б	6	Б	11	А	16	Г
2	Б	7	В	12	В	17	А
3	А	8	Б	13	А	18	Г
4	Г	9	А	14	В	19	А
5	Г	10	Б	15	В	20	В

МДК 02.03. (блюда из яиц, творога, яиц муки)

5 вариант

1. Молоко хранят при температуре :

А) не более 8С

Б) при 0

В) 1-5С

Г) -1-+2С

2. Какие бывают виды омлетов

А) с наполнителем

Б) натуральные , смешанные , фаршированные

В) смешанные , натуральные

Г) натуральные , фаршированные

3. Яйца следует хранить в холодильниках при t:

А) при 0 С

Б) не более 5 С

В) – 6 С

Г) от -1 С до -2 С

4.Изделия «ватрушки с творогом» выпекают при температуре

А) 200-220С

Б)230-240С

В)160-170С

Г)240-270С

5.Для приготовления блюда «Сырники из творога» используют творог:

А) полужирный

Б) обезжиренный

В) жирный

Г) значение не имеет

6.Назовите рабочие органы тестомесильной машины ТММ-1М

А) дежа

Б) съемное сито

В) наклонный стол

Г) бак

7.Цвет творога должен быть

А) бело-желтый

Б) кремово желтый

В) желтоватый

Г) белый с кремовым оттенком

8.Для изделия «Расстегаи» готовят тесто

А) пресное

Б) слоеное

В) дрожжевое опарное

Г) дрожжевое без опарное

9.Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:

А) в пудинг вводят желтки

Б) в пудинг вводят фруктовый соус

В) в пудинг вводят взбитые белки

Г) в пудинг вводят яйца

10. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки из творога?

а) рисовую;

б) манную;

в) пшено.

г) гречневую

11. Сырье для приготовления пресного теста:

А) молоко или вода, соль, яйца, мука

Б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин

В) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука

Г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука

12. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

А) 2 часа

Б) 1 час

В) 30 мин

Г) 15 мин

13. Срок хранения диетических яиц

А) 7 суток со дня сортировки

Б) от 8 до 20 суток со дня сортировки

В) 25 суток

Г) 1 месяц

14. Аппарат управления для изменения степени нагрева у плит , жарочных шкафов

А) терморегулятор

Б) пакетный переключатель

В) кнопочная станция

Г) штепсельный разъем

15. Яйцо всмятку варят в течение:

А) 5-7 мин.;

Б) 3-5 мин.;

В) 2,5-3 мин.;

Г) 10-12 мин.

16. Определите название блюда : яйца, молоко , соль ,кусочки сливочного масла – проварить

А) яичная каша

Б) омлет

В) яйцо отварное

Г) яичница натуральная

17. Что такое опара

А) тесто «Кляр»

Б) жидкое тесто

В) густое тесто

Г) сдобное тесто

18. Для замены одного яйца массы нетто 40г берут... яичного порошка

А) 17.5г

Б) 15г

В) 11.2г

Г) 10г

19. При приготовлении, какого блюда из творога добавляют изюм, орехи:

А) сырники

В) запеканка

В) вареники ленивые

Г) пудинг

20. Какое тесто готовят для вареников с творожным фаршем?

а) бездрожжевое;

б) дрожжевое;

в) сдобное.

г) слоеное

Ключ к варианту № 5

1	А	6	А	11	А	16	А
2	Б	7	Г	12	Г	17	Б
3	Г	8	В	13	А	18	В
4	Б	9	В	14	Б	19	Г
5	В	10	Б	15	В	20	А

МДК 02.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1 Вариант

1. Посуда, используемая для припускания рыбы:

- А) котел пищеварочный
- Б) сотейник
- В) котел короб
- Г) котел с решеткой вкладышем

2. Для припускания, рыбу порционными кусками нарезают под углом:

- А) 90 градусов
- Б) 30 градусов
- В) 60 градусов
- Г) 45 градусов

3. Для блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски» рыбу используют:

- А) порционные куски, жаренные во фритюре
- Б) порционные куски, жаренные основным способом
- В) порционные куски отварные
- Г) порционные куски в сыром виде

4. Преимущества шоковой заморозки:

- А) уменьшение сроков хранения
- Б) уменьшение потерь массы продукта
- В) большее кристаллообразование
- Г) увеличение потерь массы продукта

5. При подаче блюда «Рыба отварная» используют соус:

- А) «Мадера»
- Б) красный основной
- В) «Польский»
- Г) луковый

6. Обваливание продуктов в муке или молотых сухарях называется:

- А) бланширование
- Б) панирование
- В) фарширование
- Г) маринование

7. Для приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная» используют тесто:

- А) кляр
- Б) слоеное
- В) дрожжевое
- Г) пресное

8. Качество готовой пищи бракеражная комиссия проверяет:

- А) органолептическим способом
- Б) микробиологическим способом
- В) химическим способом
- Г) все ответы верны

9. Для варки не используют:

- А) филе с кожей и костями
- Б) рыба целиком
- В) кругляши

Г) *чистое филе*

10. Сроки реализации запеченных блюд:

А) *30 мин*

Б) 1 час

В) 2 часа

Г) все ответы верны

11. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

А) *45*

Б) 60

В) 90

Г) 30

12. Выход готового блюда указывают по весу:

А) брутто

Б) *нетто*

В) не имеет значения

Г) изменяется

13. На предприятиях общественного питания отварную и припущенную рыбу хранят

А) 1-2 суток при *t* бульона 10 С

Б) 7 суток при *t* бульона 20 С

В) *30 мин при t бульона 60-70 С*

Г) не хранят

14. Для приготовления блюда «Рыба жареная во фритюре» используют:

А) филе с кожей и реберными костями;

Б) *филе без кожи и костей;*

В) кругляши

Г) все варианты верны

15. Для блюда «Рыба запеченная по-русски» используют:

А) *сырую рыбу*

Б) отварную рыбу

В) жареную рыбу

Г) припущенную рыбу

16. К блюду «Рыба в тесте» подают соус:

А) *майонез с корнионами;*

Б) паровой;

В) белый основной

Г) польский

17. Для припускания рыбу укладывают:

А) в два ряда кожей вверх

Б) в один ряд кожей вверх;

В) в два ряда кожей вниз;

Г) *в один ряд кожей вниз*

18. Гарнир в блюде «Рыба запеченная по-московски»:

А) картофельное пюре;

Б) макароны отварные

В) *картофель кружочками жареный;*

Г) картофель отварной кружочками

19. «Тельное из рыбы», это –

А) *зразы, в виде полумесяца;*

- Б) зразы в виде кирпичика;
- В) маленькие рулетики
- Г) имеет форму в виде восьмерки

20. Гарниром к отварной рыбе может быть:

- А) гречневая каша;
- Б) *отварной картофель;*
- В) картофель жареный;
- Г) фасоль в томатном соусе

Ключ к варианту № 1

1	Г	6	Б	11	А	16	А
2	Б	7	А	12	Б	17	Г
3	Б	8	А	13	В	18	В
4	Б	9	Г	14	Б	19	А
5	В	10	А	15	А	20	Б

МДК 02.04. (Блюда из рыбы и нерыбного сырья)

2 Вариант

1. Для припускания, рыбу порционными кусками нарезают под углом:

- А) 90 градусов
- Б) 60 градусов
- В) *30 градусов*
- Г) 45 градусов

2. «Тельное из рыбы», это –

- А) *зразы, в виде полумесяца;*
- Б) зразы в виде кирпичика;
- В) маленькие рулетики
- Г) имеет форму в виде восьмерки

3. На предприятиях общественного питания отварную и припущенную рыбу хранят

- А) 1-2 суток при t бульона 10 С
- Б) *30 мин при t бульона 60-70 С*
- В) 7 суток при t бульона 20 С
- Г) не хранят

4. Для блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски» рыбу используют:

- А) порционные куски, жаренные во фритюре
- Б) порционные куски отварные
- В) порционные куски в сыром виде
- Г) *порционные куски, жаренные основным способом*

5. При подаче блюда «Рыба отварная» используют соус:

- А) «Мадера»
- Б) красный основной
- В) *«Польский»*
- Г) луковый

6. К блюду «Рыба в тесте» подают соус:

- А) паровой;
- Б) белый основной
- В) *майонез с корнионами;*

Г)польский

7. Обваливание продуктов в муке или молотых сухарях называется:

А) бланширование

Б) фарширование

В) маринование

Г) панирование

8. Качество готовой пищи бракеражная комиссия проверяет:

А) органолептическим способом

Б) микробиологическим способом

В) химическим способом

Г) все ответы верны

9. Сроки реализации запеченных блюд:

А) 1 час

Б) 2 часа

В) 30 мин

Г) все ответы верны

10. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

А) 45

Б) 60

В) 90

Г) 30

11. Преимущества шоковой заморозки:

А) уменьшение сроков хранения

Б) большее кристаллообразование

В) увеличение потерь массы продукта

Г) уменьшение потерь массы продукта

12. Выход готового блюда указывают по весу:

А) брутто

Б) нетто

В) не имеет значения

Г) изменяется

13. Гарниром к отварной рыбе может быть:

А) гречневая каша;

Б) картофель жареный;

В) отварной картофель;

Г) фасоль в томатном соусе

14. Для приготовления блюда «Рыба жареная во фритюре» используют:

А) филе с кожей и реберными костями;

Б) филе без кожи и костей;

В) кругляши

Г) все варианты верны

15. Посуда, используемая для припускания рыбы:

А) котел пищеварочный

Б) сотейник

В) котел короб

Г) котел с решеткой вкладышем

16. Для варки не используют:

А) филе с кожей и костями

- Б) рыба целиком
- В) кругляши
- Г) *чистое филе*

17. Для приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная» используют тесто:

- А) *кляр*
- Б) слоеное
- В) дрожжевое
- Г) пресное

18. Для блюда «Рыба запеченная по-русски» используют:

- А) *отварную рыбу*
- Б) жареную рыбу
- В) *сырую рыбу*
- Г) припущенную рыбу

19. Для припускания рыбу укладывают:

- А) *в один ряд кожей вниз*
- Б) в два ряда кожей вверх
- В) в один ряд кожей вверх;
- Г) в два ряда кожей вниз;

20. Гарнир в блюде «Рыба запеченная по-московски»:

- А) картофельное пюре;
- Б) макароны отварные
- В) *картофель кружочками жареный;*
- Г) картофель отварной кружочками

Ключ к варианту № 2

1	В	6	В	11	Г	16	Г
2	А	7	Г	12	Б	17	А
3	Б	8	А	13	В	18	В
4	Г	9	В	14	Б	19	А
5	В	10	А	15	Г	20	В

МДК 02.04. (Блюда из рыбы и нерыбного сырья)

3 Вариант

1. Выход готового блюда указывают по весу:

- А) брутто
- Б) *нетто*
- В) не имеет значения
- Г) изменяется

2. «Тельное из рыбы», это –

- А) *зразы, в виде полумесяца;*
- Б) зразы в виде кирпичика;
- В) маленькие рулетики
- Г) имеет форму в виде восьмерки

3. Для припускания рыбу укладывают:

- А) *в один ряд кожей вниз*
- Б) в два ряда кожей вверх
- В) в один ряд кожей вверх;
- Г) в два ряда кожей вниз;

4. На предприятиях общественного питания отварную и припущенную рыбу хранят

- А) 1-2 суток при t бульона 10 С
- Б) 30 мин при t бульона 60-70 С
- В) 7 суток при t бульона 20 С
- Г) не хранят

5. При подаче блюда «Рыба отварная» используют соус:

- А) «Мадера»
- Б) красный основной
- В) «Польский»
- Г) луковый

6. Для припускания, рыбу порционными кусками нарезают под углом:

- А) 90 градусов
- Б) 60 градусов
- В) 30 градусов
- Г) 45 градусов

7. Для варки не используют:

- А) филе с кожей и костями
- Б) рыба целиком
- В) кругляши
- Г) чистое филе

8. К блюду «Рыба в тесте» подают соус:

- А) паровой;
- Б) белый основной
- В) майонез с корнизионами;
- Г) польский

9. Для приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная» используют тесто:

- А) кляр
- Б) слоеное
- В) дрожжевое
- Г) пресное

10. Сроки реализации запеченных блюд:

- А) 1 час
- Б) 2 часа
- В) 30 мин
- Г) все ответы верны

11. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- А) 45°
- Б) 60°
- В) 90 °
- Г) 30 °

12. Обваливание продуктов в муке или молотых сухарях называется:

- А) бланширование
- Б) фарширование
- В) маринование
- Г) панирование

13. Преимущества шоковой заморозки:

- А) уменьшение сроков хранения
- Б) большее кристаллообразование

- В) увеличение потерь массы продукта
 Г) уменьшение потерь массы продукта

14. Гарниром к отварной рыбе может быть:

- А) гречневая каша;
 Б) картофель жареный;
 В) отварной картофель;
 Г) фасоль в томатном соусе

15. Для блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски» рыбу используют:

- А) порционные куски, жаренные во фритюре
 Б) порционные куски отварные
 В) порционные куски в сыром виде
 Г) порционные куски, жаренные основным способом

16. Для приготовления блюда «Рыба жареная во фритюре» используют:

- А) филе с кожей и реберными костями;
 Б) филе без кожи и костей;
 В) кругляши
 Г) все варианты верны

17. Качество готовой пищи бракеражная комиссия проверяет:

- А) органолептическим способом
 Б) микробиологическим способом
 В) химическим способом
 Г) все ответы верны

18. Посуда, используемая для припускания рыбы:

- А) котел пищеварочный
 Б) сотейник
 В) котел короб
 Г) котел с решеткой вкладышем

19. Для блюда «Рыба запеченная по-русски» используют:

- А) отварную рыбу
 Б) жареную рыбу
 В) сырую рыбу
 Г) припущенную рыбу

20. Гарнир в блюде «Рыба запеченная по-московски»:

- А) картофельное пюре;
 Б) макароны отварные
 В) картофель кружочками жареный;
 Г) картофель отварной кружочками

Ключ к варианту № 3

1	В	6	В	11	Г	16	Г
2	А	7	Г	12	Б	17	А
3	Б	8	А	13	В	18	В
4	Г	9	В	14	Б	19	А
5	В	10	А	15	Г	20	В

**МДК 02.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Вариант 5.

1. По термическому состоянию мясо подразделяют:

- а) парное, охлажденное и замороженное;
- б) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- в) теплое, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- г) охлажденное и замороженное подмороженное .

2. Определите вид убойного животного: цвет мяса от светло-красного до темно-красного, с незначительными жировыми отложениями. Жир желтый легкоплавкий. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок:

- а) говядина;
- б) баранина;
- в) конина;
- г) телятина.

3. Определите мясо по термическому состоянию: мясо подвернуто охлаждению до температуры от 0 до - 4° С, имеет плотную корочку подсыхания, консистенция упругая:

- а) охлажденное;
- б) мороженое;
- в) остывшее;
- г) парное.

4. К субпродуктам I категории относят:

- а) легкое, желудок;
- б) ножки свиные, уши, губы;
- в) головы говяжьи, свиные и бараньи;
- г) язык, печень, почки.

5. Клеймо красного цвета ставят на мясо 1 категории:

- а) говядину;
- б) свинину;
- в) конину;
- г) баранину.

6. Свежее охлажденное мясо имеет:

- а) корочку подсыхания бледно-розового цвета, консистенцию плотную упругую;
- б) темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую;
- в) сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью;
- г) консистенцию дряблую, поверхность мяса слегка липкая.

7. Рабочие органы размолочного механизма МС 12-15:

- а) терочный барабан;
- б) рабочий вал с лопастями;
- в) ножи – фрезы;
- г) решетки.

8. Какие части относятся для мясорыхлителя МРМ -15:

- а) загрузочная чаша;
- б) толкатель;
- в) каретка;
- г) поршень с толкателем.

9. Выберите подвижные рабочие органы мясорубки:

- а) терочный барабан;
- б) рабочий вал с лопастями;
- в) ножи – фрезы;
- г) двухсторонние ножи.

10.Выберети первый этап обработки мяса :

- а) мойка туши при помощи душа в моечной ванне, обсушивание салфетками;

- б) удаление клейма;
- в) обтирание влажными салфетками;
- г) санитарная обработка не производится.

11. При помощи какого инструмента проверяют готовность жареного мяса крупным куском:

- а) лопаточкой;
- б) поварской иглой;
- в) веселкой;
- г) ножом.

12. Какая наплитная посуда используется для тушения мяса:

- а) котел пищеварочный;
- б) сковорода;
- в) противень;
- г) сотейник.

13. Организация рабочего места для обработки птицы и дичи:

- а) опалочный горн, моечная ванна, стол производственный, доска разделочная КС, секач;
- б) моечная ванна, стул разрубочный, стол производственный, доска разделочная МС, нож разделочный;
- в) моечная ванна, стол производственный, доска разделочная РС, нож разделочный;
- г) моечная ванна, МОК-250, стол производственный, доска разделочная ОС, нож поварской.

14. Какие части мяса получают при обвалке полутуши свинины:

- а) корейку, покровку, грудинку, окорок;
- б) вырезка, лопатку, шею, грудинку, корейку, окорок;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

15. Форма нарезки полуфабриката для гуляша:

- а) брусочками по 10-15г.;
- б) кубиками по 20-30г.;
- в) кубиками по 30-40г.;
- г) брусочками по 30-40 г.

16. Для приготовления п/ф «Азу» используют мясо из:

- а) свинины;
- б) баранины;
- в) говядины;
- г) мяса курицы

17. Для варки мяса основным способом мясо берут массой:

- а) 1,5 - 2 кг.;
- б) 2-2,5 кг.;
- в) 2,5-3 кг.;
- г) более 3 кг.

18. На порционные куски мясо нарезают:

- а) вдоль волокон;
- б) поперек волокон;
- в) по диагонали;
- г) произвольной формы.

19. Произведите расчет сырья продукта говядина (гуляш) – 107 гр. на 274 порции:

- а) 293 кг;
- б) 2,9 кг;
- в) 29,3 кг;
- г) 30 кг.

20. В сборнике рецептов мясные горячие блюда рассчитывают на:

- а) 1 порцию;
- б) 10 порций;
- в) 1 килограмм;
- г) 10 килограмм.

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	Б
2	В	12	Г
3	А	13	А
4	Г	14	Б
5	В	15	Б
6	А	16	В
7	А	17	А
8	В	18	Б
9	Г	19	В
10	Б	20	А

Вариант 3.

1. Срок хранения отваренных сарделек и сосисок в отваре:

- а) в течение 1 часа;
- б) 30-40 мин.;
- в) не более 20 мин;
- г) 2 часа.

2. При подаче ростбиф поливают:

- а) бульоном;
- б) мясным "соком";
- в) маслом;
- г) соусом.

3. При приготовлении блюда «Мясо отварное» мясо солят:

- а) в начале варки;
- б) в середине варки;
- в) 20-30 минут до готовности;
- г) значение не имеет.

4. Температура подачи вторых горячих мясных блюд :

- а) 60 - 65°C;
- б) 65 – 70 °C;
- в) 70 -75 °C;
- г) 90-95 °C.

5. Какие части говядины используют для жарки:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея.

6. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками:

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

7. С какой целью маринуют мясо перед тепловой обработкой:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

8. Для приготовления котлет «Пожарских» используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

9. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

10. С какой целью при варке мозгов в воду добавляют уксус:

- а) чтобы получить более плотную консистенцию;
- б) чтобы увеличить выход продуктов;
- в) чтобы улучшить вкусовые качества;
- г) чтобы сократить сроки варки.

11. Мясорыхлитель МС19-1400 имеет рабочие органы:

- а) ножи-фрезы;
- б) шнек;
- в) двухсторонние ножи;
- г) ножевые решетки.

12. Назовите рабочие органы мясорубки:

- а) ножи фрезы, гребешки;
- б) рабочий вал с лопастями;
- в) терочный диск, терочный барабан;
- г) шнек, двухсторонние ножи, решётки.

13. К субпродуктам I категории относят:

- а) язык, печень, почки;
- б) ножки свиные, уши, губы;
- в) головы говяжьи, свиные и бараньи;
- г) легкое, желудок.

14. Клеймо красного цвета ставят на мясо 1 категории:

- а) говядину;
- б) конину;
- в) свинину;
- г) баранину.

15. Самый тугоплавкий жир:

- а) бараний жир;
- б) свиной жир;
- в) жир конины;
- г) птичий жир.

16. Из каких видов тканей состоит туша мяса:

- а) мышечная, жировая;
- б) костная, соединительная, мышечная;
- в) лучевая, жировая;
- г) костная, субпродуктовая.

17. Для приготовления полуфабриката «Филе» используют:

- а) толстый край;
- б) вырезку;
- в) внутреннюю часть;
- г) баковую часть.

18. При жарении мясо мелкими кусками, мясо укладывают слоем:

- а) 2-3 см.;

б) 1-1,5см.;

в) 0,5-1см.;

г) 3-4см.

19. Блюда «Ростбиф» жарят в жарочном шкафу при температуре:

а) 220-230°C;

б) 100-120°C;

в) 200-220°C;

г) 160-170°C.

20. Блюдо «Рулет с макаронами» по технологии приготовления относят к блюдам:

а) припущенным;

б) тушеным;

в) отварным;

г) запечённым.

Вариант 3

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	В	11	А
2	Б	12	Г
3	В	13	Г
4	Б	14	Г
5	Б	15	А
6	В	16	Б
7	Б	17	Б
8	Б	18	Б
9	Г	19	Г
10	А	20	Г

Вариант 2

1. По термическому состоянию мясо подразделяют:

- а) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное и охлажденное;
- в) теплое, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- г) охлажденное и замороженное.

2. Определите вид убойного животного: цвет мяса от светло-красного до темно-красного, с незначительными жировыми отложениями. Жир желтый легкоплавкий. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок:

- а) говядина;
- б) баранина;
- в) телятина;
- г) конина.

3. Определите мясо по термическому состоянию: мясо подвернуто охлаждению до температуры от 0 до - 4° С, имеет плотную корочку подсыхания, консистенция упругая:

- а) мороженое;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) парное.

4. К субпродуктам I категории относят:

- а) легкое, желудок;
- б) язык, печень, почки;
- в) головы говяжьи, свиные и бараньи;
- г) ножки свиные, уши, губы.

5. Клеймо только красного цвета ставят на 1 категории:

- а) конину;
- б) свинину;
- в) говядину;
- г) баранину.

6. Свежее охлажденное мясо имеет:

- а) консистенцию дряблую, поверхность мяса слегка липкая;
- б) темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую;
- в) сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью;
- г) корочку подсыхания бледно-розового цвета, консистенцию плотную упругую.

7. Рабочие органы размолочного механизма МС 12-15:

- а) рабочий вал с лопастями;
- б) терочный барабан;
- в) ножи – фрезы;
- г) решетки.

8. Какие части относятся для мясорыхлителя МРМ -15:

- а) каретка;
- б) загрузочная чаша;
- в) толкатель;
- г) поршень с толкателем.

9. Выберите подвижные рабочие органы мясорубки:

- а) терочный барабан;
- б) рабочий вал с лопастями;
- в) двухсторонние ножи;
- г) ножи – фрезы.

10. Выберите первый этап обработки мяса :

- а) удаление клейма;
- б) мойка туши при помощи душа в моечной ванне, обсушивание салфетками;

- в) обтирание влажными салфетками;
- г) санитарная обработка не производится.

11. При помощи какого инструмента проверяют готовность жареного мяса крупным куском:

- а) лопаточкой;
- б) веселкой;
- в) поварской иглой;
- г) ножом.

12. Какая наплитная посуда используется для тушения мяса:

- а) сотейник;
- б) сковорода;
- в) противень;
- г) котел пищеварочный.

13. Организация рабочего места для обработки птицы и дичи:

- а) моечная ванна, стол производственный, доска разделочная РС, нож разделочный;
- б) моечная ванна, стул разрубочный, стол производственный, доска разделочная МС, нож разделочный;
- в) опалочный горн, моечная ванна, стол производственный, доска разделочная КС, секач;
- г) моечная ванна, МОК-250, стол производственный, доска разделочная ОС, нож поварской.

14. Какие части мяса получают при обвалке полутуши свинины:

а)

- вырезку, лопатку, шею, грудинку, корейку, окорок;
- б) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

15. Форма нарезки полуфабриката для гуляша:

- а) брусочками по 10-15г.;
- б) кубиками по 30-40г.;
- в) кубиками по 20-30г.;
- г) брусочками по 30-40 г.

16. Для приготовления п/ф «Азу» используют мясо из:

- а) говядины;
- б) баранины;
- в) свинины;
- г) мяса курицы

17. Для варки мяса основным способом мясо берут массой:

- а) более 3 кг.;
- б) 2-2,5 кг.;
- в) 2,5-3 кг.;
- г) 1,5 - 2 кг.

18. На порционные куски мясо нарезают:

- а) вдоль волокон;
- б) поперек волокон;
- в) по диагонали;
- г) произвольной формы.

19. Произведите расчет сырья продукта говядина (гуляш) – 107 гр. на 274 порции:

- а) 29,3 кг;
- б) 2,9 кг;
- в) 293 кг;
- г) 30 кг.

20. В сборнике рецептов мясные горячие блюда рассчитывают на:

- а) 10 порций;
- б) 1 порцию;
- в) 1 килограмм;
- г) 10 килограмм.

Вариант 2

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	В
2	Г	12	А
3	Б	13	В
4	Б	14	А
5	А	15	В
6	Г	16	А
7	Б	17	Г
8	А	18	Б
9	В	19	А
10	А	20	Б

Вариант 4.

1. Срок хранения отваренных сарделек и сосисок в отваре:

- а) не более 20 мин;
- б) 30-40 мин.;
- в) в течение 1 часа;
- г) 2 часа.

2. При подаче ростбиф поливают:

- а) бульоном;
- б) маслом;
- в) мясным "соком";
- г) соусом.

3. При приготовлении блюда «Мясо отварное» мясо солят:

- а) в начале варки;
- б) в середине варки;
- в) значение не имеет;
- г) 20-30 минут до готовности.

4. Температура подачи вторых горячих мясных блюд :

- а) 65 – 70 °С;
- б) 60 - 65°С;
- в) 70 -75 °С;
- г) 90-95 °С.

5. Какие части говядины используют для жарки:

- а) лопаточная, пашина;
- б) боковая, наружные части задней части;
- в) толстый край, вырезка;
- г) покромка, грудинка, шея.

6. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками:

- а) бифштекс;
- б) шницель;
- в) фрикадельки;
- г) люля-кебаб.

7. С какой целью маринуют мясо перед тепловой обработкой:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) придание золотистой корочки при тепловой обработке;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата.

8. Для приготовления котлет «Пожарских» используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из птицы.

9. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) котлета по-киевски;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) цыпленок табака.

10. С какой целью при варке мозгов в воду добавляют уксус:

- а) чтобы улучшить вкусовые качества;
- б) чтобы увеличить выход продуктов;
- в) чтобы получить более плотную консистенцию;
- г) чтобы сократить сроки варки.

11. Мясорыхлитель МС19-1400 имеет рабочие органы:

- а) двухсторонние ножи;
- б) шнек;
- в) ножи-фрезы;
- г) ножевые решетки.

12. Назовите рабочие органы мясорубки:

- а) ножи фрезы, гребешки;
- б) шнек, двухсторонние ножи, решётки;
- в) терочный диск, терочный барабан;
- г) рабочий вал с лопастями.

13. К субпродуктам I категории относят:

- а) язык, печень, почки;
- б) легкое, желудок;
- в) головы говяжьи, свиные и бараньи;
- г) ножки свиные, уши, губы.

14. Клеймо только красного цвета ставят на 1 категории:

- а) свинину;
- б) конину;
- в) говядину;
- г) баранину.

15. Самый тугоплавкий жир:

- а) жир конины;
- б) свиной жир;
- в) бараний жир;
- г) птичий жир.

16. К какой ткани мяса относят мраморное мясо:

- а) к жировой ткани;
- б) к костной ткани;
- в) к соединительной ткани;
- г) к мышечной ткани.

17. Для приготовления полуфабриката «Филе» используют:

- а) толстый край;
- б) внутреннюю часть;
- в) вырезку;
- г) баковую часть.

18. При жарении мясо мелкими кусками, мясо укладывают слоем:

- а) 2-3см.;
- б) 3-4см.;
- в) 0,5-1см.;
- г) 1-1,5см.

19. Блюда «Ростбиф» жарят в жарочном шкафу при температуре:

- а) 160-170°C;
- б) 100-120°C;
- в) 200-220°C;
- г) 220-230°C.

20. Блюдо «Рулет с макаронами» по технологии приготовления относят к блюдам:

- а) припущенным;
- б) тушеным;
- в) запечённым;
- г) отварным.

Вариант 4

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	В
2	В	12	Б
3	Г	13	А
4	А	14	Б
5	В	15	В
6	А	16	А
7	Г	17	В
8	Г	18	Г
9	А	19	А
10	В	20	В

Вариант 1

1. Мясорыхлитель МС19-1400 имеет рабочие органы:

- а) ножи-фрезы;
- б) шнек;
- в) двухсторонние ножи;
- г) ножевые решетки.

2. Назовите рабочие органы мясорубки:

- а) ножи фрезы, гребешки;
- б) рабочий вал с лопастями;
- в) терочный диск, терочный барабан;
- г) шнек, двухсторонние ножи, решётки.

3. Инструмент, посуду в мясном цехе маркируют:

- а) ОС;
- б) МГ;
- в) МС;
- г) МВ.

4. Сборник рецептов- это :

- а) технологическая карта;
- б) накладная;
- в) нормативный документ;
- г) все ответы верны.

5. Самый тугоплавкий жир:

- а) бараний жир;
- б) свиной жир;
- в) жир конины;
- г) жир с/х птицы.

6. К какой ткани мяса относят мраморное мясо:

- а) к костной ткани;
- б) к жировой ткани;
- в) к соединительной ткани;
- г) к мышечной ткани.

7. Для приготовления полуфабриката «Филе» используют:

- а) толстый край;
- б) вырезку;
- в) внутреннюю часть;
- г) баковую часть.

8. При жарении мясо мелкими кусками, мясо укладывают слоем:

- а) 2-3 см.;
- б) 1-1,5 см.;
- в) 0,5-1 см.;
- г) 3-4 см.

9. Блюда «Ростбиф» жарят в жарочном шкафу при температуре:

- а) 220-230°C;
- б) 100-120°C;
- в) 200-220°C;
- г) 160-170°C.

10. Блюдо «Рулет с макаронами» по технологии приготовления относят к блюдам:

- а) припущенным;
- б) тушеным;
- в) отварным;
- г) запечённым.

11. По термическому состоянию мясо подразделяют:

- А) парное и охлажденное;
- Б) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- В) теплое, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- Г) охлажденное и замороженное.

12. Определите вид убойного животного: цвет мяса от светло-красного до темно-красного, с незначительными жировыми отложениями. Жир желтый легкоплавкий. Мясо на воздухе приобретает синеватый оттенок:

- А) говядина;
- Б) баранина;
- В) конина;
- Г) телятина.

13. Определите мясо по термическому состоянию: мясо подвернуто охлаждению до температуры от 0 до - 4° С, имеет плотную корочку подсыхания, консистенция упругая:

- А) охлажденное;
- Б) мороженое;
- В) остывшее;
- Г) парное.

14. К субпродуктам I категории относят:

- А) легкое, желудок;
- Б) ножки свиные, уши, губы;
- В) головы говяжьи, свиные и бараньи;
- Г) язык, печень, почки.

15. Клеймо только красного цвета ставят на:

- А) говядину;
- Б) свинину;
- В) конину;
- Г) баранину.

16. Свежее охлажденное мясо имеет:

- А) корочку подсыхания бледно-розового цвета, консистенцию плотную упругую;
- Б) темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую;
- В) сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью;
- Г) консистенцию дряблую, поверхность мяса слегка липкая.

17. Рабочие органы размолочного механизма МС 12-15:

- А) терочный барабан;
- Б) рабочий вал с лопастями;
- В) ножи – фрезы;
- Г) решетки.

18. Какие части относятся для мясорыхлителя МРМ -15:

- А) загрузочная чаша;
- Б) толкатель;
- В) каретка;
- Г) поршень с толкателем.

19. Выберите подвижные рабочие органы мясорубки:

- А) терочный барабан;
- Б) рабочий вал с лопастями;
- В) ножи – фрезы;
- Г) двухсторонние ножи.

20. Выберите первый этап обработки мяса :

- а) обтирание влажными салфетками;
- б) мойка туши при помощи душа в моечной ванне, обсушивание салфетками;
- в) удаление клейма;
- г) санитарная обработка не производится.

Ключ

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	Б
2	Г	12	В
3	В	13	А
4	В	14	Г
5	А	15	В
6	Б	16	А
7	Б	17	А
8	Б	18	В
9	Г	19	Г
10	Г	20	В