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

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

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании

предметно-цикловой

комиссии протокол № 11

от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от

«14» июня 2019 г.

Разработчик:

Хамидуллина Равида Анваровна – преподаватель, первая квалификационная категория

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ .**

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

Целью изучения курса «Приготовление простой кулинарной продукции» является:

- **уметь**: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- *упаковывать и складировать пищевые продукты, готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;*
- *пользоваться рецептурами и современными технологиями приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *использовать рецептуры национальных кухонь;*
- *использовать различные способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *порционировать (комплектовать) разные блюда, напитки и кулинарные изделия;*
- *презентовать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия.*

знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- *принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *рецептуры национальных кухонь;*
- *способы упаковки и складирования пищевых продуктов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции*

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Участие в проведении первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инструкционной картой.	Выполнение тестового задания	Экзамен
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Участие в приготовлении и оформлении основных и простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Участие в проведении подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров с использованием различного инвентаря и приспособлений в соответствии с инструкционной картой.		
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Участие в приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий с использованием оборудования и различного инвентаря в		

	соответствии с технологической картой.		
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Участие в приготовлении бульонов и отваров с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Участие в приготовлении простых супов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Участие в приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Участие в приготовлении простых холодны и горячих соусов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой. *Презентует блюда.*		
ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Участие в обработке рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в		

	соответствии с технологической картой		
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Участие в приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом..	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Участие в приготовлении и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Участие в приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в		

	соответствии с технологической картой.		
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Участие в приготовлении и оформлении салатов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных закусок с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных блюд с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	Участие в приготовлении простых горячих напитков с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Участие в приготовлении простых холодных напитков с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		

2. Комплект оценочных средств

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

Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Свердловской области

«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ.

Курс: 1

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 07.01.

Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 07.01.
Тест состоит из 40 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 90 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.

На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 80 балла.

Желаем успехов!

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. **Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»**

а) соломка;
б) крупный кубик;
в) мелкий кубик;
г) брусочки.

2. **Температура подачи блюд из овощей**:

а) 75ºС;
б) 80ºС;
в) 55ºС;
г) 65ºС.

3. **Картофель жареный во фритюре солят**:

а) после жарки;
б) во время жарки;
в) не солят;
г) перед жаркой.

4. **Зеленые овощи варят:**

а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
г) на пару.

5. **По набору продуктов определите блюдо:**

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

6.**Установите последовательность приготовления картофельной запеканки:**

1. варка картофеля;
2. выложить грибной фарш слоем 2 см;
3. смазать противень жиром и насыпать сухарями;
4. поверхность смазать сметаной;
5. в протертый картофель добавить сырое яйцо;
6. сверху закрыть другой половиной картофельной массы;
7. нанести рисунок;
8. массу разделить пополам;
9. поверхность сбрызнуть маслом;
10) половину картофельной массы выложить на противень;
11) отпуск с соусом или сметаной;
12) запекание.

7. **Перед приготовлением гречневую крупу предварительно**:

1. просеивают
2. поджаривают
3. промывают

8. В вязкую рисовую кашу для приготовления биточков кладут:

1. крахмал
2. муку
3. сырые яйца

9. Драчена готовится с добавлением:

1. воды и муки

2. молока и масла
3. молока и муки
4. сметаны и муки

10. При приготовлении сладкого омлета добавляют

1. ванилин
2. корицу
3. мускатный орех
4. цедру лимона

11. Установите правильную последовательность приготовления яичной каши:

1. вводят кусочки сливочного масла
2. подают выложив горкой
3. добавляют соль
4. яйца соединяют с молоком или водой
5. доводят до легкого загустения
6. проваривают непрерывно помешивая

12. Установите соответствие между блюдом и формой его изделия:

биточки
запеканка манная
котлеты манные

1. овально-приплюснутая с заостренным концом
2. кирпичик
3. кругло-приплюснутая
4. порционным куском

13. **Выберите правильный ответ. Температура подачи горячих супов:**

а) 75-80ºС;
б) 60-65ºС;
в) 80-85ºС;
г) 70-75ºС.

14. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

а) щи, окрошка;
б) рассольник, солянка;
в) ботвинья, борщ;
г) окрошка, щи.

15. 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.

16 Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и свинокопченостей?

а) щи из квашеной капусты;
б) щи суточные;
в) щи по-уральски;
г) щи донские.

17.**Какой рассольник готовится с томатом? а) домашний;**

б) ленинградский;
в) московский;
г) рассольник обыкновенный.

18. Определить последовательность операций при приготовлении

супов-пюре:
1) протирание;
2) соединение с соусом;
3) проваривание;
4) добавление соли;
5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
6) заправка льезоном и маслом;
7) отпуск;
8) варка или припускание продуктов;
9) введение пассерованных овощей;
10) разведение бульоном.

19.**Определить порядок закладывания продуктов при варке** рассольников:
4. Пассерованные овощи
5. Припущенные огурцы
6. Пассерованный томат
7. Специи, соль, рассол

20.Установить правильную технологическую последовательность приготовления тельного:

1. обжаривают во фритюре
2. панируют в сухарях
3. сформированное тельное смачивают в льезоне
4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

21,**Выделить номер правильного ответа. Кальмары для блюда «Кальмары, тушеные в сметане» отваривают в течение:**
А. 2,5-3 мин
Б. 4,5-5 мин
В. 3,5-4 мин
Г. 5,5-6 мин

22.**Вид тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Тефтели рыбные»**
А. жарка основным способом, дожарка в жарочном шкафу
Б. жарка во фритюре, дожарка в жарочном шкафу
В. жарка основным способом, тушение в соусе
Г. припускание в бульоне

23.Выберите несколько правильных ответов. С каким гарниром подают блюдо «Зразы донские»:
А. картофельное пюре
Б. вязкие каши
В. тушеные овощи
Г. картофель фри

24.С каким соусом подают блюдо «Рыба жареная в тесте»:
А. соус красный основной
Б. соус сметанный
В. соус майонез с корнишонами
Г. соус белый основной

25.. **Дополнить предложение:**

При отпуске, готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут крупно нарезанный _____ _____ или _____ _____, свежие _____, дольку _____, отдельно подают соус «_____» или «_____».

26.. **Дополнить набор ингредиентов для приготовления рагу из птицы:**

1. птица
2. _____, _____
3. Жир
4. бульон
5. _____ _____
6. Мука
7. картофель
8. морковь
9. лук
10. лавровый лист

27. **Дополнить набор ингредиентов для приготовления «Говядина духовая»**

1. Мясо говядины
2. Соль, перец
3. _____ _____
4. бульон
5. _____
6. картофель
7. морковь
8. репчатый лук
9. жир
28. **Назовите название данного блюда. Подготовленный полуфабрикат в виде шариков** укладывают на противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом и тушат 10-12 мин. При отпуске на тарелку кладут гарнир, рядом 2 штуки изделия, поливают соусом, в котором они тушились.

29. **Рассчитайте выход готового антрекота, если потери при жарке составляют 40%, а масса полуфабриката -100 гр.**

Дополнить предложения:

30. Холодные блюда и закуски богаты ценными _____.

31.По способу приготовления бутерброды делят на _____, _____ и _____.

32.Блюдо, в состав которого входят: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры свежие, зеленый горошек, желе, майонез называется _____.

33.Блюдо, в состав которого входят: рыба (филе с кожей), мука пшеничная, масло растительное, овощной маринад, лук зеленый, специи называется _____.

34.Салаты овощные можно использовать как _____ к холодным и горячим блюдам.

35.В винегрет добавляют заправки, в состав которых входит _____

36.Овощные блюда и закуски готовят из свежих, _____, _____ и _____ продуктов.

Выделить номер правильного ответа:

37.В качестве загустителя самбука используют:

1. желатин
2. крахмал
3. манную кашу
4. сахар

38.**Для приготовления крема ванильного сладкую яично-молочную смесь проваривают на водяной бане при температуре:**

1. 40-50°С
2. 55-65°С
3. 70-80°С
4. 85-90°С

39,**При приготовлении киселя молочного обязательно добавляют**:

1. ванилин
2. желатин
3. корицу
4. лимонную кислоту

40,Выберите несколько правильных вариантов. К желированным блюдам относят:

1. каша гурьевская
2. кисель
3. компот
4. крем ванильный
5. кофе по-варшавски.
6. мусс клюквенный

Эталон ответов на тестовые задания .

Вариант 1

1. б.
2. г.
3. а.
4. б.
5. Котлеты картофельные.
6. . 1→5→8→3→10→2→6→4→7→9→12→11.
7. б
8. в
9. г
10. г
11. 4,3,1,6,5,2
12. 1в, 2г,3а
13. а
14. б
15. а
16. б
17. б
18. 8,9,5,1,2,10, 4, 3, 6,7
19. А – 3, 2, 4, 5, 6, 7;

Б – 1, 2, 4, 5, 7.

20. 3,2,1,4
21. б
22. в
23. а, в
24. в
25. зеленый лук или репчатый лук помидоры, лимона, южный, ткемали
26. соль, перец, томатное пюре
27. томатное пюре, мука
28. тефтели
29. 60 гр.
30. веществами
31. открытые, закрытые и закусочные
32. яйцо под майонезом
33. рыба жареная под маринадом
34. дополнительный гарнир
35. уксус
36. вареных, соленых и маринованных
37. 1
38. 3
39. 1
40. 2,4,6

Вариант 2

1. **Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**
а) свежие;
б) маринованные;
в) солёные;
г) сушеные.

2. **Последовательность операций при механической обработке** клубне- и корнеплодов:
а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка;
в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

3**. Существуют следующие формы нарезки капусты:**
а) брусочки, дольки;
б) крошка, кубики;
в) соломка, шашки;
г) дольки, кубики.

4. **Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей**
Кабачки
мытье → … → очистка кожицы → … → нарезка → …

5. **Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фаршировании:**
1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

6. **Выберите правильный ответ. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:**
а) варка и запекание;
б) тушение и жарка;
в) припускание и жарка;
г) варка и жарка.

7**. В вязкую кашу для приготовления манных котлет кладут:**
а. крахмал
б. муку
в. сырые яйца

8. **Манную крупу перед приготовлением:**
а. просеивают
б. промывают
в. поджаривают

9**. Выберите номер правильного ответа**
Установите соответствие между названием блюда и его формой:
биточки манные
запеканка рисовая
котлеты рисовые
а. кирпичик
б. кругло-приплюснутая
в. овально-приплюснутая, с одним заостренным концом
г. порционный кусок

10. **Для приготовления блюда «Яйца запеченные под молочным соусом» яйца варят:**
а. без скорлупы
б. вкрутую
в. «в мешочек»
г. всмятку

11**. Блюда из яиц запекают при температуре:**
а. 100-120°С
б. 160-180°С
в. 180-200°С

Выделить номера всех правильных ответов

12. **Куриные яйца перед тепловой обработкой:**
1. выдерживают в воде
2. проверяют на овоскоп
3. промывают с солью
4. хранят в подсоленном растворе

13. **К холодным блюдам из творога относят:**
а. запеканку
б. пасху сырную
в. сырники
г. творожную массу

14. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?
а) молочные супы;
б) супы-пюре;
в) сладкие супы;
г) прозрачные супы.

15.Определить набор сырья для рассольника домашнего: а) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
в) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
г), огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
16.Виды заправочных супов:
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
б) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
в) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

17.Лишний способ подготовки свеклы для борща:

а) тушение;
б) варка на пару;
в) запекание;
г) пассерование.

18,Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

1) протирание;
2) соединение с соусом;
3) проваривание;
4) добавление соли;
5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
6) заправка льезоном и маслом;
7) отпуск;
8) варка или припускание продуктов;
9) введение пассерованных овощей;
10) разведение бульоном.

19,Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

4. Пассерованные овощи
5. Припущенные огурцы
6. Пассерованный томат
7. Специи, соль, рассол

20,**Дополнить:** При отпуске тельного на подогретую тарелку кладут жареный _____, зеленый _____, заправленный маслом, рядом тельное 2 штуки на порцию, отдельно в соуснике подают соус _____.

21,Набор ингредиентов, необходимых для приготовления блюда «Рыба фри с зеленым маслом»:

1.
1. рыба
2. мука
3. _____
4. белая панировка
5. соль, перец
6. растительное масло

22,**Рассчитать выход готовой рыбы, если потери при жарке во фритюре составляют 20%, а масса полуфабриката 100 гр**.

23,**Установить соответствие между наименованием блюда и видом его тепловой обработки:**

24,**Установить правильную технологическую последовательность приготовления тельного:**

1. обжаривают во фритюре
2. панируют в сухарях
3. сформированное тельное смачивают в льезоне
4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

25 **. Дополнить предложение:**

При отпуске на порционное блюдо по середине кладут бифштекс, вокруг него укладывают _____ жаренный (из вареного) или _____, бифштекс поливают мясным _____, сверху кладут _____ нарезанный _____ и жаренный во _____.

26**. Дополнить набор ингредиентов для приготовления чахохбили:**

1. курица
2. _____, _____
3. Жир
4. _____ _____
5. Репчатый лук
6. Бульон
7. Чеснок
8. Мука
9. Уксус
10. Лавровый лист

27. **Дополнить набор ингредиентов для приготовления «Азу»**

1. Мясо говядины
2. Соль, перец
3. _____ _____
4. _____
5. Картофель
6. Огурцы соленые
7. Репчатый лук
8. Жир
9. _____

28**. Назовите название данного блюда - _____.**
Мясо нарезают кубиком массой 10-15 гр., обжаривают, тушат с добавлением пассерованного томатного пюре, лука и моркови, нарезанных соломкой. Кладут рис и тушат до готовности, разрыхляют. При отпуске посыпают рубленной зеленью.

29. Рассчитайте выход готового лангета, если потери при жарке составляют 40%, а масса полуфабриката -100 гр.

Дополните предложения:

30.Холодные блюда способствуют _____ аппетита.

31. При приготовлении винегрета овощного в последнюю очередь вводят _____, предварительно заправленную _____.

32,Блюдо, в состав которого входят: баклажаны, лук репчатый, масло растительное, томатное пюре, уксус 3%, чеснок, перец черный молотый, соль называется _____ _____.

33,Блюдо, в состав которого входят: печень говяжья, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца, молоко называется _____ _____.

34,Салаты овощные можно использовать как дополнительный гарнир к _____ и _____ блюдам.

35.Студень можно готовить их котлетного мяса говядины, но с добавлением _____.

36.Мясные блюда и закуски приготавливают из _____ и _____ нежирного мяса.

Выделить номер правильного ответа:

37.замачивание желатина осуществляется холодной водой в соотношении::

1. 1:4
2. 1:6
3. 1:8
4. 1:10

38.Образование пленки на поверхности киселя препятствуют:

1. крахмал
2. лимонная кислота
3. сахар
4. сахарная пудра

39.**Для приготовления молочного киселя используют крахмал:**

1. картофельный
2. кукурузный
3. рисовый

40.**Выбрать несколько правильных вариантов. К горячим сладким блюдам относят:**

1. **1** Желе лимонное
2. Каша Гурьевская
3. Пудинг сухарный
4. Самбук абрикосовый
5. сбитень.
6. Яблоки в тесте

Эталон ответов на тестовые задания

Вариант 2

1. г
2. б
3. в.
4. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян. .
5. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.
6. г
7. в
8. а
9. 1б, 2г, 3в
10. в
11. б
12. б, в
13. б, г
14. б
15. а
16. Б
17. Б
18. 8,9,5,1,2,10,4,3,6,7
19. А – 3, 2, 4, 5, 6, 7;

Б – 1, 2, 4, 5, 7.

20. .картофель, горошек, томатный

21. льезон

22. 80гр

23. 1а, 2бв, 3гв, 4бд

24. 3,2,1,4

25.картофель, фри, соком, лук, кольцами, фри

26.соль, перец, томатное пюре

27,томатное пюре, мука, чеснок

28.плов

29.60 р.

30.возбуждению

31. свеклу, растительным маслом
32. икра баклажанная
33. паштет из печени
34. холодным и горячим
35. желатин
36. отварного и жареного

37. 3

38. 3

39. 2
40. 2,3,6

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ группа № _____

Задание: _____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
• технику обработки овощей, грибов, пряностей; • способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров; • оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи; • приготовления блюд; правила их безопасного использования; • ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • способы минимизации отходов при подготовке продуктов; • правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд; • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; • правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; • температурный режим и правила приготовления супов и соусов; • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; • классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; • классификацию, пищевую ценность, требования к	**Критерии оценивания тестового задания** Экзаменационный тест содержит 12 заданий, каждый правильный ответ задания оценивается в 2 балла, неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество - 24 балла. ***Оценка тестового задания проводится следующим образом:*** Количество баллов — Полученная оценка 35-40 балла — отлично 29-34 баллов — хорошо 23-28 баллов — удовлетворительно Менее 22 баллов — неудовлетворительно	

качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; • *принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;* • *рецептуры национальных кухонь;* • *способы упаковки и складирования пищевых продуктов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.*		

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения «_____» _____ 20 ___ г.