

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Образовательный центр с.Камышла»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
преподавателей спецдисциплин
_____Нурутдинов А.А.
«_31_»_08_2020г.

УТВЕРЖДАЮ
директор
_____Хисматов М.М.
«_31_»_08_2020г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для оценки результатов учебной дисциплины

МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи
и контроль качества блюд»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Камышла 2020г.

РАССМОТРЕНО

Методическим объединением

Преподавателей ОПП

Протокол № 1 от «27» 08 2019г.

Председатель МО

 /_Нурутдинов А.А./

Автор

 Фатхутдинова Г.М.

« 27» 08 2019г.

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|-------------------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Содержание:

1. Пояснительная записка.....

2. Комплект оценочных средств.....

3. Используемая литература.....

Комплект контрольно-оценочных средств

по рабочей программе

МДК.03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества
блюд»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО
35.01..01 Хозяйка (ин) усадьбы.

Камышла 2020г.

Пояснительная записка

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ПП КРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен(квалификационный). Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по приготовлению блюд и теоретическому обоснованию этапов выполнения задания по приготовлению блюд. Показателями освоения компетенций (объектами оценки) являются продукты деятельности и процесс деятельности одновременно. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен». Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

ПК 1.

Производить составление однодневного и перспективного заказа на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 2.

Производить подготовку к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.

Производить выбор и обработку качественного сырья для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 4.

Производитьприготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитки и изделий из теста.

ПК 5.

Производить порционирование и подготовку блюда для подачи.

ПК 6.

Производить подготовку помещения для приёма пищи, сервировать стол

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

ПК 1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

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

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

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

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Правильность составления заказа на разработку меню ,согласно возрастного и физического состояния лиц.

Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса.

Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно- технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).

Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно- технической документацией (СанПиН).

Соответствие подготовки производственного помещения к работе– требованиям организации рабочего места повара.

Аккуратность в работе.

Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.

Своевременность выполнения заданий.

Качество выполненных заданий.

Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:

- соблюдение норм деловой культуры;
- соблюдение этических норм.

Выполнение правил по охране труда и санитарно- гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио: ОК 1, ОК 4, ОК5, ОК8, ОК9, ОК10.

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

У 1. Применять экономически обоснованные приёмы приготовления блюд;

У 2. Проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

У 3. Рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

У 4. Правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

У 5. Производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов;

У 6. Соблюдать санитарно-пищевые нормы;

У 7. Пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

У 8. Рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

У 9. Организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

У 10. Сервировать стол;

знать:

З 1. Общие понятия о физиологии питания;

З 2. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

З 3. Понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

З 4. Группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

З 5. Требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;

З 6. Потребительские свойства товаров;

З 7. Маркировку и упаковку;

3 8.Понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;

3 9.Назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;

3 10.Правила сервировки стола.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 03 «Технология кулинарного приготовления пищи и
контроль качества блюд».**

Тесты по МДК 03.01

Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

I вариант

1. Болезнь клубнеплодов:

- 1) фузариум;
- 2) белая гниль;
- 3) сердцевинная гниль;
- 4) пятнистость.

2. К дефектам сливочного масла относится:

- 1) штафф;
- 2) спорынья;
- 3) загар;
- 4) пятнистость.

3. Для того, чтобы взять смывы на предприятиях общественного питания работники ЦГСЭН:

- 1) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
- 2) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
- 3) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта;
- 4) протирают тампоном поверхности изучаемого объекта.

4. Для приготовления белкового крема используют яйцо:

- 1) столовое;
- 2) диетическое;
- 3) бальзамическое;
- 4) десятидневное.

5. На пищевом объекте должны быть четко выделены три группы помещений:

- 1) производственные, бытовые, складские;
- 2) производственные, складские, административно-бытовые;
- 3) складские, административно-бытовые, санитарные узлы;
- 4) складские, административно-бытовые, санитарные узлы.

6. Установите соответствие между понятием и его определением:

| Понятие | Определение |
|----------------|--|
| 1. дезинфекция | 1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных внешней среде |
| 2. дезинсекция | 2) комплекс мер по уничтожению грызунов |
| 3. дератизация | 3) комплекс мер по уничтожению насекомых |
| 4. дезодорация | 4) комплекс мер по устранению запахов |
| | 5) комплекс мер по уничтожению примесей |
| | 6) комплекс мер по ароматизации |

7. Последовательность приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса:

- 1) обвалка;
- 2) обмывание;
- 3) размораживание;
- 4) деление на крупные полуфабрикаты;
- 5) жиловка, зачистка;
- 6) приготовление полуфабрикатов;
- 7) измельчение.

8. Последовательность процесса обработки яиц:

- 1) ополаскивание в проточной воде;
- 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;
- 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;
- 4) дезинфекция 2% -ным раствором хлорной извести в течение 5 минут.

9. При тепловой обработке продуктов белки:

1. уплотняются;
2. денатурируются;
3. растворяются;
4. выпадают в осадок.

10. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

| Вид тепловой обработки | Понятие тепловой обработки |
|--|--|
| 1) основные приёмы тепловой обработки | 1) пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование. |
| 2) комбинированные приёмы тепловой обработки | 2) варка, припускание, жаренье. |
| 3) вспомогательные приёмы тепловой обработки | 3) тушение, запекание, варка с последующей брезирование. |
| | 4) ошпаривание, жаренье, термостатирование |
| | 5. опаливание, ошпаривание, термостатирование |

11. Последовательность приготовления голубцов овощных:

1. утолщенные части листьев слегка отбивают;
2. на подготовленные листья кладут фарш;
3. заливают соусом сметанным;
4. капустные листья отварить в подсоленной воде до полуготовности;
5. приготовление фарша;
6. завертывают в виде конверта;
7. запекают;
8. укладывают на сковороду, обжаривают.

12. Картофельные зразы формируют в виде...

1. овала с двумя заостренными концами;
2. круглой лепешки;

3. кирпичиков с овальными краями;
4. трапеции с закругленными концами.

13. Последовательность первичной обработки свежих грибов:

- 1) промывание;
- 2) нарезание;
- 3) очистка;
- 4) сортировка.

14. К группе корнеплодов относится:

1. ревеня;
2. картофель;
3. шпинат;
4. репа.

15. Для сохранения зелёного цвета овощей их варят:

- 1) в бурно кипящей воде при открытой крышке;
- 2) в бурно кипящей воде при закрытой крышке;
- 3) при медленном кипении и закрытой крышке;
- 4) при медленном кипении и открытой крышке.

16. Перед закладкой овощей в кипящий жир их:

- 1) подсушивают;
- 2) солят;
- 3) обрабатывают содой;
- 4) посыпают мукой.

17. Консистенция каш зависит от:

- 1) соотношения крупы и жидкости;
- 2) вида крупы;
- 3) соотношения воды и молока;
- 4) продолжительности варки.

18. Последовательность приготовления каш:

- 1) подбор необходимой по объёму посуды;
- 2) подготовка крупы;
- 3) введение крупы;
- 4) введение соли, сахара;
- 5) доведение жидкости до кипения;
- 6) введение сливочного масла;
- 7) упревание;
- 8) варка до загустения;
- 9) подача.

19. Установите соответствие между блюдами и сроком их реализации

| Группа блюд | Срок реализации |
|--------------------------------|-----------------|
| 1) блюда из каш | 1) 3 часа |
| 2) блюда из макаронных изделий | 2) 8 часов |
| 3) блюда из бобовых | 3) 2 часа |
| 4) рассыпчатые каши | 4) 4 часа |
| | 5) 6 часов |
| | 6) 3,5 часа |

20. Готовое блюдо Яичная кашка имеет консистенцию...

- 1) сухую рассыпчатую;
- 2) полужидкой каши;

- 3) жидкой каши;
- 4) вязкой каши.

21. Сырники из творога имеют форму...

- 1) овально – прямоугольную;
- 2) округло – приплюснутую;
- 3) шаровидную;
- 4) овально-приплюснутую.

22. Установите соответствие между способом и временем варки яиц

| Способ варки | Время варки |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) всмятку | 1) 2,5 – 3 минуты |
| 2) «в мешочек» без скорлупы | 2) 4,5 – 5 минут |
| 3) вкрутую | 3) 10 – 12 минут |
| 4) «в мешочек» | 4) 3 – 4 минуты |
| | 5) 18-20 минут |
| | 6) 5-8 минут |

23. Для приготовления лапши домашней на 1кг муки берут воды...

- 1) 200 г;
- 2) 300 г;
- 3) 400 г;
- 4) 500 г.

24. Для улучшения внешнего вида мучных изделий поверхность его перед выпеканием смазывают...

- 1) салом;
- 2) растительным маслом;
- 3) меланжем;
- 4) водой.

25. Суп, относящийся к группе заправочных...

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) борщ флотский;
- 3) бульон с гренками;
- 4) суп молочный с крупой.

26. Пассерованные овощи закладывают до готовности супа за...

- 1) 10 – 15 минут;
- 2) 20 – 30 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 минут.

27. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями

| Название супа | Отличительные особенности |
|---------------|---|
| -пюре | остав продуктов для приготовления входит свекла |
| | важнейшей составной частью являются соленые огурцы, огуречный коренья |
| сольник | остав продуктов входят яблоки кислых сортов |
| щ | супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются и применяются в лечебном и детском питании |
| | приготавливают из белокочанной свежей или квашенной капусты и иногда молодой крапивы |
| | б) при приготовлении используют свежие шампиньоны |

28. Продолжительность срока хранения готовых супов на раздате...

- 1. 5 часов;

2. 30 минут;
3. 2 часа;
4. более суток.

29. Для приготовления блюда «Рыба в тесте» используют филе...

- 1) с кожей и рёберными костями;
- 2) с кожей без костей;
- 3) чистое филе;
- 4) с кожей, рёберными и позвоночными костями.

30. Последовательность разделки рыбы на филе без кожи и костей...

- 1) нарезание на порционные куски;
- 2) удаление плавников;
- 3) пластование;
- 4) удаление внутренностей через брюшную полость;
- 5) оттаивание;
- 6) удаление позвоночной кости;
- 7) отделение головы;
- 8) срезание с филе рёберных костей;
- 9) промывание;
- 10) срезание филе с кожи.

31. Рыбу панируют для того, чтобы при жарке...

- 1) лучше прожарилась;
- 2) не теряла пищевые вещества;
- 3) образовалась поджаристая корочка;
- 4) сохраняла форму.

32. Последовательность обработки мороженого мяса...

- 1) зачистка и сортировка;
- 2) обсушивание;
- 3) размораживание;
- 4) приготовление полуфабрикатов.
- 5) обмывание;
- б) кулинарная разделка и обвалка;

33. При отпуске натуральные жареные мясные блюда поливают...

- 1) мясным соком;
- 2) растопленным маслом;
- 3) соусом основным;
- 4) кетчупом.

34. Для приготовления тефтелей в котлетную массу добавляют...

- 1) белки яиц;
- 2) яблоко;
- 3) рис;
- 4) сахар.

35. Температура хранения готовых холодных блюд...

- 1) 20- 30° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 8-10° С;
- 4) 30-40° С.

36. Установите соответствие между видом бутербродов и их названием:

| Вид бутерброда | Название бутербро |
|------------------------|-------------------|
| 1) бутерброды открытые | 1) простые |
| 2) сложные бутерброды | 2) канапе |

| | |
|--------------------------|--------------------|
| 3) бутерброды закрытые | 3) сэндвичи |
| 4) бутерброды закусочные | 4) комбинированные |
| | 5) питы |
| | 6) халы |

37. Способ нарезки овощей для салата «Мясной»...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

38. Норма сухого чая на 1 порцию...

- 1) 1-2 г;
- 2) 3-5 г;
- 3) 3,5-6 г;
- 4) 5-6 г.

39. Для сохранения яркого цвета киселя из ягод необходимо...

- 1) добавить сок в конце варки;
- 2) быстро охладить;
- 3) посыпать поверхность киселя сахаром;
- 4) посыпать поверхность киселя крахмалом.

40. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

| Название блюд на бурятском языке | Название блюд на русском языке |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. химэ | 1) сыр |
| 2. тарак | 2) колбаса из говядины |
| 3. хурунга (хурунгэ) | 3) кисломолочный продукт |
| | 4) напиток кисломолочного брожения |
| | 5) отварная лопатка |

II вариант

1. Физико-химический метод консервации...

- 1) пастеризация;
- 2) сушка;
- 3) квашение;
- 4) копчение.

2. К дефектам сгущённых молочных продуктов относят...

- 1) песчанистость;
- 2) кольцевая гниль;
- 3) парша;
- 4) загар.

3. Гигиенические правила поведения человека на производстве и в быту - это:

- 1) личная гигиена;
- 2) санитарный инструктаж;
- 3) санитарный минимум;
- 4) санитарная одежда.

4. При изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать санитарные правила для...

- 1) предотвращения бактериального обсеменения;
- 2) лучшего хранения;
- 3) улучшения вкуса;
- 4) предотвращения размножения инфекционных микробов.

5. При оценке санитарного состояния территории пищевого объекта необходимо особое внимание обращать на...

- 1) наличие пожарной безопасности;
- 2) наличие инженера-эколога;
- 3) наличие и состояние мусоросборников;
- 4) наличие электробезопасности.

6. Установите соответствие между группами пищевых добавок и возможностью их использования:

| Пищевые добавки | Возможность использования |
|------------------------------|--|
| 1) E 240 - формальдегид | 1) запрещенные |
| 2) E 213 - бензоат кальция | 2) разрешенные |
| 3) E 210 - бензойная кислота | 3) не разрешенные в РФ |
| 4) E102 - тартразин | 4) разрешенные в РФ, но запрещенные в ЕС |
| | 5) не разрешенные в США |
| | 6) запрещенные везде |

7. Последовательность раскатывания теста на машине МРТ-60М:

- 1) проверить правильность установки заданной толщины раскатки теста;
- 2) вручную подавать тесто к раскатывающим валикам;
- 3) включить машину;
- 4) уложить тесто на наклонный стол;
- 5) проверить правильность установки поддона;
- 6) раскатывающие валики освободить от остатков теста;
- 7) включить машину.

8. Последовательность обработки яиц:

- 1) ополаскивание в проточной воде;
- 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;
- 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;
- 4) дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести в течении 5 минут.

9. При тепловой обработке продуктов, витамин С...

1. растворяется в жидкости;
2. разрушается при закрытой крышке;
3. разрушается при открытой крышке;
4. использование соды для ускорения развариваемости продукта.

10. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

| Вид тепловой обработки | Понятие тепловой обработки |
|------------------------|--|
| 1. варка | 1) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его образованием поджаристой корочки. |
| 2. тушение | 2) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. |
| 3. жарка | 3) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. |
| 4. бланширование | 4) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100°С в насыщенном водяном паре. |
| | 5) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут. |
| | 6) Тепловая обработка продуктов на жарочной поверхности |

11. Последовательность приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами»:

1. перед подачей поливают соком, оставшимся после припускания;
2. укладывают на противень;
3. варить 1-2мин;
4. перец промыть и удалить плодоножку;
5. запекают;
6. заполнить фаршем;
7. приготовление фарша.

12. Картофель для приготовления зраз и котлет охлаждают до температуры...

1. 40-50⁰ С;
2. 30-40⁰ С;
3. 50-60⁰ С;
4. 60-75⁰ С.

13. Последовательность первичной обработки сушеных грибов...

- 1) промывают несколько раз;
- 2) переборка;
- 3) процеживают;
- 4) замачивают.

14. К группе клубнеплодов относится...

1. топинамбур;
2. укроп;
3. спаржа;
4. батат.

15. Цвет свеклы хорошо сохраняется...

- 1) в водном растворе;
- 2) в щелочной среде;
- 3) в солевом растворе;
- 4) в кислой среде.

16. Тесто-кляр имеет консистенцию:

1. густой сметаны;
2. 1% кефира;
3. киселя;
4. 10% сметаны.

17. Время тепловой обработки овощей зависит от...

- 1) наличия витаминов;
- 2) стойкости протопектина;
- 3) нарезки;
- 4) количества крахмала.

18. Последовательность приготовления «Лапшевника»:

- 1) творог протирают;
- 2) смешивают с сырыми яйцами;
- 3) выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают;

- 4) лапшу варят несливным способом;
- 5) запекают в жарочном шкафу;
- 6) массу перемешивают;
- 7) заправляют по вкусу солью и сахаром;
- 8) смазывают сметаной;
- 9) соединяют с творогом;
- 10) слегка охлаждают и подают со сметаной.

19. Установите соответствие между временем варки макаронных изделий и их видом.

| Вид макаронных изделий | Время варки |
|------------------------|----------------|
| 1) макароны | 1) 7-10 минут |
| 2) лапша | 2) 40 минут |
| 3) вермишель | 3) 15-20 минут |
| | 4) 3-5 минут |
| | 5) 10-15 минут |

20. Для приготовления 1 кг макаронных изделий сливным способом необходимо взять воды...

- 1) 2-3 л;
- 2) 3-4 л;
- 3) 4-5 л;
- 4) 5-6 л.

21. Гурьевскую кашу готовят из крупы...

- 1) рисовой;
- 2) пшеничной;
- 3) манной;
- 4) гречневой.

22. Установите соответствие между видом рассыпчатой каши и количеством крупы, необходимой для 1 кг выхода каши:

| Вид рассыпчатой каши | Количество крупы |
|----------------------|------------------|
| 1) гречневая | 1) 600 г |
| 2) пшённая | 2) 476 г |
| 3) рисовая | 3) 400 г |
| 4) перловая | 4) 357 г |
| | 5) 333 г |
| | 6) 750 г |

23. Соус, используемый для отпуска блюда «Яичница с ветчиной на гренках»:

- 1) соус белый;
- 2) соус томатный;
- 3) соус польский;
- 4) соус майонез.

24. Последовательность закладки продуктов при приготовлении шей:

1. картофель;
2. капуста;
3. специи, соль;
4. зелень;
5. пассерованные лук и морковь.

25. Супы оставляют без кипения на 10-15 минут...

1. для настаивания;

2. для легкого остывания;
3. для отделения гарнира от бульона;
4. для добавления специй.

26. В суп специи кладут до окончания варки за...

- 1) 1 – 2 минуты;
- 2) 15 – 20 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 мин.

27. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями:

| Название супа | Отличительные особенности |
|---------------|---|
| лянка | готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, кефире. |
| юшка | новой этих супов является прозрачный бульон. |
| | остав продуктов входят яблоки кислых сортов |
| суточные | состав продуктов для приготовления входят соленые огурцы, помидоры, болгарский перец, томатное пюре, маслины. |
| | готовавливают из квашеной капусты и пассароваттых овощей. |
| | б) имеет кисло-сладкий вкус |

28. Продолжительность срока хранения основных горячих соусов на водяной бане при температуре 80°C...

1. 45 мин;
2. 3 – 4 час;
3. 24 часа;
4. 5 – 6 часов.

29. Последовательность приготовления соуса «Майонез»:

1. к желткам добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают;
2. добавляют уксус, перемешивают;
3. желтки сырых яиц отделяют от белков;
4. используют для приготовления салатов;
5. растительное масло охлаждают;
6. в желтковую смесь вводят небольшими порциями растительное масло.

30. Перед приготовлением блюда «Рыба жареная в тесте», рыбу...

- 1) маринуют;
- 2) панируют в муке;
- 3) смачивают в льезоне;
- 4) панируют в сухарях.

31. Смесь свежих яиц с молоком или водой и солью – это:

1. хлебная панировка;
2. мучная панировка;
3. льезон;
4. панировка.

32. Порционными кусками без костей и без кожи готовят...

1. запечённую рыбу;
2. припущенную рыбу;
3. отварную рыбу;
4. жареную рыбу.

33. К мелкоштучным полуфабрикатам из мяса относится...

- 1) антрекот;
- 2) азу;
- 3) лангет;
- 4) зразы отбивные.

34. Котлеты от биточков отличаются...

- 1) составом котлетной массы;
- 2) размером;
- 3) панировкой;
- 4) формой.

35. Температура отпуска холодных блюд и закусок...

- 1) 20- 30° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 10-12° С;
- 4) 30-40° С.

36. Установите соответствие между закуской и посудой для её подачи:

| Вид закуска | Посуда для подачи |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1) горячая закуска из мидий, устриц | 1) кокотница |
| 2) жульен | 2) кокильница |
| 3) мясная горячая закуска | 3) порционная сковорода |
| | 4) менажница |
| | 5) жульенница |

37. Способ нарезки овощей для салата из свежей капусты...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

38. Чай сохраняет вкус и аромат в течение...

- 1) 30 мин.;
- 2) 10 мин.;
- 3) 1 час;
- 4) 1,5 часа.

39. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды...

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для получения однородной массы;
- 3) для улучшения цвета;
- 4) для сокращения время приготовления.

40. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

| Название блюд на бурятском языке | Название блюд на русском языке |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1) шанан зохей | 1) сыр |
| 2) эзгей | 2) суп лапша по-домашнему |
| 3) шарбин | 3) саламат |
| | 4) пресные беляши |

**Эталоны ответов.
1 вариант**

| ДСА | ОТВЕТ | ДСА | ОТВЕТ |
|-----|--------------------|-----|--------------|
| 1 | 1 | 21 | 2 |
| 2 | 1 | 22 | 4, 3-3, 4-2 |
| 3 | 2 | 23 | 1 |
| 4 | 2 | 24 | 3 |
| 5 | 2 | 25 | 2 |
| 6 | 1-1, 2-3, 3-2, 4-4 | 26 | 1 |
| 7 | 3,4,2,1,5,7,6 | 27 | 5, 3-2, 4-1 |
| 8 | 3,2,4,1 | 28 | 2 |
| 9 | 2 | 29 | 3 |
| 10 | 1-2, 2-3, 3-1 | 30 | 9,3,6,8,10,1 |
| 11 | 4,1,5,2,6,8,3,7 | 31 | 2 |
| 12 | 3 | 32 | 3,5,2,6 |
| 13 | 3,1,4,2 | 33 | 1 |
| 14 | 2 | 34 | 3 |
| 15 | 2 | 35 | 3 |
| 16 | 1 | 36 | 4, 3-3, 4-2 |
| 17 | 1 | 37 | |
| 18 | 1,2,4,5,3,8,7,6,9 | 38 | 1 |
| | 1-1, 2-3, 3-4, 4-5 | 39 | 1 |
| | 2 | 40 | 1-2, 2-3 |

2 вариант

| ДСА | ОТВЕТ | ДСА | ОТВЕТ |
|-----|----------------------|-----|-------------|
| 1 | 2 | 21 | 3 |
| 2 | 1 | 22 | 3, 3-4, 4-5 |
| 3 | 1 | 23 | 4 |
| 4 | 1 | 24 | 2,1,5, |
| 5 | 3 | 25 | 1 |
| 6 | 1-2, 2-3, 3-1, 4-4 | 26 | 3 |
| 7 | 5,1,4,3,2,7,6 | 27 | 1, 3-2, 4-5 |
| 8 | 3,2,4,1 | 28 | 2 |
| 9 | 2 | 29 | 3,5,1,6 |
| 10 | 1-4, 2-3, 3-2, 4-5 | 30 | 1 |
| 11 | 4,3,7,6,2,5,1 | 31 | 3 |
| 12 | 1 | 32 | 1 |
| 13 | 2,1,4,3 | 33 | 2 |
| 14 | 1 | 34 | 4 |
| 15 | 4 | 35 | 3 |
| 16 | 1 | 36 | 1-2, 2-1 |
| 17 | 3 | 37 | |
| 18 | 1,2,7,4,9,6,3,8,5,10 | 38 | 1 |
| | 1-3, 2-1, 3-4 | 39 | 2 |
| | 4 | 40 | 3 |

Критерии оценивания

| Процент результативности (правильных ответов) | Количественный показатель оценки | Качественная оценка уровня по | |
|---|----------------------------------|-------------------------------|-----------|
| | | балл (отметка) | вербаль |
| 90 ÷ 100 | 38-40 | 5 | от |
| 80 ÷ 89 | 33-37 | 4 | х |
| 70 ÷ 79 | 28-32 | 3 | удовлет |
| менее 70 | менее 28 | 2 | не удовле |

1 правильный ответ – 1 балл