

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)..... | 20 |
| 3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА..... | 32 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в форме дифзачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифзачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Порядковый номер оценочного средства |
|--|--|--------------------------------------|
| <p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | Билет 1-5 |
| <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
|---|---|--|

| | | | | |
|---|--|--|--|-----------|
| ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | | Билет 1-5 |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | | | Билет 1-5 |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | | | Билет 1-5 |
| ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | | | Билет 1-5 |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | | | Билет 1-5 |

| | | | | |
|---|---|--|--|-----------|
| ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | | | Билет 1-5 |
| ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | | | Билет 1-5 |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | | Билет 1-5 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | | Билет 1-5 |

3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).
- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);
- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;
- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.
- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.


Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахнуть рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;
- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.

ВАРИАНТ №1

| | | |
|---|---|--|
|  <p>ЧЕБОКСАРСКИЙ ЭКОНОМИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1902</p> | <p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p> | <p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК</p> |
|---|---|--|

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 1. (Задание №1)

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает 20 заданий (А1 – А20). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): х – с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А

1. Какое значение имеет тепловая обработка:
 - а) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
 - б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат;
 - в) обеззараживает продукты;
 - г) улучшает усвояемость продуктов.
2. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов:
 - а) тушение;
 - б) припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;
 - в) варка, жаренье;
 - г) запекание.
3. Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:
 - а) на дне котла;
 - б) между варочным сосудом и наружным котлом;
 - в) в парогенераторе.
 - г) в двойном предохранительном клапане.
4. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:
 - а) повышают калорийность;
 - б) придают цвет;
 - в) придают вкус и аромат;
 - г) возбуждают аппетит.
5. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:
 - а) «Московский»;
 - б) «Украинский»;
 - в) «Сибирский»;
 - г) все ответы верны.

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
 - б) белая мучная жирная пассеровка;
 - в) подготовленная белая жирная мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук;
 - г) пассерованные овощи с томат – пюре.
7. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный.
8. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:
- а) мучная;
 - б) белая сухарная;
 - в) красная сухарная;
 - г) двойная.
9. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:
- а) помещение в горячую воду;
 - б) замачивание в холодной воде на 2...3 ч;
 - в) варка при сильном кипении;
 - г) все ответы верны.
10. В чем отличие пудинга от запеканки:
- а) в состав пудинга обязательно входит творог;
 - б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
 - в) пудинг готовят методом запекания;
 - г) добавлением манной крупы.
11. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:
- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой;
 - г) куски рыбы укладывают в сотейник и заливают горячей водой.
12. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:
- а) картофель отварной, картофельное пюре;
 - б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
 - в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые;
 - г) каши рассыпчатые, овощи отварные.
13. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:
- а) антрекот и свинина духовая;
 - б) гуляш и шашлык;
 - в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс;
 - г) котлеты, бифштекс и фрикадельки.
14. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
- а) эскалоп;
 - б) ромштекс;
 - в) бифштекс;
 - г) гуляш.
15. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:
- а) 10 мин;
 - б) 40 мин;
 - в) 1 ч;

г) 30 мин.

16. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — наружные слои белка свернуты, желток — жидкий:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»;
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую.

17. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — белок и желток плотные:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»;
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую.

18. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:

- а) масса уплотняется;
- б) масса разжижается;
- в) масса становится крошливой;
- г) все ответы верны.

19. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

- а) гуляш;
- б) мясо духовое;
- в) азу;
- г) язык.

20. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

- а) мясо жареное с гарниром;
- б) язык отварной;
- в) мясо тушеное;
- г) люля-кебаб.

Часть В

В задании В1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В1. К производным белого соуса относят:

- 1) соус паровой
- 2) соус сметанный
- 3) соус белый с овощами
- 4) соус красный с кореньями
- 5) соус белый с каперсами
- 6) соус перечный с уксусом

При выполнении заданий В2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В2.

| Блюда | | Соуса | |
|-------|---|-------|------------------------|
| 1 | Блюда из нежирной рыбы | А | Соус белый с каперсами |
| 2 | Блюда из морской рыбы | Б | Соус хрен с уксусом |
| 3 | Блюда из ценной рыбы | В | Соус Польский |
| 4 | Блюда из морской рыбы со специфическим вкусом | Г | Соус белый с каперсами |
| 5 | Блюда из осетровых пород | Д | Соус Голландский |

При выполнении заданий В3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В3. Обозначьте цифрами последовательность правила припускания рыбы:

| Операции | | Последовательность |
|----------|---|--------------------|
| А | Заливают бульоном на 1/3 ее высоты | |
| Б | Закрывают крышкой и припускают до готовности | |
| В | Добавить соль, специи, пряности | |
| Г | Порционные куски – на филе с кожей без костей или филе без кожи и костей | |
| Д | Укладывают на дно сотейника смазанного маслом в один ряд кожей вверх так, чтобы один кусок закрывал часть сотейника | |

Часть С

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

1. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 407 Сборника рецептур, потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски, если имеются почки бараньи охлажденные.

2. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре № 306 Сборника рецептур или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 312 при наличии 58 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески?

3. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30 порций рисовой вязкой каши (выход 1 порции 150 г).

Задание №2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов для нарезки);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- изготовить полуфабрикат;
- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями.

Практическое задание

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению горячих блюд.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г.
 - Расчет сырья по 3 колонке
2. Приготовьте полуфабрикат в количестве 2 порций.
3. Оцените качество полуфабрикат, в соответствии с требованиями
4. Максимальное время выполнения задания 30 мин.


2.2 Инструкция

1. Внимательно изучить рецептуру блюда.
2. Аккуратно заполнить технологическую карту
3. Разрешается пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г.
4. Максимальное время выполнения задания 10 мин.

Практическое задание

Заполните технологическую карту на блюдо №314 «Рыба в тесте жаренная», с указанием требований к качеству.

ВАРИАНТ №2

| | | |
|--|---|--|
|  <p>ЧЕБОКСАРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1992</p> | <p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p> | <p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК</p> |
|--|---|--|

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 2. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 20 заданий (А1 – А20). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): х - с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А

- С какой целью при варке некоторых овощей добавляют уксус"
 - для сохранения цвета;
 - сохранения цвета, предупреждения развариваемости;
 - сохранения формы;
 - все ответы верны.
- Укажите аппаратуру, регулирующую и измеряющую давление в пароводяной рубашке котла:
 - двойной предохранительный клапан;
 - манометр;
 - клапан-турбинка;
 - парогенератор.
- Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
 - гидролиз;
 - карамелизация;
 - кристаллизация;
 - меланодинообразование
- Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке.
- Какой вкус должен иметь борщ:
 - кислый;
 - сладковатый;
 - кисло-сладкий;

г) горький.

6. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус;
- д) растительное масло и сливочное масло

7. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130..., 160 °С;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) все ответы верны.

8. Укажите машину, предназначенную для приготовления картофельного пюре:

- а) МРО-400-1000;
- б) МП-800;
- в) МКП-60;
- г) МРХ-200.

9. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:

- а) соус подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сбоку, поливают сверху;
- в) соус подают отдельно;
- г) все ответы верны.

10. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:

- а) на основании расчетов;
- б) по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий;
- в) на глаз;

г) по раскладке в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий.

11. Что способствует увеличению времени варки бобовых:

- а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды;
- в) замачивание в холодной воде;
- г) замачивание в горячей воде.

12. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья;
- г) спиральки, вермишель.

13. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные;
- г) отварные, жаренные, припущенные, запеченные.

14. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

- а) соус рассол, паровой;
- б) «Польский», «Голландский», томатный;
- в) «Польский», томатный, майонез;
- г) томатный с корншонами, томатный с каперсами, паровой.

15. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:
- а) мучная, красная сухарная;
 - б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
 - в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной;
 - г) все ответы верны.
16. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:
- а) образование коричневой корочки на поверхности;
 - б) появление пузырьков на поверхности;
 - в) уменьшение размеров кусков рыбы;
 - г) все ответы верны.
17. Для каких работ предназначен аппарат типа АПЭСМ-2:
- а) для запекания продуктов;
 - б) варки продуктов на пару;
 - в) приготовления продуктов в электромагнитном поле высокой частоты;
 - г) для жарки продуктов.
18. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:
- а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
 - б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
 - в) мытье в 1...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
19. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок — полужидкий, желток — жидкий:
- а) яйца, сваренные «в мешочек»;
 - б) яйца, сваренные всмятку;
 - в) яйца, сваренные вкрутую.
20. Для приготовления каких блюд творог отжимают:
- а) холодных;
 - б) горячих жареных;
 - в) горячих;
 - г) запеченных.

Часть В

В задании В1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В1. К блюдам из тушеного мяса относят:

- 1) гуляш
- 2) азу
- 3) ромштекс
- 4) бифштекс
- 5) плов
- 6) антрекот

При выполнении заданий В2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В2. Правила подачи блюд из жареного мяса

| Наименование блюд | Соус |
|-------------------|------|
|-------------------|------|

| | | | |
|---|----------------------|---|---|
| 1 | Бифштекс натуральный | А | Красный основной с вином, с луком и огурцами, сметанный |
| 2 | Филе с помидорами | Б | Красный с вином |
| 3 | Лангет | В | Зеленое масло |
| 4 | Шашлык по-карски | Г | Соус «Южный» |

При выполнении заданий В3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В3. Обозначьте цифрами последовательность правила припускания мяса :

| Технологический процесс приготовления | Последовательность |
|---|--------------------|
| А) Осуществляется припускание при закрытой крышке | |
| Б) Для ароматизации кладем коренья, белые грибы, шампиньоны | |
| В) Заливают бульоном на 2/3 высоты | |
| Г) При отпуске с одной стороны мясо на него грибы поливают соусом, а рядом с другой стороны кладут гарнир | |
| Д) Укладывают п/ф | |
| Е) Дно сотейника смазывают маслом или жиром | |

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

1. Рассчитайте количество сырья массой нетто, необходимое для приготовления 1 порции и 75 порций щей из квашеной капусты в марте.
2. Сколько порций перловой вязкой каши можно приготовить к котле емкостью 40 л (по колонке II).
3. Выписать продукты для приготовления 115 порций котлет рубленых, запеченных с молочным соусом, в феврале (по колонке I).

Задание №2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов для нарезки);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- изготовить полуфабрикат;
- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями.

Практическое задание

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению горячих блюд.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г.
 - Расчет сырья по 3 колонке
2. Приготовьте полуфабрикат в количестве 2 порций.
3. Оцените качество полуфабрикат, в соответствии с требованиями
4. Максимальное время выполнения задания 30 мин.


2.2 Инструкция

1. Внимательно изучить рецептуру блюда.
2. Аккуратно заполнить технологическую карту
3. Разрешается пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г.
4. Максимальное время выполнения задания 10 мин.

Практическое задание

Заполните технологическую карту на блюдо №458 «Кролик в маринаде», с указанием требований к качеству.

ВАРИАНТ №3

| | | |
|---|---|--|
|  <p>ЧЕБОКСАРСКИЙ ЭКОНОМИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1902</p> | <p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p> | <p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК</p> |
|---|---|--|

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 3. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 20 заданий (А1 – А20). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): х - с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А

- Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
 - варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности;
 - заливают холодной водой, кладут кости, доводят до кипения, кладут корни и лук, доводят до готовности.
- С какой целью овощи для супов пассеруют:
 - для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
 - сокращения продолжительности варки;
 - изменения консистенции;
 - для придания красивой окраски.
- Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:
 - пассерование;
 - варка;
 - припускание;
 - запекание.
- При какой температуре подают горячие супы:
 - 40...50 °С;
 - 70... 75 °С;
 - 80...85 °С;
 - 90...95 °С.

5. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:

- а) до 2 ч;
- б) 4 ч;
- в) 1 ч;
- г) 30 мин.

6. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный.

7. В чем состоит отличие гарнира от блюда:

- а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
- б) меньшей нормой выхода;
- в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

8. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) подготовленные овощи кладут в холодную воду и варят до готовности.

9. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
- б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
- в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.

10. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:

- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сверху, подают отдельно;
- в) соус подливают сбоку, подают отдельно;
- г) соус поливают сверху, подливают сбоку.

11. В чем отличие крупеника от запеканки:

- а) в состав крупеника обязательно входит творог;
- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания;
- г) добавлением манной крупы.

12. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):

- а) крупы лучше развариваются;
- б) повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются;
- г) для улучшения вкусовых качеств.

13. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров;

- б) изменение коллагена;
в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока;
г) все ответы верны.
14. Температура фритюрного жира:
а) 100...150⁰С;
б) 250...270⁰С;
в) 275...280⁰С;
г) 290...300⁰С.
15. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:
а) 140... 160 "С;
б) 250...280 °С;
в) 120... 140 "С;
г) 180...200⁰С.
16. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:
а) только отдельно;
б) только вместе;
в) только подлив сбоку;
г) все ответы верны.
17. К каким блюдам подают масло зеленое:
а) рыба тушеная;
б) бифштекс;
в) запеканка картофельная;
г) филе.
18. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
а) эскалоп;
б) ромштекс;
в) бифштекс;
г) гуляш.
19. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:
а) бифштекс;
б) люля-кебаб;
в) бефстроганов;
г) азу.
20. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:
а) по румяной корочке;
б) румяной корочке и консистенции;
в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды;
г) все ответы верны.

Часть В.

В задании В1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В1. К блюдам из тушеной птицы, дичи, кролика относят:

- 1) Цыплята – табака
- 2) Чахохбили
- 3) гусь, утка по – домашнему в горшочке

- 4) котлеты по – киевски
- 5) рагу из птицы, дичи , кролика
- 6) гусь, утка фаршированная

При выполнении заданий В2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В2. Варка яиц их использование

| Время варки | | Характеристика | |
|-------------|---------------|----------------|--|
| 1 | 3 – 3,5 минут | А | Белок полужидкий, желток жидкий |
| 2 | 4 – 4,5 минут | Б | Белок в меру плотный, желток рассыпчатый |
| 3 | 8 – 10 минут | В | Белок студнеобразный, желток полужидкий |

При выполнении заданий В3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В3. Последовательность правила варки рыбы порционными кусками:

| Технологический процесс приготовления | Последовательность |
|---|--------------------|
| А) Заливают горячей водой (2л на 1 кг рыбы) и быстро доводят до кипения | |
| Б) Варят 12-15 минут | |
| В) Укладывают кожей вверх в один ряд | |
| Г) Порционные куски – кругляши надрезают под углом 90° | |
| Д) Добавляют пряности и специи в зависимости от вида рыбы | |

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

1. Сколько потребуется воды и соли для приготовления 200 порций каши пшеничной вязкой по колонке №1. Какой емкостью котел необходимо взять?
2. Какой выход телятины, жаренный крупными кусками, при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 150 г?
3. Выписать продукты для приготовления на 90 порций кролика в маринаде, в марте.

Задание №2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов для нарезки);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- изготовить полуфабрикат;
- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями.

Практическое задание

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению горячих блюд.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г.

- Расчет сырья по 3 колонке
- 2. Приготовьте полуфабрикат в количестве 2 порций.
- 3. Оцените качество полуфабрикат, в соответствии с требованиями
- 4. Максимальное время выполнения задания 30 мин.


2.2 Инструкция

1. Внимательно изучить рецептуру блюда.
2. Аккуратно заполнить технологическую карту
3. Разрешается пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г.
4. Максимальное время выполнения задания 10 мин.

Практическое задание

Заполните технологическую карту на блюдо №181 «Уха рыбацкая», с указанием требований к качеству.

ВАРИАНТ №4

| | | |
|--|---|--|
|  <p>ЧЕБОКСАРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p> | <p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p> | <p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК</p> |
|--|---|--|

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 4. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 20 заданий (А1 – А20). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А

- Укажите комбинированные способы тепловой обработки:
 - пассирование, запекание;
 - жаренье, брезирование, тушение;
 - запекание, тушение;
 - варка, жарка.
- Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
 - гидролиз;
 - карамелизация;
 - кристаллизация;
 - взбивание.
- Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
 - варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности.
- Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:
 - варка;
 - припускание;
 - тушение;
 - запекание.

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники;
- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
 - б) хранения концентрированного бульона;
 - в) хранения пассеровок;
 - г) все ответы верны.
6. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
- а) до 2 ч;
 - б) 4 ч;
 - в) 1 ч;
 - г) 30 мин.
7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию:
- а) томатный;
 - б) грибной;
 - в) паровой;
 - г) белый.
8. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:
- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
 - б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
 - в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °C.
9. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:
- а) разрушается витамин С;
 - б) меняется консистенция;
 - в) пропадают вкус и аромат;
 - г) все ответы верны.
10. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:
- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сверху, подают отдельно;
 - в) соус подливают сбоку, подают отдельно;
 - г) все ответы верны.
11. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:
- а) 100 °C;
 - б) 80 °C;
 - в) 55 °C;
 - г) 65 °C.
12. Почему бобовые промывают только холодной водой:
- а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;
 - б) сохранения питательных веществ;
 - в) сохранения формы;
 - г) все ответы верны.
13. Что варится дольше всего:
- а) манная, рисовая крупа;
 - б) фасоль, перловая крупа;
 - в) пшено шлифованное, продел гречневый;
 - г) рисовая крупа, гречневая крупа.
14. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) молочный;
- г) паровой;
- д) белый.

15. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают;
- г) до закипания.

16. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

- а) 100°С;
- б) 85...90 °С;
- в) 65 °С;
- г) 75°С.

17. Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу:

- а) 140... 160°С;
- б) 250...280 °С;
- в) 120... 140 °С;
- г) 100...110°С.

18. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:

- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
- б) тефтели, биточки и рулет;
- в) котлеты, бефстроганов и поджарка;
- г) все ответы верны.

19. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:

- а) вареные рубленые яйца;
- б) зеленый лук;
- в) отварной рис;
- г) все ответы верны.

20. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:

- а) 10 мин;
- б) 40 мин;
- в) 1 ч;
- г) 30 мин.

Часть В.

В задании В1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу

В1. К яично – масляным соусам относят:

- 1) Соус сухарный
- 2) Соус сметанный с томатом
- 3) Соус «Голландский»
- 4) Соус «Польский»
- 5) Соус «Южный»
- 6) Соус ткемали

При выполнении заданий В2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В2. Подготовка грибов

| Виды | | Технологический процесс | |
|------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Свежие грибы | А | Отделяют от маринада |
| 2 | Шампиньоны | Б | Варят 8-10 минут |
| 3 | Сушеные грибы | В | Отделяют от рассола |
| 4 | Маринованные грибы | Г | Припускают подкисленной водой |
| 5 | Соленые грибы | Д | Замачивают и отваривают |

При выполнении заданий В3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В3 Последовательность правила варки рыбы целыми тушками:

| | |
|--|--|
| Технологический процесс приготовления | |
| А) Уменьшают нагрев и варят при $t\ 80 - 90^{\circ}\text{C}$ | |
| Б) Заливают холодной водой доводят до кипения | |
| В) Звенья осетровых укладывают кожей вниз | |
| Г) Слегка делают надрезы на коже | |
| Д) Варят 45 -120 мин. | |
| Е) Добавляют пряности и специи в зависимости от рыбы | |

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

1. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 31 кг морского потрошенного обезглавленного крупного окуня и 31 кг потрошенного обезглавленного мелкой трески для рыбы запеченной в соусе с грибами.
2. Выписать продукты для приготовления 200 порций борща с капустой и картофелем, в январе.
3. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115г можно приготовить из 15 кг баранины I категории?

Задание №2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов для нарезки);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- изготовить полуфабрикат;
- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями.

Практическое задание

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению горячих блюд.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г.

- Расчет сырья по 3 колонке
- 2. Приготовьте полуфабрикат в количестве 2 порций.
- 3. Оцените качество полуфабрикат, в соответствии с требованиями
- 4. Максимальное время выполнения задания 30 мин.

2.2 Инструкция

- 1. Внимательно изучить рецептуру блюда.
- 2. Аккуратно заполнить технологическую карту
- 3. Разрешается пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г.
- 4. Максимальное время выполнения задания 10 мин.

Практическое задание

Заполните технологическую карту на блюдо №163 «Суп молочный с овощами», с указанием требований к качеству.

Предприятие _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование
блюда _____


Рецептура

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г. кг. | Масса нетто сырья или полуфабриката, г.кг. | Масса готового продукта, г.кг | Масса на <hr/> порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия). Условия и сроки реализации. |
|---|----------------------------|---|--|-----------------------------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| ВЫХОД на 1 порцию | | | | | |
| ВЫХОД на 1 кг | | | | | |
| Информация о пищевой ценности: белки - _____, жиры- _____, углеводы - _____, калорийность - _____ | | | | | |

Заведующий производством:

Калькулятор, технолог

ВАРИАНТ №5

| | | |
|--|---|--|
|  <p>ЧЕБОКСАРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p> | <p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p> | <p>Специальность: Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК</p> |
|--|---|--|

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 5. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Часть А включает 20 заданий (А1 – А20). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
- Часть В содержит 3 задания (В1 – В3): х - с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Часть С содержит 1 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А

- Почему морковь рекомендуется пассеровать в жире:
 - быстрее размягчается;
 - каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет;
 - приобретает новый вкус;
 - все ответы верны.
- Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:
 - на дне котла;
 - между варочным сосудом и наружным котлом;
 - в парогенераторе;
 - варочном сосуде.
- Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:
 - повышают калорийность;
 - придают цвет;
 - придают вкус и аромат;
 - все ответы верны.
- С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:
 - для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
 - повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
 - повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира;
 - варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности.

5. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:
- а) соломка;
 - б) пашки;
 - в) рубка;
 - г) кубиками.
6. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре 80⁰С:
- а) от 3 до 4 ч;
 - б) от 2 до 3 ч;
 - в) от 1 до 3 ч;
 - г) от 3 до 5 ч.
7. Быстро замороженные овощи кладут:
- а) размораживают и кладут в холодную воду;
 - б) не размораживают и кладут в горячую воду;
 - в) размораживают и кладут в горячую воду;
 - г) не размораживают и кладут в холодную воду.
8. Как солят яичницу – глазунью:
- а) солят только желток;
 - б) солят белок и желток;
 - в) солят только белок;
 - г) все ответы верны.
9. Отварную и припущенную рыбу хранят на мармите в бульоне при температуре 60⁰ – 70⁰С:
- а) не более 30 минут;
 - б) не более 1 часа;
 - в) не более 20 минут;
 - г) не более 2 часов.
10. Укажите аппаратуру, регулирующую и измеряющую давление в пароводяной рубашке котла:
- а) двойной предохранительный клапан;
 - б) манометр;
 - в) клапан-турбинка;
 - г) парогенератор.
11. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:
- а) мучная;
 - б) белая сухарная;
 - в) красная сухарная;
 - г) двойная.
12. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус;
 - д) растительное масло и сливочное масло.
12. Жареную рыбу хранят на мармите при температуре 60 – 70⁰С:
- а) не более 1 часа;
 - б) не более 30 минут;
 - в) не более 2 – 3 час;

г) не более 4 часов.

13. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности;
- г) заливают холодной водой, кладут кости, доводят до кипения, кладут корни и лук, доводят до готовности.

14. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:

- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сверху, подают отдельно;
- в) соус подливают сбоку, подают отдельно;
- г) соус поливают сверху, подливают сбоку.

15. Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:

- а) на дне котла;
- б) между варочным сосудом и наружным котлом;
- в) в парогенераторе;
- г) варочном сосуде.

16. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание;
- г) запекание.

17. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
- б) белая мучная жировая пассеровка;
- в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук..

18. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

19. Какие части туши говядины используют для тушения:

- а) лопатка;
- б) верхняя часть задней ноги;
- в) вырезка;
- г) пашина.

20. Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

- а) 15 сут;
- б) 7 сут;
- в) 9 сут;
- г) 1 мес.

Часть В.

В задании В1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу

В1. К яично – масляным соусам относят:

- 1) Соус сухарный
- 2) Соус сметанный с томатом
- 3) Соус «Голландский»
- 4) Соус «Польский»
- 5) Соус «Южный»
- 6) Соус ткемали

При выполнении заданий В2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В2. Подготовка грибов

| Виды | | Технологический процесс | |
|------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Свежие грибы | А | Отделяют от маринада |
| 2 | Шампиньоны | Б | Варят 8-10 минут |
| 3 | Сушеные грибы | В | Отделяют от рассола |
| 4 | Маринованные грибы | Г | Припускают подкисленной водой |
| 5 | Соленые грибы | Д | Замачивают и отваривают |

При выполнении заданий В3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В3 Последовательность правила варки рыбы целыми тушками:

| | |
|--|--|
| Технологический процесс приготовления | |
| А) Уменьшают нагрев и варят при t 80 – 90 ⁰ С | |
| Б) Заливают холодной водой доводят до кипения | |
| В) Звенья осетровых укладывают кожей вниз | |
| Г) Слегка делают надрезы на коже | |
| Д) Варят 45 -120 мин. | |
| Е) Добавляют пряности и специи в зависимости от рыбы | |

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

1. Сколько порций супа с выходом 300 г получится, если приготовлено 20 кг супа молочного с рисом.
2. Сколько порций можно приготовить в котле емкостью 100 литров, чтобы сварить вязкую рисовую кашу (по колонке 3).
3. Выписать продукты для приготовления 125 порций солянки сборной на сковороде, по колонке 1 в апреле.

Задание №2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов для нарезки);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- изготовить полуфабрикат;
- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями.

Практическое задание

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению горячих блюд.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г.
 - Расчет сырья по 3 колонке
2. Приготовьте полуфабрикат в количестве 2 порций.
3. Оцените качество полуфабрикат, в соответствии с требованиями
4. Максимальное время выполнения задания 30 мин.

2.2 Инструкция

1. Внимательно изучить рецептуру блюда.
2. Аккуратно заполнить технологическую карту
3. Разрешается пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996 г.
4. Максимальное время выполнения задания 10 мин.

Практическое задание

Заполните технологическую карту на блюдо №157 «Солянка сборная мясная», с указанием требований к качеству.

