

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



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности
среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	13
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	100

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

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.

Формы, методы контроля и оценки результатов модуля

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Условия проведения экзамена квалификационного

Квалификационный экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме и в учебном кулинарном цехе по приготовлению блюд по заданию 2. 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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г, калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Задание 2 включает в себя приготовление блюда по заданию и решение производственных ситуаций, имитирующих деятельность на производстве.

Помещение: учебная мастерская №118

Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, слайсер, производственные столы, холодильный шкаф, морозильный шкаф, весы настольные, блендер погружной с насадками, миксер планетарный.

Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи поварской тройки, сковороды, кастрюли, сотейники, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: инструкционная карта.

Спецодежда: Китель поварской, брюки поварские, фартук, косынка, сменная обувь без каблука.

Норма времени на выполнение задания: 6 часов.

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ.

1. Форма проведения: Экзамен с использованием дистанционных технологий

2. Технические средства: Для проведения экзамена с использованием дистанционных технологий понадобятся следующие технические средства/программы/ мессенджеры: телефон, вацап

3. Можно использовать: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изд-во Хлебпродинформ, М, 1996; калькулятор, шариковую ручку, линейку

4. Время на подготовку: 30 минут

5. Порядок проведения экзамена с использованием дистанционных технологий:

Преподаватель заранее подготавливает ведомость с беспорядочно расположенными номерами билетов, например порядковый номер 1 соответствует номеру билета 7, порядковый номер 2 соответствует номеру билета 21 и так далее.

Номер экзаменационного билета определяется случайным образом по порядку появления «+» обозначающих явку студентов на экзамен в группе созданной в вацапе. Так, чья фио студента появилась первой соответственно получает билет № 7, а вторая фио студента получает билет № 21 и т.д.. Затем преподаватель публикует ведомость с выбранными номерами билетов в вацапе и таким образом студенты узнают номера своих билетов. Затем преподаватель высылает каждому студенту в личку свой билет с производственной ситуацией. Время, зафиксированное в сообщении, является началом экзамена и началом отсчета 30 минут. Студенты решают производственную ситуацию и через 30 минут высылают фото с решением ситуации. Если это произошло с опозданием на более чем 10 минут, оценка снижается.

6. Критерии оценивания: аналогичные

Ситуационная задача: Рассчитать набор сырья для приготовления 75 порций «блюда». Составьте технологическую схему его приготовления. Предложите варианты организации

рабочих мест по приготовлению «блюда» с подбором необходимого оборудования, посуды и инвентаря.

Номер экзаменационного билета	Номер рецептуры и название «блюда» по сборнику рецептур, фото которого высылается студенту для решения ситуационной задачи
1	№ 43 Салат из шампиньонов
2	№ 48 Салат «Ак-идель» (салат рыбный с рисом)
3	№ 54 Салат столичный
4	№ 58 Салат коктейль с ветчиной и сыром
5	№ 65 Яйца фаршированные сельдью и луком
6	№ 88 Галантин из рыбы
7	№ 99 Рулет мясной с черносливом
9	№ 133 Суп картофельный со сладким перцем (1порция -300г)
10	№ 139 Суп картофельный с макаронными изделиями(1порция -300г)
11	№ 145 Похлебка по-суворовски
12	№ 164 Суп молочный с грибами (1порция -300г)
13	№ 214 Морковь тушеная с рисом и черносливом
14	№ 225 Котлеты капустно-морковные
15	№ 261 Каша «Янтарная» (из пшена с яблоками)
16	№ 265 Запеканка рисовая с творогом
17	№ 277 Лапшевник с творогом
18	№ 269 Сырники с морковью
19	№ 325 Котлеты рыбные любительские
20	№ 326 Котлеты рыбные с капустой и морковью
21	№ 394 Жаркое по-домашнему
22	№ 407 Почки по-русски
23	№ 417 Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски
24	№ 460 Котлеты рубленые из птицы
25	№ 443 Рагу из птицы

Студент должен:

Иметь практический опыт	
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; -подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - проводить расчёты по формулам - организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов,

	вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, проверки весов; - способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков - температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы; - органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков; - правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Экзаменационные билеты 1-10
ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	- Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Экзаменационные билеты 1-10

полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	форм обслуживания	
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10

обслуживания.		
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Экзаменационные билеты 1-10
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок.	Экзаменационные билеты 1-10

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента. 	<p>Экзаменационные билеты 1-10</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. 	<p>Экзаменационные билеты 1-10</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 	<p>Экзаменационные билеты 1-10</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента . 	<p>Экзаменационные билеты 1-10</p>
<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных . 	<p>Экзаменационные билеты 1-10</p>

<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 	Экзаменационные билеты 1-10
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента. 	Экзаменационные билеты 1-10
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента. 	Экзаменационные билеты 1-10
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента . 	Экзаменационные билеты 1-10
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации напитков сложного ассортимента. 	Экзаменационные билеты 1-10
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, 	Экзаменационные билеты 1-10

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей в соответствии с инструкциями и регламентами; - ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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	Экзаменационные билеты 1-10
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	Экзаменационные билеты 1-10
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экзаменационные билеты 1-10
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экзаменационные билеты 1-10
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экзаменационные билеты 1-10

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Экзаменационные билеты 1-10
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	Экзаменационные билеты 1-10
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экзаменационные билеты 1-10
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	Экзаменационные билеты 1-10

2 ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...

1. с оливковым маслом и посыпают солью;
2. с оливковым маслом и тертым сыром;
3. с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;
4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.

1	2	3	4

А2. Для салата «Греческий» (классический) приготавливают заправку из...

1. Желтков вареных яиц, дижонской горчицы, соли и перца;
2. Оливкового масла, лимонного сока и цедры, соли и черного перца;
3. Лимонного сока, томатного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;
4. Оливкового масла, лимонного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;

1	2	3	4

А3. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

А4. При использовании в салатах листовых овощей, таких как шпинат и салат, лучше их...

1. Нарезать соломкой;
2. Подморозить и крошить;
3. Нарвать руками на кусочки;

4. Использовать в целом виде.

1	2	3	4

A5. Грейпфрут, виноград и яблоки - обязательные ингредиенты салата...

1. «Весенняя фантазия».
2. Греческий (классический);
3. «Цезарь» (классический;
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A6. Для теплого овощного салата с кедровыми орешками используют такие овощи, как...

1. Шампиньоны, репчатый лук, баклажаны;
2. Сельдерей, сладкий перец, баклажаны;
3. Морковь, сельдерей, сладкий перец;
4. Цуккини, шампиньоны, репчатый лук.

1	2	3	4

A7. Закуску из творога и авокадо перед подачей выкладывают в ...

1. Лист салата и придают форму «рулетика»;
2. Лист салата и придают форму «бутончика»;
3. Лист лука порея и придают форму «батончика»;
4. Лист капусты пекинской и придают форму «розочки».

1	2	3	4

A8. При приготовлении «сырной тарелки», сыры выкладывают по часовой стрелке так: где на циферблате цифра 6, кладут мягкие сорта, а где цифра 12 ...

1. Мягкие, сладковатые сорта;
2. Нежные сливочные сорта;
3. Острые, терпкие, с красной корочкой;
4. Нейтральные без корочки.

1	2	3	4

A9. Для приготовления закуски «Сырный шар» используют такие овощи, как...

1. Редис, томаты и репчатый лук;
2. Репчатый лук, морковь, сельдерей, хрен;
3. Огурцы, кабачки и баклажаны;
4. Редис, сельдерей, репчатый лук, хрен.

1	2	3	4

A10. Французские закуски из фаршированных блинчиков называются...

1. Волованы;
2. Тарталетки;
3. Омоньеры;
4. Смерреброли.

1	2	3	4

A11. Мякоть одной из половинок багета смазывают смесью из майонеза и горчицы для приготовления...

1. Клубного сэндвича;
2. Западного сэндвича;
3. Сэндвича с семгой и розовым соусом;
4. Итальянского сэндвича.

1	2	3	4

A12. Для приготовления бульона лучше использовать кости...

1. позвоночные;

2. реберные;
3. трубчатые;
4. лопаточные.

1	2	3	4

A13. Верхний слой бульона вместе с жиром называется...

1. брез;
2. глянс;
3. гарни;
4. аспик.

1	2	3	4

A14. Для приготовления щей боярских замешивают дрожжевое тесто, чтобы...

1. выпечь пампушки для подачи;
2. закрыть горшочек лепешкой;
3. нарезать домашнюю лапшу;
4. приготовить варенички.

1	2	3	4

A15. Судак разделяют на филе с кожей без костей для приготовления супа...

1. похлебка кубанская;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. похлебка грибная.

1	2	3	4

A16. Для приготовления окрошки квас предварительно заправляют смесью из...

1. шинкованного зеленого лука со свежими огурцами и отварным картофелем;
2. растертых желтков вареных яиц с огурцами, картофелем и колбасой;
3. сметаны и желтков яиц с сахаром;
4. растертых желтков вареных яиц с горчицей, сметаной, солью и сахаром.

1	2	3	4

A17. При производстве соуса красного основного требуются приготовить такие компоненты, как...

1. белый бульон, пассированные корни и лук, красная мучная пассировка;
2. коричневый бульон, белая мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;
3. обычный бульон, красная мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;
4. коричневый бульон, красная мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;

1	2	3	4

A18. Лимонную кислоту добавляют в конце варки соуса...

1. красного;
2. грибного;
3. белого;
4. молочного.

1	2	3	4

A19. Для приготовления сметанного основного соуса пшеничную муку ...

1. прогревают при температуре 100 С без жира, охлаждают до 50-60 С и перемешивают со сливочным маслом;
2. нагревают при перемешивании со сливочным маслом до температуры 150 С и охлаждают;
3. перемешивают со сливочным маслом и прогревают до температуры 120 С;
4. прогревают при 120 С, охлаждают до 50-60 С, добавляют сливочное масло, сметану;

1	2	3	4

A20. Чтобы жарить овощи, сковороду с жиром следует нагреть до температуры ...

1. 240-250 С;
2. 200-220 С;
3. 150-160 С;
4. 250-280 С.

1	2	3	4

A21. В процессе приготовления блюда «котлеты свекольные» к прогретой с жиром отварной протертой свекле добавляют ...

1. картофельный крахмал и перемешивают;
2. манную крупу и варят до готовности;
3. пшеничную муку и варят до готовности;
4. яйца, соль, сахар и перемешивают.

1	2	3	4

A22. К группе блюд из запеченных овощей относятся...

1. Солянка овощная, запеканка капустная, голубцы овощные;
2. Цимес «Еврейский»; солянка овощная, крокеты картофельные
3. Котлеты из овощей, запеканка капустная, голубцы овощные;
4. Крокеты картофельные, цимес «Еврейский», голубцы овощные;

1	2	3	4

A23. Стручки фасоли, листья шпината и спаржу с целью сохранения цвета варят в...

1. небольшом количестве подсолённой воды;
2. большом количестве бурно кипящей воды и в открытой посуде;
3. небольшом количестве бульона;
4. большом количестве бурно кипящей воды и в закрытой посуде.

1	2	3	4

A24. В процессе приготовления пудинга из манной крупы в готовую вязкую кашу вводят ...

1. растертые с сахаром желтки, изюм, ванилин, масло, цукаты, взбитые белки;
2. изюм, ванилин, взбитые с сахаром яйца, масло, цукаты;
3. изюм, ванилин, масло, цукаты, взбитые белки;
4. изюм, ванилин, масло, цукаты, растертые с сахаром желтки.

1	2	3	4

A25. Каша, которая имеет густую массу, при температуре 60-70 С держится на тарелке горкой, не расплываясь называется...

1. рассыпчатой;
2. вязкой;
3. готовой;
4. жидкой.

1	2	3	4

A26. Сваренные макаронные изделия откидывают...

1. На крышку;
2. В другую кастрюлю;
3. На дуршлаг;
4. На противень.

1	2	3	4

A27. Бобовые развариваются медленно, поэтому их перед варкой...

1. Несколько раз ошпаривают кипятком;

2. Выдерживают в молоке в течение 2-3 часов;
3. Замачивают в холодной воде 5-8 часов;
4. Подсушивают в жарочном шкафу 15-20 минут.

1	2	3	4

A28. Приготовление блюда «Рулет из рыбы» осуществляют ...

1. В жарочном шкафу;
2. В пароварке;
3. Во фритюрнице;
4. В сковороде-гриль.

1	2	3	4

A29. Для приготовления блюда «Тулма» используют котлетное мясо...

1. Курицы;
2. Свинины;
3. Баранины;
4. Телятины.

1	2	3	4

A30. В состав блюда «Азу» обязательно входят...

1. Картофель и капуста белокочанная;
2. Соленые огурцы и картофель;
3. Рис и морковь;
4. Белокочанная капуста и свежие огурцы.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в таблицу.

1. Назовите ингредиенты для приготовления салата «Весна».
2. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Столичный».
4. Перечислите ингредиенты для заправки салата «Греческий».
5. Перечислите ингредиенты для приготовления шариков из брынзы для приготовления одноименного салата.

1.	Салат (листья)	11.	Мякоть отварной птицы	21.	Яйца отварные
2.	Шпинат	12.	Баклажаны	22.	Крабы (консервы)
3.	Картофель	13.	Майонез	23.	Лимонный сок
4.	Редис	14.	Оливковое масло	24.	Орегано
5.	Чеснок	15.	Огурцы свежие	25.	Коричневый сахар
6.	Хлеб	16.	Репчатый лук	26.	Морковь
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Сметана	18.	Сладкий перец	28.	Сельдерей черешковый
9.	Молоко	19.	Свекла	29.	Лук зеленый
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Анчоусы

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

В2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в таблицу.

1. Перечислить супы, в состав которых входят крупы.
2. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы.
3. Перечислить супы, которые готовят без картофеля.
4. Перечислить супы, которые готовят с квашеной капустой.
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют муку пшеничную.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Для приготовления 4400г рисовой рассыпчатой каши требуется рисовой крупы....

1. 976г;
2. 1810г;
3. 1232г;
4. 1571 г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 11000г каши гречневой рассыпчатой из ядрицы поджаренной необходимо использовать соль в количестве...

1. 110г;
2. 437г;
3. 458г;
4. 183г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления отварных макаронных изделий из 2900г сухих макаронных изделий требуется воды в количестве...

1. 8285г;
2. 16400;
3. 17400г
4. 2069г;

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

С4. Из 3000г чечевицы можно приготовить блюдо «Бобовые в соусе» по 3 колонке сборника рецептур в количестве...

1. 39 порций;
2. 29 порций;
3. 14 порций;
4. 19 порций.

1	2	3	4

С5. Из 15 кг полуфабриката «Вареники ленивые» можно приготовить...

1. 62 порции;
2. 56 порций;
3. 54 порции;
4. 60 порций.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1 порции салата «Мясной» в ноябре месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 82г;
2. 44г;
3. 56г;
4. 59г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Б) Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

В) Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Зразы рубленые» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	

5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Зразы рубленые» с гарниром «Пюре картофельное» и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке. Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- зразы рубленые с картофельным пюре, легким микс салатом из свежих овощей со сливочным соусом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Филе анчоусов промывают, обсушивают и растирают в пасту для приготовления салата...

1. Греческий (классический);
2. «Цезарь» (классический;
3. «Табуле»;
4. «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А2. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...

1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
2. Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы; помидоры;
3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.

1	2	3	4

А3. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...

5. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
6. Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы; помидоры;
7. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
8. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.

1	2	3	4

А4. В состав салата «Греческий» (классический) обязательно входит сыр...

1. «Пармезан»;
2. «Горгонзола»;
3. «Чечил»;
4. «Фета».

1	2	3	4

А5. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Сыр «пармезан»;
2. Фенхель;
3. Баклажан;
4. Укроп.

1	2	3	4

А6. Для приготовления шариков из брынзы, в процессе приготовления салата, используют отжатую мякоть...

1. Моркови;
2. Помидоров;
3. Огурцов;
4. Лука репчатого.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: сочные груши к ...

1. Мягким сырам с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сырам;
3. Твердым сырам;
4. Любым сырам.

1	2	3	4

А8. Готовое тесто для закуски «Сырные палочки» сначала...

1. Выдерживают в морозильнике 30 минут;
2. Делят на порции по 5-7 грамм;
3. Посыпают крупно молотым черным перцем;
4. Рубят ножом на мелкие куски.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуски «Сыр слоеный» ветчину ...

1. Измельчают на куттере;
2. Нарезают тонкими ломтиками;
3. Пропускают через мясорубку;
4. Нарезают мелкими кубиками.

1	2	3	4

А10. Волованы для приготовления закусок готовят из ...

1. Бисквитного теста;
2. Слоеного теста;
3. Песочного теста;
4. Заварного теста.

1	2	3	4

А11. Для приготовления закусочных бисквитных рулетов в процессе приготовления бисквита желтки растирают с ...

1. Сахаром;
2. Солью;
3. Сахарной пудрой;
4. Какао-порошком.

1	2	3	4

А12. Для приготовления рыбного бульона используют рыбные пищевые отходы в количестве 1 кг в расчете на...

1. 1-2 литра воды;
2. 5-6 литра воды;
3. 3-3,5 литра воды;
4. 2-2,5 литра воды .

1	2	3	4

А13. Для приготовления борща украинского замешивают дрожжевое тесто, чтобы ...

1. выпечь пампушки для подачи;

2. закрыть горшочек лепешкой;
3. нарезать домашнюю лапшу;
4. приготовить варенички.

1	2	3	4

A14. В состав супа «рассольник по-домашнему» входят...

1. капуста белокочанная, огурцы соленые;
2. огурцы соленые, рисовая крупа;
3. квашеная капуста, соленые огурцы;
4. белокочанная капуста, крупа рисовая.

1	2	3	4

A15. Свеклу для приготовления борщей предварительно тушат с добавлением...

1. сметаны;
2. уксуса, томат-пюре, сахар;
3. перца молотого;
4. лаврового листа.

1	2	3	4

A16. Для приготовления холодных супов картофель и другие ингредиенты нарезают мелкими...

1. ломтиками;
2. кубиками;
3. брусочками;
4. кружочками.

1	2	3	4

A17. Для получения концентрированного бульона-фюме...

1. сваренный белый бульон перемешивают с коричневым бульоном и уваривают;
2. сваренный коричневый бульон уваривают до 1/10 первоначального объема.;
3. готовый коричневый бульон несколько раз процеживают;
4. сваренный белый бульон уваривают до 1/10 первоначального объема.

1	2	3	4

A18. Молочный соус средней густоты используют для...

1. запекания блюд из овощей, мяса, рыбы;
2. фарширования котлет;
3. подачи к блюдам;
4. для заправки припущенных и отварных овощей.

1	2	3	4

A19. Для приготовления белого бульона подготовленные кости укладывают в котел и заливают холодной водой в расчете на 1кг костей...

1. 1,5л ;
2. 0,5л;
3. 2,5л;
4. 2,0л .

1	2	3	4

A20. Температура фритюра для жарки овощей должна быть...

1. 150-165 С
2. 175-180 С
3. 165-175 С
4. 190-200 С

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

A21. Чтобы сварить быстрозамороженные овощи, их кладут в кипящую воду предварительно....

1. Разморозив их при комнатной температуре в течение 20 минут;
2. Разморозив их в микроволновой печи;
3. Прогрев их в пароконвектомате;
4. Не размораживая их.

1	2	3	4

A22. Для припускания 1 кг овощей берут воды или бульона в среднем ...

1. 0,5- 0,6 л;
2. 0,4 – 0,5 л;
3. 0,2 – 0,3 л;
4. 1,0 – 1,5 л.

1	2	3	4

A23. Если свежая капуста горчит, её перед тушением ...

1. обжаривают в течение 2-3 минут;
2. ошпаривают в течение 3-5 минут;
3. перетирают с солью в течение 1 минуты;
4. промывают несколько раз в проточной воде.

1	2	3	4

A24. Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют...

1. Коренья, томатное пюре, репчатый лук, лавровый лист;
2. Томатное пюре, перец горошком, лавровый лист;
3. Перец черный горошком, лавровый лист, корень сельдерея;
4. Ароматические коренья и овощи, зелень петрушки и сельдерея.

1	2	3	4

A25. Для приготовления рассыпчатой каши крупу рисовую предварительно...

1. Промывают;
2. Обжаривают;
3. Просушивают;
4. Замораживают.

1	2	3	4

A26. Для приготовления крупеника используют...

1. рассыпчатую рисовую кашу;
2. рассыпчатую гречневую кашу;
3. вязкую гречневую кашу;
4. жидкую рисовую кашу.

1	2	3	4

A27. Когда макаронные изделия варят сливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 35 г соли;
2. 50 г соли;
3. 40 г соли;
4. 45 г соли.

1	2	3	4

A28. Приготовление блюда «Зразы донские» осуществляют ...

1. В жарочном шкафу;
2. В пароварке;
3. Во фритюрнице;

4. В сковороде-гриль.

1	2	3	4

A29. Только из говядины приготавливают такие блюда, как...

1. Плов, рулет, бефстроганов;
2. Гуляш, шашлык, поджарка;
3. Бифштекс, азу, бефстроганов;
4. Жаркое, котлеты, рагу.

1	2	3	4

A30. После того, как поверхность котлет станет поджаристой, их доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут при температуре...

1. 160-180 С;
2. 180-200 С;
3. 200-240 С;
4. 250-280 С.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислите ингредиенты для приготовления сухариков к салату «Цезарь»;
2. Перечислите овощи, входящие в состав салата «Греческий».
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».
4. Подберите ингредиенты для приготовления теплого овощного салата с кедровыми орешками.
5. Перечислите ингредиенты для приготовления салата из шампиньонов.

1.	Салат (листья)	11.	Мякоть отварной птицы	21.	Яйца отварные
2.	Грибы	12.	Отварное мясо	22.	Крабы (консервы)
3.	Картофель	13.	Майонез	23.	Яблоки свежие
4.	Редис	14.	Оливковое масло	24.	Зеленый лук
5.	Чеснок	15.	Огурцы	25.	Сливочное масло
6.	Хлеб	16.	Репчатый лук	26.	Баклажаны
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Оливки	18.	Сладкий перец	28.	Сельдерей черешковый
9.	Помидоры	19.	Сметана	29.	Каперсы
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Анчоусы

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, которые готовят или подают в горшочках.
2. Перечислить супы, которые готовят с использованием теста.
3. Перечислить супы, которые готовят с использованием костей свиного копченостей.
4. Перечислить супы, которые готовят с добавлением маслин и каперсов.
5. Перечислить супы, в состав которых входит сахар.

1.	Суп из овощей	11.	Борщ украинский	21.	Суп-харчо
2.	Суп из клюквы и яблок	12.	Рассольник по-кубански	22.	Похлебка старомосковская
3.	Рассольник домашний	13.	Борщ	23.	Солянка рыбная

4.	Щи томленные гречневыми блинами	14.	Суп молочный с крупой	24.	Суп молочный с клецками
5.	Щи боярские	15.	Окрошка овощная	25.	Борщ холодный
6.	Юшка картофельная со сладким перцем	16.	Рассольник ленинградский	26.	Похлебка по - суворовски
7.	Суп-лапша грибная	17.	Борщ сибирский	27.	Щи зеленые с яйцом
8.	Щи из щавеля	18.	Щи по-уральски	28.	Рассольник
9.	Солянка грибная	19.	Щи суточные	29.	Щи из свежей капусты
10.	Окрошка мясная	20.	Суп полевой	30.	Борщ московский

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Для приготовления 4800г каши перловой рассыпчатой было использовано воды в количестве....

1. 11520г
2. 3936г;
3. 3840г
4. 6000г.

1	2	3	4

С2. 150г соли необходимо для приготовления каши пшенной вязкой, если используют крупу в количестве...

1. 3750г
2. 3000г;
3. 6000г;
4. 2625г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять воды в количестве...

1. 17800г;
2. 62500г;
3. 26250г;
4. 21900г.

1	2	3	4

С4. Из 6400 г гороха можно приготовить отварной горох в количестве...

1. 13333г;
2. 13196г;
3. 3104г;
4. 30720г.

1	2	3	4

С5. Из 3,5 кг творога можно приготовить блюдо «Запеканка» в количестве...

1. 24 порции;
2. 19 порций;

3. 25 порций;
4. 23 порции.

1	2	3	4

Сб. Для приготовления 1000г винегрета овощного в декабре месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 291г;
2. 431г;
3. 313г;
4. 323г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) При бракераже блюда «Мясо заливное» желе оказалось мутным. На каком этапе производства был нарушен технологический процесс? Укажите возможность предотвращения недостатка.

Б) Соус красный у тушеной птицы имеет вязкую, клейкую консистенцию, запах сырой муки. Какие нарушения в технологическом процессе допущены? Ваша оценка соуса в бракеражном журнале?

В) Повар посолил картофель перед жаркой: основным способом; во фритюре. Правильно ли он сделал? Как это отразится на качестве готового продукта?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Котлеты рубленые из говядины» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Котлеты рубленые из говядины» с гарниром «Пюре картофельное» и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.

Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- котлеты рубленные из говядины с картофельным пюре, морковным пюре и сливочно-грибным соусом, декорированные бэби-шпинатом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вопросов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...

5. с оливковым маслом и посыпают солью;
6. с оливковым маслом и тертым сыром;
7. с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;
8. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.

1	2	3	4

А2. Для салата «Греческий» (классический) приготавливают заправку из...

5. Желтков вареных яиц, дижонской горчицы, соли и перца;
6. Оливкового масла, лимонного сока и цедры, соли и черного перца;
7. Лимонного сока, томатного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;
8. Оливкового масла, лимонного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;

1	2	3	4

А3. Для приготовления макаронного салата из курицы и винограда горячие отварные макароны перемешивают с 1/4 частью заправки, состоящей из...

1. Оливкового масла с лимонным соком, соли и молотого черного перца;
2. Яблочного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца;
3. Горчицы дижонской, соли и молотого черного перца;
4. Винного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца

1	2	3	4

А4. В ходе приготовления горячего салата из капусты, в сковороду с жиром добавляют яблочный уксус, воду, коричневый сахар, раздавленные семена тмина и соль, затем смесь доводят до кипения и добавляют в нее...

1. Пекинскую капусту;
2. Брюссельскую капусту;
3. Красноочанную капусту;
4. Цветную капусту.

1	2	3	4

A5. Салат из шпината называют «горячим» потому, что шпинат заливают горячей заправкой из...

1. яблочного уксуса, семян белого кунжута, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
2. винного уксуса, оливкового масла, мелкорубленной зелени кинзы, тертого репчатого лука и сахара;
3. яблочного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
4. винного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара.

1	2	3	4

A6. Яблоки, авокадо и жирные сливки взбивают в блендере для получения сливочного соуса, которым поливают салат...

1. Греческий (классический);
2. «Весенняя фантазия».
3. «Цезарь» (классический);
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: ананас или вишню к ...

1. Мягким сырам с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сырам;
3. Твердым сырам;
4. Любым сырам.

1	2	3	4

A8. Сыр «Дор блю» перемешивают в блендере со сливочным маслом, чтобы приготовить закуску...

1. «Сырный шар»;
2. «Сырные палочки»;
3. «Сырный рулет с ветчиной»;
4. «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек».

1	2	3	4

A9. Чтобы приготовить закуску «Сырный рулет с ветчиной» твердый сыр предварительно кладут в полиэтиленовый пакет и...

1. Замораживают в морозилке;
2. Нарезают крупными кусками;
3. Нагревают в кипящей воде;
4. Энергично трясут.

1	2	3	4

A10. Чтобы приготовить корзиночки (таралетки) из сыра, кружок твердого сыра сначала следует слегка...

1. Подморозить;
2. Подсушить;
3. Раскатать;
4. Расплавить.

1	2	3	4

A11. Для приготовления бутерброда с морковью и сыром используют морковь...

1. Отваренную измельченную;
2. Сырую очищенную натертую;
3. Отваренную нарезанную кружочками;
4. Сырую очищенную, нарезанную кружочками.

1	2	3	4

A12. Подпеченные корни и лук в бульон добавляют за...

1. 50-60 минут до окончания варки;
2. 10-20 минут до окончания варки;
3. 5-10 минут до окончания варки;
4. 30-40 минут до окончания варки.

1	2	3	4

A13. Для приготовления супа «Щи зеленые с яйцом» шпинат предварительно ...

1. обжаривают;
2. тушат;
3. подпекают;
4. припускают.

1	2	3	4

A14. Так как овощи плохо развариваются в молоке, при приготовлении молочных супов их предварительно...

1. обжаривают в масле;
2. мелко рубят и припускают в воде;
3. отваривают до полуготовности в воде;
4. нарезают и запекают до полуготовности.

1	2	3	4

A15. Маслины или оливки, кружочек лимона кладут при подаче ...

1. рассольников;
2. похлебок;
3. солянок;
4. супов с крупами.

1	2	3	4

A16. Измельченный чеснок добавляют перед подачей в супы...

1. хинкал; харчо, щи боярские, рассольник ленинградский;
2. борщ, щи по-уральски, щи боярские ;
3. похлебка по-суворовски, похлебка старомосковская, хирмаса;
4. борщ с капустой и картофелем, рассольник домашний, щи по-уральски.

1	2	3	4

A17. По технологии приготовления соусы делятся на две группы - ...

1. Красные и белые;
2. С мукой и без муки;
3. Основные и производные;
4. Жидкие и густые.

	2	3	4

A18. Для приготовления основного белого соуса муку пассеруют при температуре...

1. 130-С;
2. 120 С;
3. 140 С;
4. 145 С.

1	2	3	4

A19. В жарочном шкафу жарят мясные или куриные кости с добавлением лука и моркови, чтобы приготовить бульон для соуса ...

1. белый ;
2. коричневый;
3. обычный ;
4. золотистый .

1	2	3	4

A20. Для жарки овощей во фритюре лучше использовать соотношение жира и продукта...

1. 2:2
2. 1:2
3. 4:1
4. 1:4.

1	2	3	4

A21. Овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат...

1. В бульоне;
2. В воде;
3. В собственном соку;
4. В молоке.

1	2	3	4

A22. Для приготовления овощного рагу используют предварительно...

1. обжаренные или припущенные овощи;
2. бланшированные овощи;
3. жареные овощи;
4. запеченные овощи.

1	2	3	4

A23. Изюм, молоко и корица являются обязательными ингредиентами блюда ...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A24. Для приготовления блюда «Горошница» подготовленный горох....

1. Измельчают и заваривают кипятком;
2. Выдерживают в молоке и протирают;
3. Запекают в жарочном шкафу;
4. Варят до готовности и протирают.

1	2	3	4

A25. Для варки риса откидным способом 1 кг подготовленной крупы засыпают в ...

1. 3 литра кипящей подсоленной воды;
2. 4 литра кипящей подсоленной воды;
3. 5 литров кипящей подсоленной воды;
4. 6 литров кипящей подсоленной воды.

1	2	3	4

A26. Для приготовления котлет в охлажденную густую вязкую кашу добавляют...

1. крахмал картофельный;

2. муку пшеничную;
3. яйца вареные;
4. яйца сырые.

1	2	3	4

A27. Когда макаронные изделия варят сливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 6 литров воды;
2. 4 литра воды;
3. 5 литров воды;
4. 3 литра воды.

1	2	3	4

A28. В процессе приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» используют такие овощи, как...

1. Кабачки, лук репчатый;
2. Морковь, лук репчатый;
3. Сладкий перец, морковь;
4. Капуста, лук репчатый.

1	2	3	4

A29. Мясные рубленые изделия жарят с двух сторон на сковороде с жиром в течение...

1. 3-5 минут;
2. 5-6 минут;
3. 6-7 минут;
4. 7-8 минут.

1	2	3	4

A30. Жареное блюдо из натуральной рубленой массы в виде биточка, на поверхности которого выложена яичница-глазунья, называется...

1. Шницель;
2. Поджарка;
3. Бефстроганов;
4. Бифштекс.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Подберите ингредиенты для приготовления салата из креветок с персиками;
2. Перечислите ингредиенты для приготовления соуса сливочного, которым поливают салат «Весенняя фантазия».
3. Назовите отварной ингредиент для салата «Табуле»;
4. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
5. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».

1.	Салат (листья)	11.	Яблоки	21.	Яйца отварные
2.	Шпинат	12.	Майонез	22.	Креветки
3.	Картофель	13.	Авокадо	23.	Лимонный сок
4.	Свекла	14.	Оливковое масло	24.	Булгур
5.	Чеснок	15.	Огурцы свежие	25.	Коричневый сахар
6.	Отварное мясо	16.	Репчатый лук	26.	Морковь
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Йогурт	18.	Сладкий перец	28.	Крабы (консервы)
9.	Помидоры	19.	Персики	29.	Лук зеленый
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Сливки

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

В2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых используют мясную рубленую массу.
2. Перечислить супы, для приготовления которых используют грибы;
3. Перечислить супы, которые можно подать в холодном виде.
4. Перечислить супы, для приготовления которых используют огурцы.
5. Перечислить супы, в состав которых входит картофель.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Суп картофельный с мясными фрикадельками
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Из 6700г крупы ячневой можно приготовить кашу вязкую в количестве...

1. 20120г;
2. 14874г;
3. 30180г;
4. 30180г

1	2	3	4

С2. Для приготовления 50 порций блюда «Каша рассыпчатая» по 1 колонке сборника рецептов требуется крупы гречневой ядрицы поджаренной в количестве...

1. 3128г;
2. 1875г;
3. 17986г;
4. 20850г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять макаронные изделия в количестве...

1. 2625г;
2. 4375г;
3. 3571г;
4. 2190г.

1	2	3	4

С4. Из 2600г чечевицы можно приготовить отварную чечевицу в количестве....

1. 187г;
2. 5416г;
3. 5361г;
4. 1261г

1	2	3	4

С5. Для приготовления 35 порций блюда «Вареники ленивые» используют творог в количестве...

1. 7031г;
2. 2929г;
3. 7323г;
4. 7763г.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1 порции салата «Столичный» в феврале месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 47г;
2. 35г;
3. 44г;
4. 32г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) При приготовлении соуса «Майонез» произошло его отмасливание. Объясните причину и укажите пути устранения недостатка.

Б) Жидкая основа рассольника ленинградского имеет синеватый оттенок и слизистую консистенцию. В чем причина? Какую оценку вы поставите, если остальные показатели качества в норме?

В) Объясните причины следующих дефектов каш различной консистенции: рассыпчатые каши имеют разварившиеся слипшиеся зерна, наличие темных частиц зерновой примеси, горьковатый привкус; вязкие каши – все зерна разварены, консистенция неоднородная, горький привкус; жидкие каши – наличие комков, пересолены. Укажите возможность реализации каш с перечисленными дефектами.

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);

- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептов 1996 года;

- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Тельное» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	

2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Тельное» с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.

Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- Тельное с картофельным пюре, овощами аль-денте и томатным соусом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. В состав салата «Цезарь» (классический), кроме кубиков белого хлеба, входят ...

1. Филе сельди, яйца, чеснок, сыр, салат;
2. Филе анчоусов, пармезан, салат, яйца, чеснок;
3. Филе курицы, чеснок, яйца, салат и пармезан;
4. Филе говядины, пармезан, салат, яйца, чеснок.

1	2	3	4

А2. В процессе приготовления салата «Греческий» редис и огурцы нарезают ...

1. Кубиками;
2. Кружочками;
3. Соломкой;
4. Ломтиками.

1	2	3	4

А3. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Красный перец;
2. Чеснок;
3. Фенхель;
4. Укроп.

1	2	3	4

А4. Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 5 минут для стекания сока при приготовлении салата...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

А5. В состав салата «табуле» входит крупа...

1. Рис «Арборио»;
2. Булгур;
3. Полента;

4. Кус-кус.

1	2	3	4

А6. Украшают отварным яйцом, маринованным репчатым луком, маслинами и вареным початком кукурузы, нарезанным на кружочки толщиной 5 см, салат...

1. Горячий салат из шпината;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;
4. Горячий салат из капусты.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: спелый виноград к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

А8. Тесто для закуски «Сырные палочки» раскатывают между 2 листами пергаментной бумаги до толщины...

1. 5 мм;
2. 3 мм;
3. 1 мм;
4. 4 мм.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуска «Сыр слоеный» крем творожный готовят из...

1. Масла сливочного, сыра творожного, вареных яичных желтков;
2. Творога, масла сливочного, желатина, грецких орехов, чеснока;
3. Грецких орехов, творога, желатина, майонеза, яиц;
4. Сыра, яиц, чеснока, репчатого лука, желатина.

1	2	3	4

А10. Ломоть ржаного хлеба, смазанный тонким слоем сливочного масла, является основой...

1. Омоньеров;
2. Тарталеток;
3. Смёрребролей;
4. Сэндвичей.

1	2	3	4

А11. Для приготовления закуска «Кулёчки из лаваша с сыром и виноградом» тонкий лаваш...

1. Нарезают квадратами со стороной 6см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками;
2. Нарезают квадратами со стороной 15см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками и подсушивают в духовке 15 мин;
3. Нарезают квадратами со стороной 10см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками и подсушивают в духовке 5 мин;
4. Нарезают квадратами со стороной 10см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками.

1	2	3	4

А12. После закипания с поверхности бульона снимают пену, чтобы...

1. осветлить бульон;
2. при дальнейшей варке она не распадалась на мелкие хлопья;
3. уменьшить её количество в бульоне;
4. улучшить вкус бульона.

1	2	3	4

A13. Горячие супы подают при температуре не ниже...

1. 35 °С;
2. 45 °С;
3. 75 °С;
4. 65 °С.

1	2	3	4

A14. В состав супа «Щи по-уральски» обязательно входит...

1. жареное мясо;
2. кабачки;
3. грибы;
4. крупа.

1	2	3	4

A15. К грузинской национальной кухне относится суп...

1. хинкал;
2. харчо;
3. шурпа;
4. хирмаса.

1	2	3	4

A16. С растопленным сливочным маслом подают супы...

1. холодные;
2. молочные;
3. сладкие;
4. заправочные.

1	2	3	4

A17. Бульоны для соусов хранят при температуре 4-6°С не более ...

1. 10 часов;
2. 12 часов;
3. 24 часов;
4. 36 часов.

1	2	3	4

A18. Бульон из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей используют для получения ...

- 1 белых соусов;
2. красных соусов;
3. грибных соусов;
4. сметанных соусов.

1	2	3	4

A19. Для приготовления соуса грибного основного используют пассировку...

1. белую сухую;
2. красную сухую;
3. белую жировую;
4. красную жировую.

1	2	3	4

A20. Предварительно нарезанную свеклу, капусту, морковь припускают....

1. В воде с уксусом;
2. В воде или бульоне;
3. В собственном соку;

4. В смеси воды и молока.

1	2	3	4

A21. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют ...

1. пассированным томатным пюре, сахаром, солью;
2. мукой, смешанной с сахаром и солью;
3. сахаром, солью, мукой;
4. мучной пассировкой, сахаром, солью.

1	2	3	4

A22. Электрофритюрницу используют для приготовления блюда...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A23. Солёные припущенные огурцы входят в состав блюда...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A24. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проваренные, в основном хорошо сохранившие свою форму и легко отделяющиеся друг от друга должны быть в готовой.....

1. вязкой каше;
2. во всех кашах;
3. рассыпчатой каше;
4. жидкой каше.

1	2	3	4

A25. Из вязкой каши можно приготовить блюда...

1. « крупеник», « биточки»;
2. «запеканка», «котлеты»;
3. «запеканка», «крупеник»;
4. «пудинг», «крупеник».

1	2	3	4

A26. Если макаронные изделия варят несливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 1,8-2,2 л воды;
2. 1,5-2,0 л воды;
3. 2,0-2,5 л воды;
4. 2,2-3,0 л воды.

1	2	3	4

A27. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и ...

1. Сразу же подают;
2. Оставляют на 15-20 минут в отваре;
3. Продолжают варить еще 15-20 минут;
4. Подсушивают в жарочном шкафу 15-20 минут.

1	2	3	4

A28. Для приготовления блюда «Рыба аппетитная» капусту белокочанную свежую сначала...

1. Измельчают на мясорубке;
2. Обжаривают;

3. Отваривают;
4. Маринуют.

1	2	3	4

A29. К жареным блюдам из мяса относятся...

1. Плов, рулет, бефстроганов;
2. Бефстроганов, бифштекс, поджарка;
3. Бифштекс, азу, бефстроганов;
4. Жаркое, котлеты, рагу.

1	2	3	4

A30. Для приготовления блюда «Жаркое по-домашнему» свинину или говядину, нарезанную по 2-4 куска на порцию, предварительно...

1. Маринуют;
2. Отбивают;
3. Обжаривают;
4. Панируют .

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислите ингредиенты для приготовления сухариков к салату «Цезарь»;
2. Перечислите овощи, входящие в состав салата «Греческий».
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».
4. Подберите ингредиенты для приготовления теплого овощного салата с кедровыми орешками.
5. Перечислите ингредиенты для приготовления салата из шампиньонов.

1.	Мякоть отварной птицы	11.	Яйца отварные	21.	Салат (листья)
2.	Отварное мясо	12.	Крабы (консервы)	22.	Грибы
3.	Майонез	13.	Яблоки свежие	23.	Картофель
4.	Оливковое масло	14.	Зеленый лук	24.	Редис
5.	Огурцы	15.	Сливочное масло	25.	Чеснок
6.	Репчатый лук	16.	Баклажаны	26.	Хлеб
7.	Кедровые орешки	17.	Красный лук	27.	Укроп
8.	Сладкий перец	18.	Сельдерей черешковый	28.	Оливки
9.	Сметана	19.	Каперсы	29.	Помидоры
10.	Бекон	20.	Анчоусы	30.	Рикотта

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых используют отварной картофель;
2. Перечислить супы, для приготовления которых используют фасоль;
3. Перечислить супы, для приготовления которых тушат квашеную капусту;
4. Перечислить супы, для приготовления которых используют кости свиного копченостей.
5. Перечислить супы, в состав которых не входит картофель.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
----	-------------	-----	-----------------	-----	-------------

2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. 7900г каши вязкой кукурузной можно приготовить из крупы в количестве...

1. 2252г
2. 2631г
3. 2771г;
4. 1975г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 9200г каши пшеничной вязкой было использовано воды в количестве....

1. 11500г;
2. 7360г;
3. 6624;
4. 7728.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять соль в количестве...

1. 219г;
2. 625г;
3. 250г;
4. 178г.

1	2	3	4

С4. 15кг отварной фасоли можно приготовить из...

1. 3125г сухой фасоли;
2. 4639г сухой фасоли;
3. 3092г сухой фасоли;
4. 7275г сухой фасоли.

1	2	3	4

С5. Из 5кг творога можно приготовить блюдо «Сырники» в количестве...

1. 36 порций;
2. 33 порции;
3. 29 порций;
4. 37 порций.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1000г винегрета овощного в январе месяце потребуется моркови массой брутто в количестве...

1. 169г;
2. 170г;
3. 201;
4. 134г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) При бракераже блюда «Картофель в молоке» картофель оказался плотной консистенции. В чем причина? Возможность использования.

Б) Допустил ли повар ошибку, если он отваривал филе кальмаров в течение 20 минут? К каким изменениям качества приводит нарушение сроков варки?

В) Соус красный в блюдах из тушеного мяса имеет клейкую консистенцию, комочки заварившейся муки. Какие нарушения допущены в технологическом процессе?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Судак жаренный» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Судак жаренный» с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.

Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1 – Судак жаренный на овощной подушке со сливочным соусом, украшенный микрозеленью

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1 Зубчики чеснока, разрезанные вдоль пополам, нагревают в смеси сливочного и оливкового масла и затем дают постоять 10 минут, чтобы...

1. Перемешать с кубиками хлеба и, запечь их для салата «Цезарь»;
2. Полить салат «Греческий» перед подачей;
3. Сбрызнуть и перемешать листья салата перед подачей салата «Цезарь»;
4. Сбрызнуть кубики хлеба для салата «Табуле»;

1	2	3	4

А2. В процессе приготовления заправки для салата «Цезарь» используют растертые в пасту...

1. Маслины;
2. Отварные яйца;
3. Анчоусы;
4. Оливки.

1	2	3	4

А3. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Базилик;
2. Красный перец;
3. Укроп;
4. Кориандр.

1	2	3	4

А4. Филе лосося отваривают и нарезают крупными ломтиками для приготовления ...

1. Салата «Греческий» (классический);
2. Салата «Цезарь» (классический);
3. Салата «Табуле»;
4. Салата «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А5. Оливки, разрезанные пополам, добавляют в ...

1. Салат «Табуле»;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;

4. Салат «Цезарь» (классический).

1	2	3	4

А6. Натертое яблоко и мелко шинкованную краснокочанную капусту в процессе приготовления горячего салата из капусты кладут в горячую заправку и проваривают в течение...

1. 2 минут;
2. 3 минут;
3. 4 минут;
4. 5 минут.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают: грецкие орехи и миндаль к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

А8. При приготовлении сырной тарелки следует помнить, что ярче всего вкус и аромат сыра проявляются при температуре...

1. 18-20 С;
2. 10-14 С;
3. 16-18 С;
4. 14-15 С.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуски «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек»...

1. Тертые сыр и крабовые палочки перемешивают;
2. Грецкие орехи измельчают вместе с оливками;
3. Грецкие орехи перемешивают с тертым сыром;
4. Кусочек грецкого ореха кладут внутрь оливок.

1	2	3	4

А10. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...

1. Сэндвичей;
2. Смерребролей;
3. Канапе;
4. Омоньеров.

1	2	3	4

А11. Закуски из теста, название которых означает «кожаные мешочки для ношения денег» называют...

1. Смерреброли;
2. Тапас;
3. Фингер фуд;
4. Омоньерры.

1	2	3	4

А12. Холодные супы подают при температуре не выше...

1. 25°C;
2. 15°C;
3. 10 °C;

4. 14 °С.

1	2	3	4

A13. В состав рассольника по-ленинградски входят...

1. капуста белокочанная, огурцы соленые;
2. огурцы соленые, рисовая крупа;
3. квашеная капуста, соленые огурцы;
4. белокочанная капуста, крупа рисовая.

1	2	3	4

A14. Говядина, курица и варено-копченый окорок входят в состав супа...

1. шурпа;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. щи боярские.

1	2	3	4

A15. В жарочном шкафу готовят суп...

1. шурпа;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. щи боярские.

1	2	3	4

A16. Для ароматизации в сладкие супы можно добавить...

1. перец черный молотый, уксус яблочный;
2. корицу, гвоздику, лимонную цедру;
3. хмели-сунели, карри, уксус;
4. лавровый лист, корица, кардамон.

1	2	3	4

A17. Для приготовления белого бульона (для соусов) подготовленные кости укладывают в котел и заливают холодной водой в расчете на 1кг костей...

1. 1,5л ;
2. 0,5л;
3. 2,5л;
4. 2,0л .

1	2	3	4

A18. Молочный соус густой используют для...

1. запекания блюд из овощей, мяса, рыбы;
2. фарширования котлет из птицы, дичи;
3. подачи к блюдам;
4. для заправки припущенных и отварных овощей.

1	2	3	4

A19. Для приготовления коричневого бульона говяжьи кости обжаривают до темно-золотистого цвета в течение ...

1. 0,5-1 часа;
2. 1-1,5 часа;
3. 1,5-1,8 часа;
4. 2-2,5 часа.

1	2	3	4

A20. При приготовлении блюда «Тушеная капуста» из рецептуры исключают уксус в том случае, если используют ...

1. цветную капусту;
2. маринованную капусту;
3. квашеную капусту;
4. брюссельскую капусту.

1	2	3	4

A21. Для приготовления блюда «Голубцы овощные» приготавливают фарш из ...

1. картофеля, моркови, лука репчатого;
2. риса, грибов, яиц, лука репчатого;
3. грибов, моркови, лука репчатого;
4. фасоли, грибов и риса.

1	2	3	4

A22. Очищенный картофель варят, обсушивают, протирают, охлаждают до 40-50°C, добавляют яйца и перемешивают, чтобы приготовить блюдо ...

1. «картофельный хворост»;
2. «крокеты картофельные»;
3. «зразы картофельные»;
4. «картофель, запеченный со свинойной».

1	2	3	4

A23. Запекают овощи в жарочном шкафу при температуре ...

1. 240-250°C;
2. 200-220°C;
3. 160-180°C;
4. 250-280°C.

1	2	3	4

A24. Во время варки к бобовым не следует добавлять холодную воду, так как это...

1. Ухудшает их развариваемость;
2. Сокращает срок их хранения;
3. Ухудшает их вкус и внешний вид;
4. Увеличивает продолжительность их варки.

1	2	3	4

A25. Пшено варят 20-30 минут сначала в воде, затем сливают лишнюю воду, добавляют горячее молоко и варят до готовности, чтобы приготовить...

1. вязкую кашу;
2. рассыпчатую кашу;
3. густую кашу;
4. жидкую кашу.

1	2	3	4

A26. Запеканка из гречневой или пшеничной крупы с творогом называется ...

1. лапшевником;
2. крупеником;
3. пудингом;
4. творожником.

1	2	3	4

A27. Макаaronные изделия варят несливным способом для приготовления...

1. крупеников;
2. макаронников;
3. биточков;
4. макарон с томатом.

1	2	3	4

A28. Для приготовления блюда «теляное» рыбу разделяют ...

1. На чистое филе,
2. На филе с кожей без костей;
3. На непластованную;;
4. На филе с кожей и реберными костями.

1	2	3	4

A29. При подаче блюда «люля-кебаб», его...

1. Поливают томатным соусом и посыпают зеленью;
2. Выкладывают на тарелку и посыпают зеленым луком;
3. Кладут на лаваш, гарнируют луком и зеленью;
4. Выкладывают на ломтики хлеба и поливают кетчупом.

1	2	3	4

A30. В процессе приготовления блюда «Тефтели» обжаренные мясные шарики заливают соусом и....

1. варят;
2. припускают;
3. тушат;
4. запекают.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Назовите ингредиенты для приготовления салата «Весна».
2. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Столичный».
4. Перечислите ингредиенты для заправки салата «Греческий».
5. Перечислите ингредиенты для приготовления шариков из брынзы для приготовления одноименного салата.

1.	Яйца отварные	11.	Сметана	21.	Кедровые орешки
2.	Крабы (консервы)	12.	Молоко	22.	Сладкий перец
3.	Лук зеленый	13.	Репчатый лук	23.	Свекла
4.	Анчоусы	14.	Лимонный сок	24.	Бекон
5.	Морковь	15.	Орегано	25.	Мякоть отварной птицы
6.	Красный лук	16.	Коричневый сахар	26.	Баклажаны
7.	Сельдерей черешковый	17.	Редис	27.	Майонез
8.	Салат (листья)	18.	Чеснок	28.	Оливковое масло
9.	Шпинат	19.	Хлеб	29.	Огурцы свежие
10.	Картофель	20.	Укроп	30.	Баклажаны

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы;

2. Перечислить супы, которые можно подать в холодном виде;
3. Перечислить супы, которые готовят или подают в горшочках;
4. Перечислить супы, которые готовят с использованием теста;
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют грибы.
- 6.

1.	Суп из овощей	11.	Борщ украинский	21.	Суп-харчо
2.	Суп из клюквы и яблок	12.	Рассольник по-кубански	22.	Похлебка старомосковская
3.	Рассольник домашний	13.	Борщ	23.	Солянка рыбная
4.	Щи томленные гречневыми блинами	14.	Суп молочный с крупой	24.	Суп молочный с клецками
5.	Щи боярские	15.	Окрошка овощная	25.	Борщ холодный
6.	Юшка картофельная со сладким перцем	16.	Рассольник ленинградский	26.	Похлебка по - суворовски
7.	Суп-лапша грибная	17.	Борщ сибирский	27.	Щи зеленые с яйцом
8.	Щи из щавеля	18.	Щи по-уральски	28.	Рассольник
9.	Солянка грибная	19.	Щи суточные	29.	Щи из свежей капусты
10.	Окрошка мясная	20.	Суп полевой	30.	Борщ московский

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Из 1500г крупы манной можно приготовить кашу жидкую в количестве ...

1. 23100г;
2. 1829г;
3. 6757;
4. 9740г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 70 порций блюда «Каша рассыпчатая» по 1 колонке сборника рецептов из перловой крупы требуется воды в количестве....

1. 56000;
2. 8610г;
3. 8400г;
4. 7875.

1	2	3	4

С3. Из 13700г сухих макаронных изделий можно приготовить отварных макаронных изделий в количестве...

1. 39143г;
2. 47950г;
3. 3914;
4. 47950г

1	2	3	4

С4. Для приготовления 30 порций блюда «Фасоль с копченой корейкой» по 2 колонке сборника рецептов необходимо использовать фасоль в количестве....

1. 3274г;

2. 14550г;
3. 2183г;
4. 9278г.

1	2	3	4

С5. Для приготовления 45 порций блюда «Вареники ленивые» используют творог в количестве....

1. 9981г;
2. 9040г;
3. 11250г;
4. 9416г.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1000г винегрета овощного в марте месяце потребуется свеклы массой брутто в количестве...

1. 137г;
2. 205г;
3. 201г;
4. 170г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) На производство поступил творог с повышенной влажностью и кислотностью. Для каких целей его можно использовать? Как повлияет качество творога на технологические и органолептические показатели готовой продукции? Как уменьшить кислотность?

Б) После жарки бифштекса натурального повар залил его бульоном и довел до кипения. Правомерны ли действия повара? Как изменится качество готового продукта?

В) На производстве был приготовлен борщ бледно-розового цвета. На каком этапе был нарушен технологический процесс? Укажите причины и пути устранения отмеченного недостатка.

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептов 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Котлеты по-киевски» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Котлета по-киевски» с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.
Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1 – котлета по-киевски с картофельным пюре, обжаренными овощами и со сливочным соусом, украшенный зеленью

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...

1. с оливковым маслом и посыпают солью;
2. с оливковым маслом и тертым сыром;
3. с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;
4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.

1	2	3	4

А2. Для салата «Греческий» (классический) приготавливают заправку из...

1. Желтков вареных яиц, дижонской горчицы, соли и перца;
2. Оливкового масла, лимонного сока и цедры, соли и черного перца;
3. Лимонного сока, томатного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;
4. Оливкового масла, лимонного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;

1	2	3	4

А3. Поджаренными семенами кунжута и черным молотым перцем посыпают перед подачей салат...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

А4. При использовании в салатах листовых овощей, таких как шпинат и салат, лучше их...

1. Нарезать соломкой;
2. Подморозить и крошить;
3. Нарвать руками на кусочки;
4. Использовать в целом виде.

1	2	3	4

А5. Грейпфрут, виноград и яблоки - обязательные ингредиенты салата...

1. «Весенняя фантазия».

2. Греческий (классический);
3. «Цезарь» (классический);
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A6. Для теплого овощного салата с кедровыми орешками используют такие овощи, как...

1. Шампиньоны, репчатый лук, баклажаны;
2. Сельдерей, сладкий перец, баклажаны;
3. Морковь, сельдерей, сладкий перец;
4. Цуккини, шампиньоны, репчатый лук.

1	2	3	4

A7. Закуску из творога и авокадо перед подачей выкладывают в ...

1. Лист салата и придают форму «рулетика»;
2. Лист салата и придают форму «бутончика»;
3. Лист лука порея и придают форму «батончика»;
4. Лист капусты пекинской и придают форму «розочки».

1	2	3	4

A8. При приготовлении «сырной тарелки», сыры выкладывают по часовой стрелке так: где на циферблате цифра 6, кладут мягкие сорта, а где цифра 12 ...

1. Мягкие, сладковатые сорта;
2. Нежные сливочные сорта;
3. Острые, терпкие, с красной корочкой;
4. Нейтральные без корочки.

1	2	3	4

A9. Для приготовления закуска «Сырный шар» используют такие овощи, как...

1. Редис, томаты и репчатый лук;
2. Репчатый лук, морковь, сельдерей, хрен;
3. Огурцы, кабачки и баклажаны;
4. Редис, сельдерей, репчатый лук, хрен.

1	2	3	4

A10. Французские закуски из фаршированных блинчиков называются...

1. Волованы;
2. Тарталетки;
3. Омоньеры;
4. Смерреброли.

1	2	3	4

A11. Мякоть одной из половинок багета смазывают смесью из майонеза и горчицы для приготовления...

1. Клубного сэндвича;
2. Западного сэндвича;
3. Сэндвича с семгой и розовым соусом;
4. Итальянского сэндвича.

1	2	3	4

A12. Для приготовления бульона лучше использовать кости...

1. позвоночные;
2. реберные;
3. трубчатые;
4. лопаточные.

1	2	3	4

A13. Верхний слой бульона вместе с жиром называется...

1. брез;
2. глянс;
3. гарни;
4. аспик.

1	2	3	4

A14. Для приготовления щей боярских замешивают дрожжевое тесто, чтобы...

1. выпечь пампушки для подачи;
2. закрыть горшочек лепешкой;
3. нарезать домашнюю лапшу;
4. приготовить варенички.

1	2	3	4

A15. Судак разделяют на филе с кожей без костей для приготовления супа...

1. похлебка кубанская;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. похлебка грибная.

1	2	3	4

A16. Для приготовления окрошки квас предварительно заправляют смесью из...

1. шинкованного зеленого лука со свежими огурцами и отварным картофелем;
2. растертых желтков вареных яиц с огурцами, картофелем и колбасой;
3. сметаны и желтков яиц с сахаром;
4. растертых желтков вареных яиц с горчицей, сметаной, солью и сахаром.

1	2	3	4

A17. При производстве соуса красного основного требуются приготовить такие компоненты, как...

1. белый бульон, пассированные корни и лук, красная мучная пассировка;
2. коричневый бульон, белая мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;
3. обычный бульон, красная мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;
4. коричневый бульон, красная мучная пассировка, пассированные корни, лук и томат-пюре;

1	2	3	4

A18. Лимонную кислоту добавляют в конце варки соуса...

1. красного;
2. грибного;
3. белого;
4. молочного.

1	2	3	4

A19. Для приготовления сметанного основного соуса пшеничную муку ...

1. прогревают при температуре 100 С без жира, охлаждают до 50-60 С и перемешивают со сливочным маслом;
2. нагревают при перемешивании со сливочным маслом до температуры 150 С и охлаждают;
3. перемешивают со сливочным маслом и прогревают до температуры 120 С;
4. прогревают при 120 С, охлаждают до 50-60 С, добавляют сливочное масло, сметану;

1	2	3	4

A20. Чтобы жарить овощи, сковороду с жиром следует нагреть до температуры ...

1. 240-250 С;
2. 200-220 С;

3. 150-160 С;
4. 250-280 С.

1	2	3	4

A21. В процессе приготовления блюда «котлеты свекольные» к прогретой с жиром отварной протертой свекле добавляют ...

1. картофельный крахмал и перемешивают;
2. манную крупу и варят до готовности;
3. пшеничную муку и варят до готовности;
4. яйца, соль, сахар и перемешивают.

1	2	3	4

A22. К группе блюд из запеченных овощей относятся...

1. Солянка овощная, запеканка капустная, голубцы овощные;
2. Цимес «Еврейский»; солянка овощная, крокеты картофельные
3. Котлеты из овощей, запеканка капустная, голубцы овощные;
4. Крокеты картофельные, цимес «Еврейский», голубцы овощные;

1	2	3	4

A23. Стручки фасоли, листья шпината и спаржу с целью сохранения цвета варят в...

1. небольшом количестве подсолённой воды;
2. большом количестве бурно кипящей воды и в открытой посуде;
3. небольшом количестве бульона;
4. большом количестве бурно кипящей воды и в закрытой посуде.

1	2	3	4

A24. В процессе приготовления пудинга из манной крупы в готовую вязкую кашу вводят ...

1. растертые с сахаром желтки, изюм, ванилин, масло, цукаты, взбитые белки;
2. изюм, ванилин, взбитые с сахаром яйца, масло, цукаты;
3. изюм, ванилин, масло, цукаты, взбитые белки;
4. изюм, ванилин, масло, цукаты, растертые с сахаром желтки.

1	2	3	4

A25. Каша, которая имеет густую массу, при температуре 60-70 С держится на тарелке горкой, не расплываясь называется...

1. рассыпчатой;
2. вязкой;
3. готовой;
4. жидкой.

1	2	3	4

A26. Сваренные макаронные изделия откидывают...

1. На крышку;
2. В другую кастрюлю;
3. На дуршлаг;
4. На противень.

1	2	3	4

A27. Бобовые развариваются медленно, поэтому их перед варкой...

1. Несколько раз ошпаривают кипятком;
2. Выдерживают в молоке в течение 2-3 часов;
3. Замачивают в холодной воде 5-8 часов;
4. Подсушивают в жарочном шкафу 15-20 минут.

1	2	3	4

А28. Приготовление блюда «Рулет из рыбы» осуществляют ...

1. В жарочном шкафу;
2. В пароварке;
3. Во фритюрнице;
4. В сковороде-гриль.

1	2	3	4

А29. Для приготовления блюда «Тулма» используют котлетное мясо...

1. Курицы;
2. Свинины;
3. Баранины;
4. Телятины.

1	2	3	4

А30. В состав блюда «Азу» обязательно входят...

1. Картофель и капуста белокочанная;
2. Соленые огурцы и картофель;
3. Рис и морковь;
4. Белокочанная капуста и свежие огурцы.

1	2	3	4

Часть В**В1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в таблицу.**

1. Назовите ингредиенты для приготовления салата «Весна».
2. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Столичный».
4. Перечислите ингредиенты для заправки салата «Греческий».
5. Перечислите ингредиенты для приготовления шариков из брынзы для приготовления одноименного салата.

1.	Салат (листья)	11.	Мякоть отварной птицы	21.	Яйца отварные
2.	Шпинат	12.	Баклажаны	22.	Крабы (консервы)
3.	Картофель	13.	Майонез	23.	Лимонный сок
4.	Редис	14.	Оливковое масло	24.	Орегано
5.	Чеснок	15.	Огурцы свежие	25.	Коричневый сахар
6.	Хлеб	16.	Репчатый лук	26.	Морковь
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Сметана	18.	Сладкий перец	28.	Сельдерей черешковый
9.	Молоко	19.	Свекла	29.	Лук зеленый
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Анчоусы

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

В2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения в таблицу.

1. Перечислить супы, в состав которых входят крупы.
2. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы.

3. Перечислить супы, которые готовят без картофеля.
4. Перечислить супы, которые готовят с квашеной капустой.
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют муку пшеничную.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Для приготовления 4400г рисовой рассыпчатой каши требуется рисовой крупы....

1. 976г;
2. 1810г;
3. 1232г;
4. 1571 г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 11000г каши гречневой рассыпчатой из ядрицы поджаренной необходимо использовать соль в количестве...

1. 110г;
2. 437г;
3. 458г;
4. 183г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления отварных макаронных изделий из 2900г сухих макаронных изделий потребуется воды в количестве...

1. 8285г;
2. 16400;
3. 17400г
4. 2069г;

1	2	3	4

С4. Из 3000г чечевицы можно приготовить блюдо «Бобовые в соусе» по 3 колонке сборника рецептов в количестве...

1. 39 порций;
2. 29 порций;

3. 14 порций;
4. 19 порций.

1	2	3	4

С5. Из 15 кг полуфабриката «Вареники ленивые» можно приготовить...

1. 62 порции;
2. 56 порций;
3. 54 порции;
4. 60 порций.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1 порции салата «Мясной» в ноябре месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 82г;
2. 44г;
3. 56г;
4. 59г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) На предприятие привезли мелкий, начавший прорастать лук. Хранению он не подлежит. Привезли лука гораздо больше, чем нужно. Ваши действия.

Б) При тепловой обработке произошла деформация кусков рыбы. Какие приемы в технологическом процессе упущены?

В) При бракераже блюда «Гуляш с гречневой кашей» Вы обнаружили, что мясо сухое, жесткое, плохо разжевывается. В чем причина? Дайте объяснение размягчению мяса при тепловой обработке.

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептов 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Руллет из курицы» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции горячего блюда «Руллет из курицы» с гарниром «овощное пюре» и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке. Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- рулет куриный, фаршированный черносливом с пюре из брокколи, легким миксом из обжаренных овощей со сливочным соусом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Филе анчоусов промывают, обсушивают и растирают в пасту для приготовления салата...

1. Греческий (классический);
2. «Цезарь» (классический;
3. «Табуле»;
4. «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А2. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...

1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
2. Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы; помидоры;
3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.

1	2	3	4

А3. Для приготовления салата «Греческий» (классический) используют такие овощи, как...

1. Помидоры, редис, цуккини, зеленый лук, сладкий перец;
2. Редис, сельдерей, салат, красный лук, огурцы; помидоры;
3. Сельдерей, салат, красный лук, соленые огурцы;
4. Красный лук, свежие огурцы, помидоры, перец сладкий.

1	2	3	4

А4. В состав салата «Греческий» (классический) обязательно входит сыр...

1. «Пармезан»;
2. «Горгонзола»;
3. «Чечил»;
4. «Фета».

1	2	3	4

А5. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Сыр «пармезан»;
2. Фенхель;
3. Баклажан;
4. Укроп.

1	2	3	4

А6. Для приготовления шариков из брынзы, в процессе приготовления салата, используют отжатую мякоть...

1. Моркови;
2. Помидоров;
3. Огурцов;
4. Лука репчатого.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: сочные груши к ...

1. Мягким сырам с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сырам;
3. Твердым сырам;
4. Любым сырам.

1	2	3	4

А8. Готовое тесто для закуски «Сырные палочки» сначала...

1. Выдерживают в морозильнике 30 минут;
2. Делят на порции по 5-7 грамм;
3. Посыпают крупно молотым черным перцем;
4. Рубят ножом на мелкие куски.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуски «Сыр слоеный» ветчину ...

1. Измельчают на куттере;
2. Нарезают тонкими ломтиками;
3. Пропускают через мясорубку;
4. Нарезают мелкими кубиками.

1	2	3	4

А10. Волованы для приготовления закусок готовят из ...

1. Бисквитного теста;
2. Слоеного теста;
3. Песочного теста;
4. Заварного теста.

1	2	3	4

А11. Для приготовления закусочных бисквитных рулетов в процессе приготовления бисквита желтки растирают с ...

1. Сахаром;
2. Солью;
3. Сахарной пудрой;
4. Какао-порошком.

1	2	3	4

А12. Для приготовления рыбного бульона используют рыбные пищевые отходы в количестве 1 кг в расчете на...

1. 1-2 литра воды;
2. 5-6 литра воды;
3. 3-3,5 литра воды;
4. 2-2,5 литра воды .

1	2	3	4

А13. Для приготовления борща украинского замешивают дрожжевое тесто, чтобы ...

1. выпечь пампушки для подачи;

2. закрыть горшочек лепешкой;
3. нарезать домашнюю лапшу;
4. приготовить варенички.

1	2	3	4

A14. В состав супа «рассольник по-домашнему» входят...

1. капуста белокочанная, огурцы соленые;
2. огурцы соленые, рисовая крупа;
3. квашеная капуста, соленые огурцы;
4. белокочанная капуста, крупа рисовая.

1	2	3	4

A15. Свеклу для приготовления борщей предварительно тушат с добавлением...

1. сметаны;
2. уксуса, томат-пюре, сахар;
3. перца молотого;
4. лаврового листа.

1	2	3	4

A16. Для приготовления холодных супов картофель и другие ингредиенты нарезают мелкими...

1. ломтиками;
2. кубиками;
3. брусочками;
4. кружочками.

1	2	3	4

A17. Для получения концентрированного бульона-фюме...

1. сваренный белый бульон перемешивают с коричневым бульоном и уваривают;
2. сваренный коричневый бульон уваривают до 1/10 первоначального объема.;
3. готовый коричневый бульон несколько раз процеживают;
4. сваренный белый бульон уваривают до 1/10 первоначального объема.

1	2	3	4

A18. Молочный соус средней густоты используют для...

1. запекания блюд из овощей, мяса, рыбы;
2. фарширования котлет;
3. подачи к блюдам;
4. для заправки припущенных и отварных овощей.

1	2	3	4

A19. Для приготовления белого бульона подготовленные кости укладывают в котел и заливают холодной водой в расчете на 1кг костей...

1. 1,5л ;
2. 0,5л;
3. 2,5л;
4. 2,0л .

1	2	3	4

A20. Температура фритюра для жарки овощей должна быть...

1. 150-165 С
2. 175-180 С
3. 165-175 С
4. 190-200 С

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

A21. Чтобы сварить быстрозамороженные овощи, их кладут в кипящую воду предварительно....

1. Разморозив их при комнатной температуре в течение 20 минут;
2. Разморозив их в микроволновой печи;
3. Прогрев их в пароконвектомате;
4. Не размораживая их.

1	2	3	4

A22. Для припускания 1 кг овощей берут воды или бульона в среднем ...

1. 0,5- 0,6 л;
2. 0,4 – 0,5 л;
3. 0,2 – 0,3 л;
4. 1,0 – 1,5 л.

1	2	3	4

A23. Если свежая капуста горчит, её перед тушением ...

1. обжаривают в течение 2-3 минут;
2. ошпаривают в течение 3-5 минут;
3. перетирают с солью в течение 1 минуты;
4. промывают несколько раз в проточной воде.

1	2	3	4

A24. Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют...

1. Коренья, томатное пюре, репчатый лук, лавровый лист;
2. Томатное пюре, перец горошком, лавровый лист;
3. Перец черный горошком, лавровый лист, корень сельдерея;
4. Ароматические коренья и овощи, зелень петрушки и сельдерея.

1	2	3	4

A25. Для приготовления рассыпчатой каши крупу рисовую предварительно...

1. Промывают;
2. Обжаривают;
3. Просушивают;
4. Замораживают.

1	2	3	4

A26. Для приготовления крупеника используют...

1. рассыпчатую рисовую кашу;
2. рассыпчатую гречневую кашу;
3. вязкую гречневую кашу;
4. жидкую рисовую кашу.

1	2	3	4

A27. Когда макаронные изделия варят сливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 35 г соли;
2. 50 г соли;
3. 40 г соли;
4. 45 г соли.

1	2	3	4

A28. Приготовление блюда «Зразы донские» осуществляют ...

1. В жарочном шкафу;
2. В пароварке;
3. Во фритюрнице;

4. В сковороде-гриль.

1	2	3	4

A29. Только из говядины приготавливают такие блюда, как...

1. Плов, рулет, бефстроганов;
2. Гуляш, шашлык, поджарка;
3. Бифштекс, азу, бефстроганов;
4. Жаркое, котлеты, рагу.

1	2	3	4

A30. После того, как поверхность котлет станет поджаристой, их доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут при температуре...

1. 160-180 С;
2. 180-200 С;
3. 200-240 С;
4. 250-280 С.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислите ингредиенты для приготовления сухариков к салату «Цезарь»;
2. Перечислите овощи, входящие в состав салата «Греческий».
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».
4. Подберите ингредиенты для приготовления теплого овощного салата с кедровыми орешками.
5. Перечислите ингредиенты для приготовления салата из шампиньонов.

1.	Салат (листья)	11.	Мякоть отварной птицы	21.	Яйца отварные
2.	Грибы	12.	Отварное мясо	22.	Крабы (консервы)
3.	Картофель	13.	Майонез	23.	Яблоки свежие
4.	Редис	14.	Оливковое масло	24.	Зеленый лук
5.	Чеснок	15.	Огурцы	25.	Сливочное масло
6.	Хлеб	16.	Репчатый лук	26.	Баклажаны
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Оливки	18.	Сладкий перец	28.	Сельдерей черешковый
9.	Помидоры	19.	Сметана	29.	Каперсы
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Анчоусы

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, которые готовят или подают в горшочках.
2. Перечислить супы, которые готовят с использованием теста.
3. Перечислить супы, которые готовят с использованием костей свиного копченостей.
4. Перечислить супы, которые готовят с добавлением маслин и каперсов.
5. Перечислить супы, в состав которых входит сахар.

1.	Суп из овощей	11.	Борщ украинский	21.	Суп-харчо
2.	Суп из клюквы и яблок	12.	Рассольник по-кубански	22.	Похлебка старомосковская
3.	Рассольник домашний	13.	Борщ	23.	Солянка рыбная

4.	Щи томленные гречневыми блинами	14.	Суп молочный с крупой	24.	Суп молочный с клецками
5.	Щи боярские	15.	Окрошка овощная	25.	Борщ холодный
6.	Юшка картофельная со сладким перцем	16.	Рассольник ленинградский	26.	Похлебка по - суворовски
7.	Суп-лапша грибная	17.	Борщ сибирский	27.	Щи зеленые с яйцом
8.	Щи из щавеля	18.	Щи по-уральски	28.	Рассольник
9.	Солянка грибная	19.	Щи суточные	29.	Щи из свежей капусты
10.	Окрошка мясная	20.	Суп полевой	30.	Борщ московский

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Для приготовления 4800г каши перловой рассыпчатой было использовано воды в количестве....

1. 11520г
2. 3936г;
3. 3840г
4. 6000г.

1	2	3	4

С2. 150г соли необходимо для приготовления каши пшенной вязкой, если используют крупу в количестве...

1. 3750г
2. 3000г;
3. 6000г;
4. 2625г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять воды в количестве...

1. 17800г;
2. 62500г;
3. 26250г;
4. 21900г.

1	2	3	4

С4. Из 6400 г гороха можно приготовить отварной горох в количестве...

1. 13333г;
2. 13196г;
3. 3104г;
4. 30720г.

1	2	3	4

С5. Из 3,5 кг творога можно приготовить блюдо «Запеканка» в количестве...

1. 24 порции;
2. 19 порций;

3. 25 порций;
4. 23 порции.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1000г винегрета овощного в декабре месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 291г;
2. 431г;
3. 313г;
4. 323г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Б) Повар пришел на работу с гнойничковым заболеванием кожи. Как ему можно отработать смену?

В) В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции блюда «Бифштекс рубленый из говядины» - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции блюда «Бифштекс рубленый из говядины» с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие

дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.
Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- бифштекс рубленый из говядины с тушенными овощами, декорированный листьями петрушки

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вопросов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. Для приготовления салата «Цезарь» (классический) французский хлеб, нарезанный кубиками, перед выпеканием перемешивают ...

1. с оливковым маслом и посыпают солью;
2. с оливковым маслом и тертым сыром;
3. с растопленным сливочным чесночным маслом, с солью и перцем;
4. с растопленным сливочным маслом и тертым сыром.

1	2	3	4

А2. Для салата «Греческий» (классический) приготавливают заправку из...

1. Желтков вареных яиц, дижонской горчицы, соли и перца;
2. Оливкового масла, лимонного сока и цедры, соли и черного перца;
3. Лимонного сока, томатного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;
4. Оливкового масла, лимонного сока, чеснока, сухого орегано, соли и молотого черного перца;

1	2	3	4

А3. Для приготовления макаронного салата из курицы и винограда горячие отварные макароны перемешивают с 1/4 частью заправки, состоящей из...

1. Оливкового масла с лимонным соком, соли и молотого черного перца;
2. Яблочного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца;
3. Горчицы дижонской, соли и молотого черного перца;
4. Винного уксуса, оливкового масла, соли и молотого черного перца

1	2	3	4

А4. В ходе приготовления горячего салата из капусты, в сковороду с жиром добавляют яблочный уксус, воду, коричневый сахар, раздавленные семена тмина и соль, затем смесь доводят до кипения и добавляют в нее...

1. Пекинскую капусту;
2. Брюссельскую капусту;
3. Красноочанную капусту;
4. Цветную капусту.

1	2	3	4

A5. Салат из шпината называют «горячим» потому, что шпинат заливают горячей заправкой из...

1. яблочного уксуса, семян белого кунжута, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
2. винного уксуса, оливкового масла, мелкорубленной зелени кинзы, тертого репчатого лука и сахара;
3. яблочного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара;
4. винного уксуса, оливкового масла, семян желтой горчицы, мелкорубленной зелени петрушки, тертого репчатого лука и сахара.

1	2	3	4

A6. Яблоки, авокадо и жирные сливки взбивают в блендере для получения сливочного соуса, которым поливают салат...

1. Греческий (классический);
2. «Весенняя фантазия».
3. «Цезарь» (классический);
4. «Табуле»;

1	2	3	4

A7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: ананас или вишню к ...

1. Мягким сырам с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сырам;
3. Твердым сырам;
4. Любым сырам.

1	2	3	4

A8. Сыр «Дор блю» перемешивают в блендере со сливочным маслом, чтобы приготовить закуску...

1. «Сырный шар»;
2. «Сырные палочки»;
3. «Сырный рулет с ветчиной»;
4. «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек».

1	2	3	4

A9. Чтобы приготовить закуску «Сырный рулет с ветчиной» твердый сыр предварительно кладут в полиэтиленовый пакет и...

1. Замораживают в морозилке;
2. Нарезают крупными кусками;
3. Нагревают в кипящей воде;
4. Энергично трясут.

1	2	3	4

A10. Чтобы приготовить корзиночки (таралетки) из сыра, кружок твердого сыра сначала следует слегка...

1. Подморозить;
2. Подсушить;
3. Раскатать;
4. Расплавить.

1	2	3	4

A11. Для приготовления бутерброда с морковью и сыром используют морковь...

1. Отваренную измельченную;
2. Сырую очищенную натертую;
3. Отваренную нарезанную кружочками;
4. Сырую очищенную, нарезанную кружочками.

1	2	3	4

A12. Подпеченные корни и лук в бульон добавляют за...

1. 50-60 минут до окончания варки;
2. 10-20 минут до окончания варки;
3. 5-10 минут до окончания варки;
4. 30-40 минут до окончания варки.

1	2	3	4

A13. Для приготовления супа «Щи зеленые с яйцом» шпинат предварительно ...

1. обжаривают;
2. тушат;
3. подпекают;
4. припускают.

1	2	3	4

A14. Так как овощи плохо развариваются в молоке, при приготовлении молочных супов их предварительно...

1. обжаривают в масле;
2. мелко рубят и припускают в воде;
3. отваривают до полуготовности в воде;
4. нарезают и запекают до полуготовности.

1	2	3	4

A15. Маслины или оливки, кружочек лимона кладут при подаче ...

1. рассольников;
2. похлебок;
3. солянок;
4. супов с крупами.

1	2	3	4

A16. Измельченный чеснок добавляют перед подачей в супы...

1. хинкал; харчо, щи боярские, рассольник ленинградский;
2. борщ, щи по-уральски, щи боярские ;
3. похлебка по-суворовски, похлебка старомосковская, хирмаса;
4. борщ с капустой и картофелем, рассольник домашний, щи по-уральски.

1	2	3	4

A17. По технологии приготовления соусы делятся на две группы - ...

5. Красные и белые;
6. С мукой и без муки;
7. Основные и производные;
8. Жидкие и густые.

	2	3	4

A18. Для приготовления основного белого соуса муку пассеруют при температуре...

1. 130-С;
2. 120 С;
3. 140 С;
4. 145 С.

1	2	3	4

A19. В жарочном шкафу жарят мясные или куриные кости с добавлением лука и моркови, чтобы приготовить бульон для соуса ...

1. белый ;
2. коричневый;
3. обычный ;
4. золотистый .

1	2	3	4

A20. Для жарки овощей во фритюре лучше использовать соотношение жира и продукта...

1. 2:2
2. 1:2
3. 4:1
4. 1:4.

1	2	3	4

A21. Овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат...

1. В бульоне;
2. В воде;
3. В собственном соку;
4. В молоке.

1	2	3	4

A22. Для приготовления овощного рагу используют предварительно...

1. обжаренные или припущенные овощи;
2. бланшированные овощи;
3. жареные овощи;
4. запеченные овощи.

1	2	3	4

A23. Изюм, молоко и корица являются обязательными ингредиентами блюда ...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A24. Для приготовления блюда «Горошница» подготовленный горох....

1. Измельчают и заваривают кипятком;
2. Выдерживают в молоке и протирают;
3. Запекают в жарочном шкафу;
4. Варят до готовности и протирают.

1	2	3	4

A25. Для варки риса откидным способом 1 кг подготовленной крупы засыпают в ...

1. 3 литра кипящей подсоленной воды;
2. 4 литра кипящей подсоленной воды;
3. 5 литров кипящей подсоленной воды;
4. 6 литров кипящей подсоленной воды.

1	2	3	4

A26. Для приготовления котлет в охлажденную густую вязкую кашу добавляют...

1. крахмал картофельный;

2. муку пшеничную;
3. яйца вареные;
4. яйца сырые.

1	2	3	4

A27. Когда макаронные изделия варят сливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 6 литров воды;
2. 4 литра воды;
3. 5 литров воды;
4. 3 литра воды.

1	2	3	4

A28. В процессе приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» используют такие овощи, как...

1. Кабачки, лук репчатый;
2. Морковь, лук репчатый;
3. Сладкий перец, морковь;
4. Капуста, лук репчатый.

1	2	3	4

A29. Мясные рубленые изделия жарят с двух сторон на сковороде с жиром в течение...

1. 3-5 минут;
2. 5-6 минут;
3. 6-7 минут;
4. 7-8 минут.

1	2	3	4

A30. Жареное блюдо из натуральной рубленой массы в виде биточка, на поверхности которого выложена яичница-глазунья, называется...

1. Шницель;
2. Поджарка;
3. Бефстроганов;
4. Бифштекс.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Подберите ингредиенты для приготовления салата из креветок с персиками;
2. Перечислите ингредиенты для приготовления соуса сливочного, которым поливают салат «Весенняя фантазия».
3. Назовите отварной ингредиент для салата «Табуле»;
4. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
5. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».

1.	Салат (листья)	11.	Яблоки	21.	Яйца отварные
2.	Шпинат	12.	Майонез	22.	Креветки
3.	Картофель	13.	Авокадо	23.	Лимонный сок
4.	Свекла	14.	Оливковое масло	24.	Булгур
5.	Чеснок	15.	Огурцы свежие	25.	Коричневый сахар
6.	Отварное мясо	16.	Репчатый лук	26.	Морковь
7.	Укроп	17.	Кедровые орешки	27.	Красный лук
8.	Йогурт	18.	Сладкий перец	28.	Крабы (консервы)
9.	Помидоры	19.	Персики	29.	Лук зеленый
10.	Рикотта	20.	Бекон	30.	Сливки

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

В2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых используют мясную рубленую массу.
2. Перечислить супы, для приготовления которых используют грибы;
3. Перечислить супы, которые можно подать в холодном виде.
4. Перечислить супы, для приготовления которых используют огурцы.
5. Перечислить супы, в состав которых входит картофель.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Суп картофельный с мясными фрикадельками
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Из 6700г крупы ячневой можно приготовить кашу вязкую в количестве...

1. 20120г;
2. 14874г;
3. 30180г;
4. 30180г

1	2	3	4

С2. Для приготовления 50 порций блюда «Каша рассыпчатая» по 1 колонке сборника рецептов требуется крупы гречневой ядрицы поджаренной в количестве...

1. 3128г;
2. 1875г;
3. 17986г;
4. 20850г.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять макаронные изделия в количестве...

1. 2625г;
2. 4375г;
3. 3571г;
4. 2190г.

1	2	3	4

С4. Из 2600г чечевицы можно приготовить отварную чечевицу в количестве....

1. 187г;
2. 5416г;
3. 5361г;
4. 1261г

1	2	3	4

С5. Для приготовления 35 порций блюда «Вареники ленивые» используют творог в количестве...

1. 7031г;
2. 2929г;
3. 7323г;
4. 7763г.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1 порции салата «Столичный» в феврале месяце потребуется картофеля массой брутто в количестве...

1. 47г;
2. 35г;
3. 44г;
4. 32г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Б) На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

В) Повар горячего цеха приготовил блюдо: «Шашлык из семги» с овощами гриль». При бракераже выяснилось, что готовый шашлык из семги суховат. Как вы считаете, в чем ошибка повара? Какие меры вы бы предприняли для предупреждения данного дефекта?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептов 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции горячего блюда из птицы - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	

2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.

Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1- куриный рулет с творожно-ореховой начинкой с грибным соусом, тыквенным пюре и брокколи ль-денте

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 5 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1. В состав салата «Цезарь» (классический), кроме кубиков белого хлеба, входят ...

1. Филе сельди, яйца, чеснок, сыр, салат;
2. Филе анчоусов, пармезан, салат, яйца, чеснок;
3. Филе курицы, чеснок, яйца, салат и пармезан;
4. Филе говядины, пармезан, салат, яйца, чеснок.

1	2	3	4

А2. В процессе приготовления салата «Греческий» редис и огурцы нарезают ...

1. Кубиками;
2. Кружочками;
3. Соломкой;
4. Ломтиками.

1	2	3	4

А3. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Красный перец;
2. Чеснок;
3. Фенхель;
4. Укроп.

1	2	3	4

А4. Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 5 минут для стекания сока при приготовлении салата...

1. из креветок с персиками;
2. из шпината с грейпфрутом, апельсином и авокадо;
3. макаронный с курицей и виноградом;
4. с шариками из брынзы.

1	2	3	4

А5. В состав салата «табуле» входит крупа...

1. Рис «Арборио»;
2. Булгур;
3. Полента;

4. Кус-кус.

1	2	3	4

А6. Украшают отварным яйцом, маринованным репчатым луком, маслинами и вареным початком кукурузы, нарезанным на кружочки толщиной 5 см, салат...

1. Горячий салат из шпината;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;
4. Горячий салат из капусты.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают фрукты: спелый виноград к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

А8. Тесто для закуска «Сырные палочки» раскатывают между 2 листами пергаментной бумаги до толщины...

1. 5 мм;
2. 3 мм;
3. 1 мм;
4. 4 мм.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуска «Сыр слоеный» крем творожный готовят из...

1. Масла сливочного, сыра творожного, вареных яичных желтков;
2. Творога, масла сливочного, желатина, грецких орехов, чеснока;
3. Грецких орехов, творога, желатина, майонеза, яиц;
4. Сыра, яиц, чеснока, репчатого лука, желатина.

1	2	3	4

А10. Ломоть ржаного хлеба, смазанный тонким слоем сливочного масла, является основой...

1. Омоньеров;
2. Тарталеток;
3. Смёрребролей;
4. Сэндвичей.

1	2	3	4

А11. Для приготовления закуска «Кулёчки из лаваша с сыром и виноградом» тонкий лаваш ...

1. Нарезают квадратами со стороной 6см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками;
2. Нарезают квадратами со стороной 15см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками и подсушивают в духовке 15 мин;
3. Нарезают квадратами со стороной 10см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками и подсушивают в духовке 5 мин;
4. Нарезают квадратами со стороной 10см, свертывают, закрепляют деревянными шпажками.

1	2	3	4

А12. После закипания с поверхности бульона снимают пену, чтобы...

1. осветлить бульон;
2. при дальнейшей варке она не распадалась на мелкие хлопья;
3. уменьшить её количество в бульоне;
4. улучшить вкус бульона.

1	2	3	4

A13. Горячие супы подают при температуре не ниже...

1. 35 °С;
2. 45 °С;
3. 75 °С;
4. 65 °С.

1	2	3	4

A14. В состав супа «Щи по-уральски» обязательно входит...

1. жареное мясо;
2. кабачки;
3. грибы;
4. крупа.

1	2	3	4

A15. К грузинской национальной кухне относится суп...

1. хинкал;
2. харчо;
3. шурпа;
4. хирмаса.

1	2	3	4

A16. С растопленным сливочным маслом подают супы...

1. холодные;
2. молочные;
3. сладкие;
4. заправочные.

1	2	3	4

A17. Бульоны для соусов хранят при температуре 4-6°С не более ...

1. 10 часов;
2. 12 часов;
3. 24 часов;
4. 36 часов.

1	2	3	4

A18. Бульон из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей используют для получения ...

- 1 белых соусов;
2. красных соусов;
3. грибных соусов;
4. сметанных соусов.

1	2	3	4

A19. Для приготовления соуса грибного основного используют пассировку...

1. белую сухую;
2. красную сухую;
3. белую жировую;
4. красную жировую.

1	2	3	4

A20. Предварительно нарезанную свеклу, капусту, морковь припускают....

5. В воде с уксусом;
6. В воде или бульоне;
7. В собственном соку;

8. В смеси воды и молока.

1	2	3	4

A21. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют ...

1. пассированным томатным пюре, сахаром, солью;
2. мукой, смешанной с сахаром и солью;
3. сахаром, солью, мукой;
4. мучной пассировкой, сахаром, солью.

1	2	3	4

A22. Электрофритюрницу используют для приготовления блюда...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A23. Солёные припущенные огурцы входят в состав блюда...

1. Крокеты картофельные;
2. Цимес «Еврейский»;
3. Котлеты из овощей;
4. Солянка овощная.

1	2	3	4

A24. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проваренные, в основном хорошо сохранившие свою форму и легко отделяющиеся друг от друга должны быть в готовой.....

1. вязкой каше;
2. во всех кашах;
3. рассыпчатой каше;
4. жидкой каше.

1	2	3	4

A25. Из вязкой каши можно приготовить блюда...

1. « крупеник», « биточки»;
2. «запеканка», «котлеты»;
3. «запеканка», «крупеник»;
4. «пудинг», «крупеник».

1	2	3	4

A26. Если макаронные изделия варят несливным способом, то на 1кг изделий берут...

1. 1,8-2,2 л воды;
2. 1,5-2,0 л воды;
3. 2,0-2,5 л воды;
4. 2,2-3,0 л воды.

1	2	3	4

A27. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и ...

1. Сразу же подают;
2. Оставляют на 15-20 минут в отваре;
3. Продолжают варить еще 15-20 минут;
4. Подсушивают в жарочном шкафу 15-20 минут.

1	2	3	4

A28. Для приготовления блюда «Рыба аппетитная» капусту белокочанную свежую сначала...

1. Измельчают на мясорубке;
2. Обжаривают;

3. Отваривают;
4. Маринуют.

1	2	3	4

A29. К жареным блюдам из мяса относятся...

1. Плов, рулет, бефстроганов;
2. Бефстроганов, бифштекс, поджарка;
3. Бифштекс, азу, бефстроганов;
4. Жаркое, котлеты, рагу.

1	2	3	4

A30. Для приготовления блюда «Жаркое по-домашнему» свинину или говядину, нарезанную по 2-4 куска на порцию, предварительно...

1. Маринуют;
2. Отбивают;
3. Обжаривают;
4. Панируют.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислите ингредиенты для приготовления сухариков к салату «Цезарь»;
2. Перечислите овощи, входящие в состав салата «Греческий».
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Мясной».
4. Подберите ингредиенты для приготовления теплого овощного салата с кедровыми орешками.
5. Перечислите ингредиенты для приготовления салата из шампиньонов.

1.	Мякоть отварной птицы	11.	Яйца отварные	21.	Салат (листья)
2.	Отварное мясо	12.	Крабы (консервы)	22.	Грибы
3.	Майонез	13.	Яблоки свежие	23.	Картофель
4.	Оливковое масло	14.	Зеленый лук	24.	Редис
5.	Огурцы	15.	Сливочное масло	25.	Чеснок
6.	Репчатый лук	16.	Баклажаны	26.	Хлеб
7.	Кедровые орешки	17.	Красный лук	27.	Укроп
8.	Сладкий перец	18.	Сельдерей черешковый	28.	Оливки
9.	Сметана	19.	Каперсы	29.	Помидоры
10.	Бекон	20.	Анчоусы	30.	Рикотта

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1	
2.	
3.	
4.	
5.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых используют отварной картофель;
2. Перечислить супы, для приготовления которых используют фасоль;
3. Перечислить супы, для приготовления которых тушат квашеную капусту;
4. Перечислить супы, для приготовления которых используют кости свиного копченостей.
5. Перечислить супы, в состав которых не входит картофель.

1.	Щи боярские	11.	Окрошка овощная	21.	Щи суточные
----	-------------	-----	-----------------	-----	-------------

2.	Юшка картофельная со сладким перцем	12.	Рассольник ленинградский	22.	Щи томленные гречневыми блинами
3.	Суп из клюквы и яблок	13.	Борщ сибирский	23.	Суп из овощей
4.	Рассольник по-кубански	14.	Щи по-уральски	24.	Борщ украинский
5.	Борщ	15.	Суп-харчо	25.	Рассольник домашний
6.	Суп молочный с крупой	16.	Щи из щавеля	26.	Суп полевой
7.	Щи зеленые с яйцом	17.	Солянка рыбная	27.	Суп-лапша грибная
8.	Похлебка по - суворовски	18.	Суп молочный с клецками	28.	Похлебка старомосковская
9.	Щи из свежей капусты	19.	Борщ холодный	29.	Солянка грибная
10.	Борщ московский	20.	Рассольник	30.	Окрошка мясная

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. 7900г каши вязкой кукурузной можно приготовить из крупы в количестве...

1. 2252г
2. 2631г
3. 2771г;
4. 1975г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 9200г каши пшеничной вязкой было использовано воды в количестве....

1. 11500г;
2. 7360г;
3. 6624;
4. 7728.

1	2	3	4

С3. Для приготовления 12500г отварных макаронных изделий необходимо взять соль в количестве...

1. 219г;
2. 625г;
3. 250г;
4. 178г.

1	2	3	4

С4. 15кг отварной фасоли можно приготовить из...

1. 3125г сухой фасоли;
2. 4639г сухой фасоли;
3. 3092г сухой фасоли;
4. 7275г сухой фасоли.

1	2	3	4

С5. Из 5кг творога можно приготовить блюдо «Сырники» в количестве...

1. 36 порций;
2. 33 порции;
3. 29 порций;
4. 37 порций.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1000г винегрета овощного в январе месяце потребуется моркови массой брутто в количестве...

1. 169г;
2. 170г;
3. 201;
4. 134г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) Повар мясного цеха готовил котлетную массу. Мясорубка не режет мясо, а мнет его. В чем причина? Возможно ли исправить эту ситуацию?

Б) Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

В) Повар горячего цеха приготовил блюдо: «Сибас жареный основным способом с картофелем жареным и соусом томатным». При бракераже выяснилось, что рыба жареная внутри сырая. Как вы считаете, в чем ошибка повара? Какие меры вы бы предприняли для предупреждения данного дефекта?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);
- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептур 1996 года;
- приготовить сырье для приготовления 2 порции горячего блюда из морепродуктов - оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.

Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1 – Томленные морепродукты на овощной подушке с острым томатным соусом, украшенный микрозеленью

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

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 30 заданий (А1 – А30). К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых, верный.

Часть В содержит 2 задания по 5 вариантов при ответе на которые выбираются цифровые ответы и записываются в таблицу.

Часть С содержит 6 заданий-задач, после решения которых, следует выбрать 1 правильный ответ из 4 предложенных.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

А1 Зубчики чеснока, разрезанные вдоль пополам, нагревают в смеси сливочного и оливкового масла и затем дают постоять 10 минут, чтобы...

1. Перемешать с кубиками хлеба и, запечь их для салата «Цезарь»;
2. Полить салат «Греческий» перед подачей;
3. Сбрызнуть и перемешать листья салата перед подачей салата «Цезарь»;
4. Сбрызнуть кубики хлеба для салата «Табуле»;

1	2	3	4

А2. В процессе приготовления заправки для салата «Цезарь» используют растертые в пасту...

1. Маслины;
2. Отварные яйца;
3. Анчоусы;
4. Оливки.

1	2	3	4

А3. В состав йогуртно-ореховой смеси для макаронного салата из курицы и винограда должен обязательно входить ...

1. Базилик;
2. Красный перец;
3. Укроп;
4. Кориандр.

1	2	3	4

А4. Филе лосося отваривают и нарезают крупными ломтиками для приготовления ...

1. Салата «Греческий» (классический);
2. Салата «Цезарь» (классический);
3. Салата «Табуле»;
4. Салата «Весенняя фантазия».

1	2	3	4

А5. Оливки, разрезанные пополам, добавляют в ...

1. Салат «Табуле»;
2. Теплый картофельный салат;
3. Теплый овощной салат с кедровыми орешками;

4. Салат «Цезарь» (классический).

1	2	3	4

А6. Натертое яблоко и мелко шинкованную краснокочанную капусту в процессе приготовления горячего салата из капусты кладут в горячую заправку и проваривают в течение...

1. 2 минут;
2. 3 минут;
3. 4 минут;
4. 5 минут.

1	2	3	4

А7. К сырной тарелке во французском стиле традиционно подают: грецкие орехи и миндаль к ...

1. Мягким сыром с пенициллиновой корочкой;
2. Голубым сыром;
3. Твердым сыром;
4. Любым сыром.

1	2	3	4

А8. При приготовлении сырной тарелки следует помнить, что ярче всего вкус и аромат сыра проявляются при температуре...

1. 18-20 С;
2. 10-14 С;
3. 16-18 С;
4. 14-15 С.

1	2	3	4

А9. Для приготовления закуски «Рафаэлло» из сыра и крабовых палочек»...

1. Тертые сыр и крабовые палочки перемешивают;
2. Грецкие орехи измельчают вместе с оливками;
3. Грецкие орехи перемешивают с тертым сыром;
4. Кусочек грецкого ореха кладут внутрь оливок.

1	2	3	4

А10. Батон без корок, нарезанный тонкими кусочками сбрызгивают оливковым маслом и подсушивают в жарочном шкафу для...

1. Сэндвичей;
2. Смерребролей;
3. Канапе;
4. Омоньеров.

1	2	3	4

А11. Закуски из теста, название которых означает «кожаные мешочки для ношения денег» называют...

1. Смерреброли;
2. Тапас;
3. Фингер фуд;
4. Омоньерры.

1	2	3	4

А12. Холодные супы подают при температуре не выше...

1. 25°С;
2. 15°С;
3. 10 °С;

4. 14 °С.

1	2	3	4

A13. В состав рассольника по-ленинградски входят...

1. капуста белокочанная, огурцы соленые;
2. огурцы соленые, рисовая крупа;
3. квашеная капуста, соленые огурцы;
4. белокочанная капуста, крупа рисовая.

1	2	3	4

A14. Говядина, курица и варено-копченый окорок входят в состав супа...

1. шурпа;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. щи боярские.

1	2	3	4

A15. В жарочном шкафу готовят суп...

1. шурпа;
2. похлебка старомосковская;
3. похлебка по-суворовски;
4. щи боярские.

1	2	3	4

A16. Для ароматизации в сладкие супы можно добавить...

1. перец черный молотый, уксус яблочный;
2. корицу, гвоздику, лимонную цедру;
3. хмели-сунели, карри, уксус;
4. лавровый лист, корица, кардамон.

1	2	3	4

A17. Для приготовления белого бульона (для соусов) подготовленные кости укладывают в котел и заливают холодной водой в расчете на 1кг костей...

1. 1,5л ;
2. 0,5л;
3. 2,5л;
4. 2,0л .

1	2	3	4

A18. Молочный соус густой используют для...

1. запекания блюд из овощей, мяса, рыбы;
2. фарширования котлет из птицы, дичи;
3. подачи к блюдам;
4. для заправки припущенных и отварных овощей.

1	2	3	4

A19. Для приготовления коричневого бульона говяжьи кости обжаривают до темно-золотистого цвета в течение ...

1. 0,5-1 часа;
2. 1-1,5 часа;
3. 1,5-1,8 часа;
4. 2-2,5 часа.

1	2	3	4

A20. При приготовлении блюда «Тушеная капуста» из рецептуры исключают уксус в том случае, если используют ...

1. цветную капусту;
2. маринованную капусту;
3. квашеную капусту;
4. брюссельскую капусту.

1	2	3	4

A21. Для приготовления блюда «Голубцы овощные» приготавливают фарш из ...

1. картофеля, моркови, лука репчатого;
2. риса, грибов, яиц, лука репчатого;
3. грибов, моркови, лука репчатого;
4. фасоли, грибов и риса.

1	2	3	4

A22. Очищенный картофель варят, обсушивают, протирают, охлаждают до 40-50°C, добавляют яйца и перемешивают, чтобы приготовить блюдо ...

1. «картофельный хворост»;
2. «крокеты картофельные»;
3. «зразы картофельные»;
4. «картофель, запеченный со свинойной».

1	2	3	4

A23. Запекают овощи в жарочном шкафу при температуре ...

1. 240-250°C;
2. 200-220°C;
3. 160-180°C;
4. 250-280°C.

1	2	3	4

A24. Во время варки к бобовым не следует добавлять холодную воду, так как это...

5. Ухудшает их развариваемость;
6. Сокращает срок их хранения;
7. Ухудшает их вкус и внешний вид;
8. Увеличивает продолжительность их варки.

1	2	3	4

A25. Пшено варят 20-30 минут сначала в воде, затем сливают лишнюю воду, добавляют горячее молоко и варят до готовности, чтобы приготовить...

1. вязкую кашу;
2. рассыпчатую кашу;
3. густую кашу;
4. жидкую кашу.

1	2	3	4

A26. Запеканка из гречневой или пшеничной крупы с творогом называется ...

1. лапшевником;
2. крупеником;
3. пудингом;
4. творожником.

1	2	3	4

A27. Макароны варят несливным способом для приготовления...

1. крупеников;
2. макаронников;
3. биточков;
4. макарон с томатом.

1	2	3	4

A28. Для приготовления блюда «теляное» рыбу разделяют ...

1. На чистое филе,
2. На филе с кожей без костей;
3. На непластованную;;
4. На филе с кожей и реберными костями.

1	2	3	4

A29. При подаче блюда «люля-кебаб», его...

1. Поливают томатным соусом и посыпают зеленью;
2. Выкладывают на тарелку и посыпают зеленым луком;
3. Кладут на лаваш, гарнируют луком и зеленью;
4. Выкладывают на ломтики хлеба и поливают кетчупом.

1	2	3	4

A30. В процессе приготовления блюда «Тефтели» обжаренные мясные шарики заливают соусом и....

1. варят;
2. припускают;
3. тушат;
4. запекают.

1	2	3	4

Часть В

B1. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Назовите ингредиенты для приготовления салата «Весна».
2. Назовите овощи, которые отваривают для приготовления винегрета овощного.
3. Перечислите состав ингредиентов для салата «Столичный».
4. Перечислите ингредиенты для заправки салата «Греческий».
5. Перечислите ингредиенты для приготовления шариков из брынзы для приготовления одноименного салата.

1.	Яйца отварные	11.	Сметана	21.	Кедровые орешки
2.	Крабы (консервы)	12.	Молоко	22.	Сладкий перец
3.	Лук зеленый	13.	Репчатый лук	23.	Свекла
4.	Анчоусы	14.	Лимонный сок	24.	Бекон
5.	Морковь	15.	Орегано	25.	Мякоть отварной птицы
6.	Красный лук	16.	Коричневый сахар	26.	Баклажаны
7.	Сельдерей черешковый	17.	Редис	27.	Майонез
8.	Салат (листья)	18.	Чеснок	28.	Оливковое масло
9.	Шпинат	19.	Хлеб	29.	Огурцы свежие
10.	Картофель	20.	Укроп	30.	Баклажаны

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

B2. Прочитайте задания, выберите правильные ответы и напишите их цифровые обозначения.

1. Перечислить супы, для приготовления которых припускают соленые огурцы;

2. Перечислить супы, которые можно подать в холодном виде;
3. Перечислить супы, которые готовят или подают в горшочках;
4. Перечислить супы, которые готовят с использованием теста;
5. Перечислить супы, для приготовления которых используют грибы.
- 6.

1.	Суп из овощей	11.	Борщ украинский	21.	Суп-харчо
2.	Суп из клюквы и яблок	12.	Рассольник по-кубански	22.	Похлебка старомосковская
3.	Рассольник домашний	13.	Борщ	23.	Солянка рыбная
4.	Щи томленные гречневыми блинами	14.	Суп молочный с крупой	24.	Суп молочный с клецками
5.	Щи боярские	15.	Окрошка овощная	25.	Борщ холодный
6.	Юшка картофельная со сладким перцем	16.	Рассольник ленинградский	26.	Похлебка по - суворовски
7.	Суп-лапша грибная	17.	Борщ сибирский	27.	Щи зеленые с яйцом
8.	Щи из щавеля	18.	Щи по-уральски	28.	Рассольник
9.	Солянка грибная	19.	Щи суточные	29.	Щи из свежей капусты
10.	Окрошка мясная	20.	Суп полевой	30.	Борщ московский

Цифровые ответы запишите в таблицу

№ вопроса	Номера ответов
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Часть С

Внимательно прочитайте условие задачи, решите задачу с помощью сборника рецептов. Поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа.

С1. Из 1500г крупы манной можно приготовить кашу жидкую в количестве ...

1. 23100г;
2. 1829г;
3. 6757;
4. 9740г.

1	2	3	4

С2. Для приготовления 70 порций блюда «Каша рассыпчатая» по 1 колонке сборника рецептов из перловой крупы требуется воды в количестве....

1. 56000;
2. 8610г;
3. 8400г;
4. 7875.

1	2	3	4

С3. Из 13700г сухих макаронных изделий можно приготовить отварных макаронных изделий в количестве...

1. 39143г;
2. 47950г;
3. 3914;
4. 47950г

1	2	3	4

С4. Для приготовления 30 порций блюда «Фасоль с копченой корейкой» по 2 колонке сборника рецептов необходимо использовать фасоль в количестве....

1. 3274г;

2. 14550г;
3. 2183г;
4. 9278г.

1	2	3	4

С5. Для приготовления 45 порций блюда «Вареники ленивые» используют творог в количестве....

1. 9981г;
2. 9040г;
3. 11250г;
4. 9416г.

1	2	3	4

С6. Для приготовления 1000г винегрета овощного в марте месяце потребуется свеклы массой брутто в количестве...

1. 137г;
2. 205г;
3. 201г;
4. 170г.

1	2	3	4

Задание 2. Практическая часть

Часть 1.

1.1 Прочтите сначала задание, а затем предложите ответ к нему.

А) В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Б) В машине МОК картофель очищается медленно и неравномерно. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте.

В) Повар горячего цеха приготовил борщ украинский, однако пересолил его. Как вы бы вышли из этой ситуации?

Часть 2.

2.1 Инструкция

- подготовить рабочее место (исправность оборудования и санитарные требования к оборудованию, наличие специй и инструментов);

- проверить массу сырья в соответствии со Сборником рецептов 1996 года;

- приготовить сырье для приготовления 2 порции горячего блюда из рыбы- оценить качество блюда, в соответствии с требованиями и оформите таблицу.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

- Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы с гарниром и соусом на ваш выбор в соответствии стандартов Ворлдскиллс. Наличие дополнительных гарниров и декора разрешается. Пример подачи представлен на рисунке.
Время на выполнение задания – 120 минут.



Рис.1 – обжаренный лосось с попкорном и чипсами из бекона, тыквенным соусом, украшенный зеленью

Ключ к части А

№ вопроса	Билет №1,	Билет №2,	Билет №3,	Билет №4,	Билет №5,
1.	3	2	3	2	1
2.	4	2	4	2	3
3.	2	2	4	2	1
4.	3	4	3	4	4
5.	1	1	3	2	3
6.	2	3	2	2	1
7.	2	1	3	2	4
8.	3	1	2	2	3
9.	2	2	3	2	4
10.	3	2	4	3	3
11.	1	2	2	3	4
12.	3	3	4	2	4
13.	1	1	4	3	2
14.	2	1	3	4	2
15.	3	2	3	2	4
16.	4	2	3	2	2
17.	4	2	3	3	1
18.	3	1	2	2	2
19.	4	1	2	3	2
20.	3	2	3	2	3
21.	2	4	3	4	2
22.	1	3	1	1	3
23.	2	2	2	4	4
24.	1	4	4	3	1
25.	2	1	4	2	1
26.	3	2	4	4	2
27.	3	2	1	2	2
28.	1	3	2	2	1
29.	3	3	1	2	3
30.	2	4	4	3	3

Ключ Часть В 1 «Салаты»

Вариант 1,6	Салаты Номера ответов
1.	1, 4, 8, 15, 21, 29
2.	3, 19, 26
3.	1, 3, 11, 13, 15, 21, 22
4.	5, 14, 23, 24
5.	7, 15, 23

Вариант 2,7	Салаты Номера ответов
1.	5, 6, 14, 25
2.	1, 4, 5, 9, 15, 24, 27, 28
3.	1, 3, 12, 13, 15, 21, 22
4.	8, 9, 14, 16, 17, 18, 26, 28, 29
5.	2, 9, 19, 21, 23, 25

Вариант 3,8	Салаты Номера ответов
1.	1, 5, 8, 9, 13, 14, 19, 22, 23,
2.	13, 30, 11
3.	24
4.	3, 4, 26
5.	1, 3, 6, 12, 15, 21, 28

Вариант 4,9	Салаты Номера ответов
1.	4, 15, 25, 26
2.	4, 14, 17, 18, 21, 24, 25, 29,
3.	2, 3, 5, 11, 12, 21, 23,
4.	4, 6, 7, 8, 16, 18, 19, 28, 29,
5.	9, 11, 13, 15, 22, 29,

Вариант 5,10	Салаты Номера ответов
1.	1, 3, 8, 11, 17, 29,
2.	5, 10, 23,
3.	1, 2, 8, 10, 25, 27, 29,
4.	14, 15, 18, 28,
5.	14, 20, 29,

Ключ Часть В «Супы»

Вариант 1,6	Супы Номера ответов
1.	6, 12, 14, 15, 22, 26
2.	4, 12, 20, 17, 25, 29
3.	1, 3, 5, 6, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 27, 29
4.	1, 5, 10, 13, 14, 21, 22
5.	1, 5, 9, 10, 18, 21, 24, 27

Вариант 2,7	Супы Номера ответов
1.	4, 5, 19, 22
2.	4, 5, 7, 24
3.	19, 30
4.	9, 23
5.	2, 10, 11, 13, 14, 15, 24, 25, 27, 30

Вариант 3,8	Супы Номера ответов
1.	13, 22
2.	1, 8, 27, 28, 29
3.	3, 7, 11, 19, 30
4.	4, 11, 17, 19, 20, 25, 29, 30
5.	2, 4, 7, 8, 11, 12, 13, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 30

Вариант 4,9	Супы Номера ответов
1.	11, 19, 30
2.	4, 13
3.	1, 10, 13, 14, 21, 22
4.	10, 21
5.	1, 3, 5, 6, 7, 9, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 27, 29

Вариант 5,10	Супы Номера ответов
1.	3, 9, 12, 16, 23, 28
2.	2, 10, 15, 25, 27,
3.	4, 5, 19, 22
4.	4, 5, 7, 11, 24
5.	7, 9, 22, 26

Часть С

№ вопроса	Билет №1,6	Билет №2,7	Билет №3,8	Билет №4,9	Билет №5,10
1	4	3	3	1	4
2	1	1	1	2	3
3	3	3	2	1	1
4	2	2	3	4	3
5	1	3	1	1	2
6	4	3	4	4	2

2.4 Критерии оценок

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

обслуживания.		
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

и форм обслуживания.		
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
---	--	--

Максимальное количество баллов – 10

25–30 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «5»

20- 24 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «4»

15 - 19 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «3»

0 – 14 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен, соответствует оценке «2»

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 помахать 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.