

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.1 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление блюд из овощей и грибов» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» обучающийся должен

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом доброкачественность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

производить расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов.

знать:

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

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

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, простые блюда из овощей и грибов национальной кухни;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, простые блюда из овощей и грибов национальной кухни; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом доброкачественность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; производить расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Называть: -основные понятия, профессиональные термины. - значение овощей в питании. - классификацию овощей. - последовательность технологических операций по обработке овощей и грибов. - простые и сложные формы нарезки овощей. - нормы отходов овощей по сезонам - способы тепловой обработки продуктов, температурный режим. - способы оформления и подачи готовых блюд. - показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Составление таблицы по теме «Простые формы нарезки овощей, кулинарное использование».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление блюд из овощей национальной кухни»</p>	<p>Терминологический диктант (приложение 1), Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, с.26, 188), устный опрос. Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Терминологический диктант:

- 1) Сырьё, 2) полуфабрикат, 3) кулинарное изделие, 4) блюдо, 5) кулинарная продукция,
- 6) технологический процесс.

Приложение 2. Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Сырьё - это:

- а) пищевые продукты, предназначенные для приготовления пищи;
- б) продукты, прошедшие первичную обработку, но не доведённые до готовности;
- в) продукты, доведённые до готовности;
- г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

2. Полуфабрикат - это:

- а) пищевые продукты, доведенные до готовности;
- б) пищевые продукты, прошедшие первичную обработку, но не доведенные до готовности;
- в) пищевые продукты, не прошедшие первичную обработку;
- г) пищевые продукты, предназначенные для приготовления пищи.

3. Блюдо - это:

- а) продукты, доведённые до готовности;
- б) сочетание пищевых продуктов, готовых к употреблению с учётом порционирования и оформления;
- в) продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
- г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

4. К томатным овощам относятся:

- а) топинамбур, брокколи, шпинат;
- б) перец, баклажан, помидор;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

5. К капустным овощам относятся:

- а) топинамбур, брокколи, шпинат;
- б) кольраби, брокколи, савойская капуста;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

6. При варке овощи

- а) закладывают в жир
- б) заливают холодной водой
- в) заливают горячей водой
- г) закладывают в холодную воду

7. Кулинарное использование брусочков из картофеля

- а) гарнир, супы;
- б) супы, холодные закуски;
- в) для крупяных супов;
- г) для салатов, винегретов.

8. Кулинарное использование колец из репчатого лука

- а) супы, соусы;
- б) шашлык, жарка во фритюре;
- в) супы, холодные закуски;
- г) сладкие блюда.

9. В какое время нужно солить картофель при жарке?

- а) в процессе жарки
- б) когда картофель подрумянится
- в) в начале жарки
- г) перед жаркой

10. К каким блюдам подают жареные овощи в качестве гарнира?

- а) к отварным мясным и рыбным
- б) к тушёным и запечённым
- в) к отварным блюдам из птицы
- г) к жареным мясным

11. Комбинированные способы тепловой обработки – это:

- а) варка и жарка;
- б) тушение, запекание;
- в) ошпаривание, опаливание;
- г) припускание, пассерование.

12. К пряным овощам относятся:

- а) топинамбур, брокколи, шпинат;
- б) кольраби, брокколи, савойская;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

13. К корнеплодам относятся

- а) тыква, огурцы, патиссоны;
- б) укроп, эстрагон, базилик;
- в) картофель, батат, топинамбур;
- г) морковь, свёкла, репа, редька, редис.

14. Кулинарное использование мелких кубиков из картофеля

- а) гарнир, супы;
- б) супы, холодные закуски;
- в) для крупяных супов;
- г) для салатов, винегретов.

15. Кулинарное использование соломки из моркови

- а) супы, соусы;
- б) для жарки
- в) гарнир, для тушения;
- г) холодные закуски.

16. Какой овощ нарезают шашками?

- а) капусту; б) морковь; в) белые коренья; г) репчатый лук.

17. Какой вид нарезки нарезают методом шинкования?

- а) дольки, брусочки; б) соломка, ломтики; в) кубики, шашки;
- г) кружочки, кольца.

18. К каким блюдам подают отварные овощи в качестве гарнира?

- а) к отварным мясным и рыбным
- б) к тушёным и запечённым
- в) к жареным блюдам из птицы
- г) к жареным мясным

19. Кулинарное использование соломки из картофеля

- а) гарнир, супы;
- б) супы, холодные закуски;
- в) для жарки во фритюре;
- г) для салатов, винегретов.

20. Кулинарное использование соломки из репчатого лука

- а) супы, соусы;
- б) шашлык, жарка во фритюре;
- в) холодные закуски;
- г) сладкие блюда.

Вариант 2

1. Основные способы тепловой обработки - это:

- а) варка и жарка;
- б) тушение, запекание;
- в) ошпаривание, опаливание;
- г) припускание, пассерование.

2. Блюдо - это:

- а) продукты, доведённые до готовности;
- б) сочетание пищевых продуктов, готовых к употреблению с учётом порционирования и оформления;
- в) продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
- г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

3. К луковым овощам относятся:

- а) топинамбур, брокколи, шпинат;
- б) чеснок, лук репчатый, лук зелёный;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

4. Кулинарное использование кружочков из картофеля

- а) гарнир;
- б) холодные закуски;
- в) для крупяных супов;
- г) для салатов, винегретов.

5. Кулинарное использование средних кубиков из моркови

- а) припускание, тушение;
- б) холодные закуски;
- в) для салатов;
- г) щи, борщи.

6. Какой вид нарезки нарезают методом шинкования?

- а) дольки, брусочки; б) соломка, ломтики; в) кубики, шашки;
- г) кружочки, кольца.

7. К вспомогательным приёмам тепловой обработки относятся:

- а) жарка
- б) пассерование, ошпаривание, опаливание
- в) варка;
- г) запекание

8. К клубнеплодам относятся

- а) пастернак, сельдерей;
- б) укроп, эстрагон, базилик;
- в) картофель, батат, топинамбур;
- г) морковь, свёкла, репа, редька, редис.

9. Как удалить вредителей у капусты?

- а) ошпарить;
- б) подержать в подсоленной воде;
- в) подержать в подкисленной воде;
- г) подержать в холодной воде.

10. Кулинарное изделие - это:

- а) пищевые продукты, предназначенные для приготовления блюд;
- б) пищевые продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
- в) продукты, готовые к употреблению после дополнительной доработки (подогрев, порционирование, оформление);
- г) пищевые продукты, не прошедшие кулинарную обработку.

11.К тыквенным овощам относятся:

- а) тыква, кабачки, патиссоны, огурцы;
- б) кольраби, брокколи, савойская капуста;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

12.Кулинарное использование долек из моркови

- а) супы, соусы;
- б) супы, холодные закуски;
- в) для тушения;
- г) щи, борщи.

13.Кулинарная продукция - это:

- а) совокупность блюд, изделий и полуфабрикатов;
- б) пищевые продукты, прошедшие кулинарную обработку, но не доведённые до готовности;
- в) продукты, готовые к употреблению после дополнительной доработки (подогрев, порционирование, оформление);
- г) пищевые продукты, не прошедшие кулинарную обработку.

14.Кулинарное использование крупных кубиков из картофеля

- а) для соусов;
- б) холодные закуски;
- в) для тушения
- г) для салатов, винегретов.

15.Кулинарное использование мелких кубиков из моркови

- а) для жарки;
- б) супы, холодные закуски;
- в) для тушения;
- г) щи, борщи.

16. Что такое припускание?

- а) жарка без образования румяной корочки;
- б) варка в небольшом количестве жидкости;
- в) обработка продукта паром;
- г) поддержание нужной температуры блюд.

17. Технологический процесс - это:

- а) совокупность блюд, изделий, полуфабрикатов;
- б) сочетание пищевых продуктов, готовых к употреблению с учётом порционирования и оформления;
- в) ряд последовательных операций по обработке сырья и доведения его до состояния, пригодного к употреблению;
- г) совокупность пищевых продуктов, прошедших первичную обработку.

18.К капустным овощам относятся:

- а) топинамбур, шпинат;
- б) кольраби, брокколи, савойская капуста;
- в) репа, редис, сельдерей;
- г) эстрагон, базилик.

19.Кулинарное использование брусочков из картофеля

- а) гарнир, супы;
- б) холодные закуски;
- в) для крупяных супов;
- г) для салатов, винегретов.

20.Кулинарное использование колец из репчатого лука

- а) соусы;
- б) шашлык, жарка во фритюре;
- в) супы;
- г) сладкие блюда.

Ключ к тесту
МДК 01.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

**по МДК 0.2 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и
макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)**

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» обучающийся должен

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

готовить и оформлять блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста национальной кухни;

производить расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража; и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить и оформлять блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста национальной кухни; производить расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Называть: - виды круп, бобовых, макаронных изделий. - значение блюд в питании. - последовательность технологических операций по обработке и подготовке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. - способы тепловой обработки продуктов, температурный режим. - правила варки каш. - способы приготовления пресного теста, п/ф и блюд из теста. - способы оформления и подачи готовых блюд. - показатели качественной оценки готовых блюд. - сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста».</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Биточки манные», правила подачи, сроки и условия хранения.

- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Вареники ленивые», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику омлетов. Опишите разновидности омлетов, правила подачи, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Крупеник гречневый», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Сырники из творога», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику блинов, оладий. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи, сроки и условия хранения.

Приложение 2. Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Какие яйца используют для приготовления яичницы-глазуньи натуральной?

- а) яйца водоплавающей птицы (гусиные, утиные)
- б) куриные диетические
- в) куриные столовые
- г) все варианты верны

2. Как подготовить яичный порошок к производству?

- а) просеять
- б) процедить
- в) разморозить и процедить
- г) просеять, залить тёплой водой для набухания

3. Для чего при варке яиц в воду добавляют соль?

- а) чтобы не лопнула скорлупа
- б) чтобы белок не вытекал
- в) для придания вкуса
- г) чтобы лучше очищалась скорлупа

4. Какую консистенцию имеет яичница-глазунья натуральная?

- а) белок и желток жидкие
- б) белок и желток плотные
- в) белок плотный, желток полужидкий
- г) белок полужидкий, желток жидкий

5. Какую форму имеют сырники?

- а) овальную
- б) округло-приплюснутую
- в) форма шарика
- г) форма кирпичика

6. Что такое опара?

- а) жидкое тесто
- б) закваска
- в) смесь воды и дрожжей
- г) смесь муки и воды

7. Каким способом варят макароны для запекания?

- а) сливным
- б) несливным
- в) сливным и несливным
- г) обычным

8. Как подготовить манную крупу к варке?

- а) перебрать
- б) промыть
- в) просеять
- г) обжарить

9. Чем отличается омлет смешанный от натурального?

- а) способом тепловой обработки
- б) составом сырья
- в) правилами подачи
- г) сроками хранения

10. От чего зависит консистенция каш?

- а) от соотношения крупы и жидкости
- б) от вида крупы
- в) от способа варки
- г) от способа подготовки крупы

11. Что такое привар?

- а) выход блюда
- б) разность массы готовой каши и крупы
- в) способ приготовления
- г) соотношение крупы и жидкости

12. Какие каши используют в качестве гарнира?

- а) жидкие б) вязкие в) рассыпчатые г) вязкие и рассыпчатые

13. Какую кашу (по консистенции) используют для приготовления котлет и биточков?

- а) рассыпчатую
б) жидкую
в) вязкую
г) все виды

14. К бобовым относят

- а) кориандр
б) топинамбур, батат
в) чечевицу, горох, фасоль, бобы
г) спаржу, артишок

15. Что такое меланж?

- а) смесь белков и желтков
б) замороженная смесь белков и желтков
в) высушенная смесь белков и желтков
г) обработанные яйца

16. Как подготовить меланж к производству?

- а) просеять
б) процедить
в) разморозить и процедить
г) процедить и подать

17. Яйца всмятку варят

- а) 10-12 минут с момента закипания б) 2,5-3 минуты в) 5-7 минут г) 4,5 – 5 минут

18. Какая консистенция у яйца, сваренного «всмятку»?

- а) белок и желток жидкие
б) белок и желток плотные
в) белок плотный, желток жидкий
г) белок полужидкий, желток жидкий

19. Для чего яйца после варки кладут в холодную воду?

- а) чтобы дольше хранились
б) чтобы не изменили форму
в) чтобы быстрее остыли
г) чтобы желток не стал серым

20. С чем подают вареники с творожным фаршем?

- а) с майонезом
б) со сметаной
в) с томатным соусом
г) с грибным соусом

Вариант 2

1. Из каких процессов состоит подготовка макаронных изделий к варке?

- а) перебирают, промывают, замачивают
б) замачивают, промывают
в) перебирают, макароны наламывают
г) перебирают, промывают

2. Что такое привар?

- а) выход блюда
б) разность массы готовой каши и крупы
в) способ приготовления
г) соотношение крупы и жидкости

3. Какие каши используют в качестве гарнира?

- а) жидкие
б) вязкие
в) рассыпчатые
г) вязкие и рассыпчатые

4. Какую кашу (по консистенции) используют для приготовления крупеника гречневого?

- а) рассыпчатую б) жидкую в) вязкую г) все виды

5. К бобовым относят

- а) кориандр
- б) топинамбур, батат
- в) чечевицу, горох, фасоль, бобы
- г) спаржу, артишок

6. Каким способом варят макароны для гарнира?

- а) сливным б) несливным в) сливным и несливным г) обычным

7. Что такое яичный порошок?

- а) смесь белков и желтков
- б) замороженная смесь белков и желтков
- в) высушенная смесь белков и желтков
- г) обработанные яйца

8. Как подготовить яичный порошок к производству?

- а) просеять
- б) процедить
- в) разморозить и процедить
- г) просеять, залить тёплой водой для набухания

9. Яйца вкрутую варят

- а) 10-12 минут с момента закипания б) 2,5-3 минуты в) 5-7 минут г) 4,5 – 5 минут

10. Какая консистенция у яйца, сваренного «в мешочек»?

- а) белок и желток жидкие
- б) белок и желток плотные
- в) белок плотный, желток полужидкий
- г) белок полужидкий, желток жидкий

11. Для чего при варке яиц в воду добавляют соль?

- а) чтобы не лопнула скорлупа
- б) чтобы белок не вытекал
- в) для придания вкуса
- г) чтобы лучше очищалась скорлупа

12. Для чего яйца после варки кладут в холодную воду?

- а) чтобы дольше хранились
- б) чтобы не изменили форму
- в) чтобы охладить
- г) чтобы желток не стал серым

13. В чём отличие блинов от оладий?

- а) технология приготовления
- б) консистенция теста
- в) наличие дрожжей
- г) тепловая обработка

14. С каким соусом подают вареники ленивые?

- а) томатный б) грибной в) польский г) сметанный

15. Как подготовить форму для запекания?

- а) подогреть,
- б) ополоснуть холодной водой
- в) смазать маслом и посыпать сухарями
- г) смазать сметаной

16. Какое тесто готовят для блинчиков?

- а) дрожжевое опарное
- б) дрожжевое без опарное
- в) жидкое пресное
- г) тесто «кляр»

17. С каким фаршем готовят пельмени?

- а) овощным б) творожным в) капустным г) мясным

18. С чем подают крупеник гречневый?

- а) со сметаной
- б) с соусом томатным
- в) с горчицей
- г) с соусом грибным

19. Что такое меланж?

- а) смесь белков и желтков
- б) замороженная смесь белков и желтков
- в) высушенная смесь белков и желтков
- г) обработанные яйца

20. Как подготовить меланж к производству?

- а) просеять
- б) процедить
- в) разморозить и процедить
- г) процедить и подать

Ключ к тесту

МДК 02.01 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От « ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От « ____ » _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.3 «Приготовление супов и соусов»

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)**

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление супов и соусов» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление супов и соусов».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» обучающийся должен

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

производить расчёт сырья для приготовления супов и соусов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

готовить супы и соусы национальной кухни;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; производить расчёт сырья для приготовления супов и соусов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; готовить супы и соусы национальной кухни; оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Называть: -классификацию и ассортимент основных супов и соусов. - последовательность технологических операций по обработке и подготовке продуктов для приготовления супов и соусов. - способы тепловой обработки продуктов, температурный режим. -правила варки заправочных супов. -способы приготовления п/ф для соусов. - способы оформления и подачи готовых блюд. -кулинарное использование соусов. - показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления супов и соусов.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление супов и соусов».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление супов национальной кухни»</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Суп-пюре из картофеля», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику холодных соусов. Опишите технологический процесс приготовления соуса «Майонез», кулинарное использование, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Рассольник ленинградский», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Суп-лапша домашняя», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику соуса «Маринад овощной с томатом». Опишите процесс приготовления, кулинарное использование, сроки и условия хранения.

Приложение 2.

Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Какой водой заливают продукты при варке бульона?

- а) холодной, б) тёплой в) горячей г) холодной кипячёной

2. По способу приготовления супы бывают:

- а) холодные и горячие
б) заправочные, прозрачные, пюреобразные
в) овощные, крупяные, молочные
г) на бульонах, отварах

3. Заправочные супы заправляют:

- а) сметаной б) льезоном в) пассерованными овощами г) специями

4. С какими блюдами подают соус белый на рыбном бульоне?

- а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

5. Томатное пюре для варки супов предварительно

- а) тушат б) пассеруют в) припускают г) используют в сыром виде

6. Солёные огурцы для рассольника

- а) используют в сыром виде б) припускают в) пассеруют г) бланшируют

7. Соус «майонез» готовят

- а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

8. Свёклу для борща

- а) используют в сыром виде б) припускают в) бланшируют г) тушат

9. Варят супы

- а) при бурном кипении б) при слабом кипении в) без кипения г) при пониженной температуре

10. Свёклу в борщ закладывают

- а) в начале варки б) в конце варки в) в процессе варки г) при подаче

11. Важной составной частью борща является:

- а) свежая капуста; б) квашенная капуста; в) свекла; г) картофель

12. С какими блюдами подают соус сметанный

- а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

13. Соль и специи в суп кладут:

- а) за 5-7 минут до окончания варки; б) за 10-15 минут окончания варки;
в) в начале варки; г) за 25 минут до окончания варки.

14. Горячие супы подают при температуре:

- а) 75-80 градусов; б) 30-40 градусов; в) 20-25 градусов г) 50 -55 градусов

15. Супы-пюре для однородной консистенции заправляют:

- а) томатным пюре; б) пассерованной мукой; в) льезоном; г) сметаной.

16. Соус «Польский» готовят

- а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

17. При варке супов с квашеной капустой, капусту

- а) предварительно тушат; б) используют сырой;
в) предварительно варят; г) предварительно пассеруют.

18. Холодные супы готовят

- а) на мясных бульонах б) на рыбном бульоне в) на квасе г) на фруктовом отваре

19. Важной составной частью рассольника является

- а) морковь, репчатый лук; б) соленые огурцы;
в) перловая крупа; г) мясной бульон.

20. Пассерованные овощи в суп закладывают

- а) в начале варки; б) в конце варки;
в) за 10-15 минут до окончания варки; г) за 30-40 минут до окончания варки.

Вариант 2

1. Холодные супы подают при температуре

- а) 20-30 градусов; б) 10-14 градусов; в) 50-55 градусов; г) 75-80 градусов

2. Чтобы сохранить цвет свеклы при варке борща

- а) добавляют сахар; б) добавляют уксус; в) добавляют соль; г) добавляют специи.

3. Соус «Томатный» готовят

- а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

4. Отличительная особенность рассольника домашнего от ленинградского

- а) солёные огурцы б) свежая капуста в) белые корни г) костный бульон

5. Заправочные супы подают при температуре

- а) 20-30 градусов; б) 10-14 градусов; в) 50-55 градусов; г) 75-80 градусов

6. Сладкие супы готовят

- а) на фруктовых отварах б) на мясном бульоне в) на бульоне из птицы г) на грибном отваре

7. Томатное пюре для варки супов предварительно

- а) тушат б) пассеруют в) припускают г) используют в сыром виде

8. С какими блюдами подают соус красный

- а) мясные б) рыбные в) блюда из птицы г) блюда из творога

9. Что является загустителем в соусе «Яблочный»

- а) мука б) крахмал в) желатин г) пектин

10. Какой водой заливают продукты при варке бульона?

- а) холодной, б) тёплой в) горячей г) холодной кипячёной

11. По температуре подачи супы бывают:

- а) холодные и горячие
б) заправочные, прозрачные, пюреобразные
в) овощные, крупяные, молочные
г) на бульонах, отварах

12. Заправочные супы заправляют:

- а) сметаной б) льезоном в) пассерованными овощами г) специями

13. Солёные огурцы для рассольника

- а) используют в сыром виде б) припускают в) пассеруют г) бланшируют

14. Соус «майонез» готовят

- а) на бульоне и отваре б) на молоке и сметане в) на растительном масле г) на сливочном масле

15. Свёклу для борща

- а) используют в сыром виде б) припускают в) бланшируют г) тушат

16. Свёклу в борщ закладывают

а) в начале варки б) в конце варки в) в процессе варки г) при подаче

17. Важной составной частью борща является:

а) свежая капуста; б) квашенная капуста; в) свекла; г) картофель

18. Соль и специи в суп кладут:

а) за 5-7 минут до окончания варки; б) за 10-15 минут окончания варки;
в) в начале варки; г) за 25 минут до окончания варки.

19. Пассерованные овощи в суп закладывают:

а) за 10-15 мин. до готовности; б) за 30-40 мин. до готовности;
в) за 20-25 до окончания варки г) в начале варки

20. Супы-пюре заправляют:

а) томатным пюре; б) мучной пассеровкой; в) льезоном; г) сметаной.

Ключ к тесту**МДК 03.01 «Технология обработки сырья и приготовления супов и соусов»**

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.4 «Приготовление блюд из рыбы»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)

по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление блюд из рыбы» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» обучающийся должен

иметь практический опыт:

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

производить расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

готовить и оформлять простые блюда из рыбы национальной кухни;

оценивать качество готовых блюд.

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций по подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций по подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; производить расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; готовить и оформлять простые блюда из рыбы национальной кухни; оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Называть: -классификацию и ассортимент п/ф и основных блюд из рыбы.. - последовательность технологических операций по подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы. - способы тепловой обработки продуктов, температурный режим. - способы оформления и подачи готовых блюд. -ассортимент гарниров и соусов для рыбных блюд. - показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление блюд из рыбы».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление блюд из рыбы национальной кухни»</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «рыба жареная в тесте», правила подачи, сроки и условия хранения.

- 3) Дайте характеристику рыбной котлетной массы. Опишите технологический процесс приготовления блюда «Зразы рыбные», правила подачи, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Рыба тушёная в томате с овощами», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику рыбной котлетной массы. Опишите технологический процесс приготовления блюда «Тефтели рыбные», правила подачи, сроки и условия хранения.

Приложение 2.

Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Маринованные брусочки толщиной 1 см, длиной 8-10 см из филе рыбы используют для приготовления блюда

- а) «зразы донские»; б) «рыба фри»; в) «рыба в тесте»; г) «рыба восьмеркой».

2. Изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом:

- а) зразы; б) тельное; в) биточки; г) котлеты.

3. Как разделяют рыбу для жарки во фритюре?

- а) на чистое филе б) на «кругляши» в) на филе с кожей, без костей
г) на филе с кожей и рёберными костями

4. Чем отличается п/ф «котлеты» от п/ф «биточки»?

- а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) видом рыбы

5. Отварную рыбу подают

- а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с жареными овощами г) с картофелем «фри»

6. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы с фаршем внутри:

- а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

7. Полуфабрикат, который жарят во фритюре

- а) тельное; б) зразы; в) рулет; г) биточки.

8. Какую панировку используют для жарки рыбы основным способом?

- а) мучная б) красная в) белая г) двойная

9. Полуфабрикат, который припускают

- а) зразы; б) фрикадельки; в) тефтели; г) рулет.

10. Лезон – это

- а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) размолотые сухари белого хлеба

11. Для чего рыбу перед жарением панируют

- а) чтобы улучшить вкусовые качества; б) для красивого внешнего вида;
в) для румяной корочки и сохранения сочности; г) чтобы ускорить процесс приготовления.

12. Для рыбной котлетной массы используют:

- а) филе с кожей и рёберными костями;
б) филе с кожей без костей; в) мелкую рыбу; г) чистое филе.

13. «Кляр – это

- а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) размолотые сухари белого хлеба

14. Жареную рыбу подают

- а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с тушёными овощами г) со сметаной

15. Какой соус используют для блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?

- а) сметанный б) молочный в) томатный г) белый

16. В чём особенность полуфабриката «тефтели»?

- а) в массу добавляют сырые яйца б) в массу добавляют пассерованный репчатый лук

в) в массу не добавляют хлеб г) внутри – фарш

17. Какую рыбу используют для фарширования?

а) осетровую б) щуку, судака в) рыбу с костным скелетом г) речную рыбу

18. Красная панировка - это:

а) размолотые сухари пшеничного хлеба с коркой; б) пассерованная мука;
в) размолотый черствый хлеб без корок; г) черствый пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

19. С чем подают «рыбу жареную в тесте»?

а) с картофельным пюре б) с соусом «Майонез»
в) с соусом томатным г) с грибным соусом

20. Изделия округло-приплюснутой формы

а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

Вариант 2

1. Для чего рыбу перед жарением панируют

а) чтобы улучшить вкусовые качества;
б) для красивого внешнего вида;
в) для румяной корочки и сохранения сочности;
г) чтобы ускорить процесс приготовления.

2. Для рыбной котлетной массы используют:

а) филе с кожей и рёберными костями;
б) филе с кожей без костей; в) мелкую рыбу; г) чистое филе.

3. «Кляр – это

а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой в) жидкое тесто г) мука

4. Жареную рыбу подают

а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с тушёными овощами г) со сметаной

5. Какой соус используют для блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?

а) сметанный б) молочный в) томатный г) белый

6. Чем отличается п/ф «тельное» от п/ф «зразы»?

а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) тепловой обработкой

7. Какую панировку используют для жарки рыбы основным способом?

а) мучная б) красная в) белая г) льезон

8. В чём особенность полуфабриката «тефтели»?

а) в массу добавляют сырые яйца б) в массу добавляют пассерованный репчатый лук
в) в массу не добавляют хлеб г) внутри – фарш

9. Какую рыбу используют для фарширования?

А) осетровую б) щуку, судака в) рыбу с костным скелетом г) речную рыбу

10. Красная панировка - это:

а) размолотые сухари пшеничного хлеба с коркой; б) пассерованная мука;
в) размолотый черствый хлеб без корок; г) черствый пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

11. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы с фаршем внутри:

а) биточки; б) тефтели; в) зразы; г) котлеты.

12. Двойная панировка - это:

а) размолотый черствый хлеб без корок; б) смесь муки и сухарей;
в) «кляр», г) мука, льезон, сухари.

13. Изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом:

а) зразы; б) тельное; в) биточки; г) котлеты.

14. Как разделяют рыбу для жарки во фритюре?

а) на чистое филе б) на «кругляши» в) на филе с кожей, без костей
г) на филе с кожей и рёберными костями

15. Чем отличается п/ф «котлеты» от п/ф «биточки»?

а) формой б) панировкой в) составом котлетной массы г) видом рыбы

16. Отварную рыбу подают

- а) с отварным картофелем б) с жареным картофелем
в) с жареными овощами г) с грибами

17. Полуфабрикат, который жарят во фритюре

- а) тельное; б) зразы; в) рулет; г) биточки.

18. Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?

- а) мучная б) красная в) белая г) двойная

19. Полуфабрикат, который припускают

- а) зразы; б) фрикадельки; в) тефтели; г) рулет.

20. Лезон – это

- а) смесь сухарей и муки б) смесь сырых яиц с молоком или водой
в) жидкое тесто г) мука с солью

Ключ к тесту**МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»**

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.5 «Приготовление блюд из мяса»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

производить расчёт сырья для приготовления блюд из мяса и птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы национальной кухни;

оценивать качество готовых блюд.

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; производить расчёт сырья для приготовления блюд из мяса и птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы национальной кухни; оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>Называть: -классификацию и ассортимент п/ф и основных блюд из мяса и домашней птицы. - последовательность технологических операций по подготовке сырья и приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. - способы тепловой обработки продуктов, температурный режим. - способы оформления и подачи готовых блюд. -ассортимент гарниров и соусов для мясных блюд и блюд из домашней птицы. - показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление блюд из мяса и птицы национальной кухни»</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Бефстроганов», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Жаркое по-домашнему», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику котлетной массы из мяса. Опишите технологический процесс приготовления блюда «Зразы с гарниром», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 4) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Куры, цыплята отварные», правила подачи, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Шашлык по-московски», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Азу», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику натуральной рубленой массы. Опишите технологический процесс приготовления блюда «Бифштекс рубленый», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 4) Опишите технологический процесс приготовления блюда «Куры, цыплята жареные», правила подачи, сроки и условия хранения.

Приложение 2. Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Цель разделки туш

- а) сокращение сроков тепловой обработки;
- б) выделить куски до 2 кг для равномерной тепловой обработке;
- в) разделить на небольшие куски для удобства использования;
- г) выделить части по кулинарному назначению.

2. При варке мясо заливают:

- а) холодной водой
- б) горячей водой
- в) холодной кипячёной водой
- г) тёплой водой

3. Какие части говядины используют для рубленой и котлетной массы?

- а) толстый край, покромку, пашину, шейную часть
- б) тонкий край, покромку, пашину, шейную часть, вырезку
- в) покромку, пашину, шейную часть
- г) толстый край, лопаточную часть, пашину, шейную часть

4. Какие из этих п/ф крупнокусковые?

- а) мясо шпигованное, грудинка фаршированная, ростбиф
- б) мясо шпигованное, бифштекс, гуляш, ростбиф
- в) бифштекс, филе, лангет
- г) азу, бефстроганов, грудинка фаршированная, ростбиф

5. Какая тепловая обработка у п/ф «зразы рубленые»?

- а) тушение
- б) запекание
- в) жарка основным способом
- г) припускание

6. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) разделка на небольшие куски;
- в) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- г) выделение частей по кулинарному назначению.

7. Мясо жареное подают:

- а) с отварными овощами
- б) с жареным картофелем
- в) с рассыпчатыми кашами
- г) с зелёным горошком

8. Чем отличается состав котлетной массы из мяса от натурально-рубленой массы?

- а) + хлеб;
- б) + шпиг;
- в) + сырые яйца;
- г) + репчатый лук.

9. Какая тепловая обработка у п/ф «гуляш»?

- а) тушение
- б) запекание
- в) жарка основным способом
- г) припускание

10. Форма нарезки п/ф - поджарка?

- а) соломка; б) кубики; в) брусочки; г) ломтики.

11. Что такое обвалка?

- а) отделение мякоти от костей;
б) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
в) выделение частей по кулинарному назначению;
г) разрыхление соединительной ткани.

12. Блюдо «Бефстроганов» готовят с соусом:

- а) томатным б) сметанным в) грибным г) красным основным

13. Для жарки крупными кусками у говядины используют:

- а) толстый и тонкий края, вырезку;
б) все части задней ноги;
в) лопатку, вырезку, толстый край;
г) покромку, пашину.

14. Какую форму имеет п/ф «зразы»?

- а) кирпичика
б) округло-приплюснутую
в) овально-приплюснутую с одним заостренным концом
г) шарика

15. Шашлык по-кавказски жарят:

- а) на сковороде б) в жарочном шкафу в) над раскаленными углями г) в электрогриле

16. Какая тепловая обработка у п/ф «тефтели»?

- а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

17. Крутон – это:

- а) ломтик поджаренного хлеба б) выпеченный слоёный п/ф в) отварные овощи г) вид панировки

18. Какие из этих п/ф мелкокусковые?

- а) мясо шпигованное, грудинка фаршированная, ростбиф
б) мясо шпигованное, бифштекс, гуляш, ростбиф
в) бифштекс, филе, лангет, антрекот
г) азу, бефстроганов, поджарка, плов, гуляш

19. Какая панировка у п/ф – тефтели?

- а) белая; б) красная; в) мука; г) льезон.

20. Блюдо «Гуляш» готовят с соусом:

- а) томатным б) сметанным в) грибным г) красным основным

Вариант 2

1. П/ф - в виде шариков по 7-10 гр. из натурально-рубленой массы

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

2. Мясо отварное подают:

- а) с отварными овощами б) с жареным картофелем в) с рассыпчатыми кашами г) со сметаной

3. Какие п/ф из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, котлеты, тефтели б) зразы, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки
в) тефтели, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки г) бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

4. Какая тепловая обработка у п/ф «поджарка»?

- а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

5. Как подготовить форму для запекания?

- а) смазать маслом; б) посыпать сухарями;
в) ополоснуть холодной водой;
г) смазать маслом, посыпать сухарями.

6. Какое блюдо жарят под прессом?

- а) котлеты рубленые; б) куры, цыплята жареные; в) печень жареная; г) цыплята – табака.

7. Что добавляют в мясо при тушении для придания остроты и размягчения соединительной ткани?

а) уксус; б) томатное пюре; в) соус; г) пряности.

8. Какую форму имеет п/ф «котлета»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую
в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

9. Какую форму имеет п/ф «биточки»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую
в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

10. Какой п/ф панированный?

а) эскалоп б) говядина духовая в) ромштекс г) антрекот

11. Какую часть свинины и баранины используют для котлет натуральных и отбивных?

а) корейку б) окорок в) лопаточную часть г) все варианты верны

12. Какие п/ф из натурально-рубленой массы?

а) биточки, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки
б) зразы, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки
в) тефтели, бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки
г) бифштекс, люля-кебаб, фрикадельки

13. П/ф с фаршем внутри:

а) зразы, рулет б) биточки, котлеты в) тефтели г) фрикадельки

14. Какая тепловая обработка у п/ф «рулет»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

15. Какую форму имеет п/ф «тефтели»?

а) кирпичика б) округло-приплюснутую
в) овально-приплюснутую с одним заострённым концом г) шарика

16. Какая тепловая обработка у п/ф «зразы рубленые»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

17. Чем отличается состав котлетной массы из мяса от натурально-рубленой массы?

а) + хлеб; б) + шпиг; в) + сырые яйца; г) + репчатый лук.

18. Какая тепловая обработка у п/ф «гуляш»?

а) тушение б) запекание в) жарка основным способом г) припускание

19. Форма нарезки п/ф - поджарка?

а) соломка; б) кубики; в) брусочки; г) ломтики.

20. Какая панировка у п/ф – тефтели?

а) белая; б) красная; в) мука; г) льезон.

Ключ к тесту
МДК 05.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н.Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.6 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающийся должен

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

производить расчёт сырья для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

готовить и оформлять холодные блюда и закуски национальной кухни;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; производить расчёт сырья для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; готовить и оформлять холодные блюда и закуски национальной кухни; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p>	<p>Называть: -классификацию и ассортимент гастрономических продуктов. - классификацию и ассортимент холодных блюд и закусок. -последовательность технологических операций по подготовке сырья и приготовлению холодных блюд и закусок. - способы оформления и подачи готовых блюд. -показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения п/ф и готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление холодных блюд и закусок национальной кухни»</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления холодной закуски «Рыба жареная под маринадом», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления холодной закуски «Паштет из печени», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику закусочным бутербродам. Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1) Опишите подготовку сырья и технологию приготовления холодной закуски «Сельдь натуральная с гарниром», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2) Опишите технологический процесс приготовления холодной закуски «Яйцо под майонезом с гарниром», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3) Дайте характеристику бутербродов (простых и сложных, открытых, закрытых). Опишите технологический процесс приготовления, правила подачи, сроки и условия хранения.

Приложение 2. Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. Что означает слово «бутерброд»?

- а) хлеб с маслом б) хлеб с медом в) обжаренный хлеб г) хлеб с сосиской

2. Что готовят в виде маленьких пирожных величиной 3,5-5 см?

- а) сэндвичи б) закрытые бутерброды в) канапе г) пита

3. Что такое пита?

- а) это канапе б) это круглая лепёшка из дрожжевого теста
в) это лепешка из слоенного теста г) закрытый бутерброд

4. Какая температура подачи паштета из печени?

- а) 5-10° С б) 60 -65°С в) 75-80° С г) 10 -14°С

5. Что относятся к горячим бутербродам?

- а) гамбургеры, хот – доги б) открытые, закрытые бутерброды
в) канапе г) сэндвичи

6. Бутерброды с одним гастрономическим продуктом –

- а) простые б) закусочные в) сложные г) закрытые

7. Температура подачи холодных блюд:

- а) 20-25°С б) 60-75°С в) 10-14°С г) 5-8°С

8. Гамбургеры, чизбургеры, хот-доги - это...

- а) закрытые бутерброды б) открытые бутерброды
в) закусочные бутерброды г) горячие бутерброды

9. Выход готовых холодных блюд:

- а) 100-150 грамм б) 300 грамм в) 400 грамм г) 500 грамм

10. Каким способом варят яйца для фарширования?

- а) вкрутую б) всмятку в) « в мешочек » г) на пару

11. Сколько минут отваривают кальмаров?

- а) 10 минут б) 15 минут в) 5 минут г) 20 минут

12. Чем поливают шпроты перед подачей?

- а) сливочным маслом б) соусом в) растительным маслом
г) маслом от консервов

13. В блюде «Рыба жаренная под маринадом» рыбу разделяют

- а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) чистое филе; г) «кругляши»

14. Как нарезают овощи для винегрета?

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

15.Канопе - эта маленькие пирожные величиной:

- а) 3,5 см б) 2,5-5 см в) 2-3 см г) 1,5-2 см

16.Главная составная часть холодной закуски «Маринад»:

- а) капуста в) свекла
б) морковь г) сельдь

17. В какой посуде подают холодные блюда и закуски?

- а) в глубокой столовой тарелке б) в суповой миске
в) в закусочной тарелке г) в десертной тарелке

18. Холодные закуски подают:

- а) в начале обеда; б) в конце обеда в) после первых блюд г) на десерт

19. Как подготовить зелень для салатов?

- а) промыть б) перебрать в) ошпарить кипятком г) промыть холодной кипячёной водой

20. Сроки хранения готовых холодных блюд:

- а) 30 минут б) 12 часов в) 36 часов г) 48 часов

Вариант 2

1. Температура подачи холодных блюд составляет:

- а) от 0 С до 4 С в) от 65 С до 70 С
б) от 10 С до 14 С г) от 45 С до 50 С

2. Какие виды мяса используются для приготовления «салата мясного»?

- а) баранина и свинина в) говядина и свинина
б) птица и дичь г) рыба и морепродукты

3.Чем заправляют винегрет?

- а) майонезом в) салатной заправкой
б) сливочным маслом г) соусом белым основным

4.Как разделяют сельдь для блюда «Сельдь с гарниром»:

- а) чистое филе в) кругляши
б) филе с кожей г) филе с кожей и костями

5.Главная составная часть холодной закуски «Маринад»:

- а) капуста в) свекла
б) морковь г) сельдь

6.К какому виду бутербродов относится канопе?

- а) горячие б) закусочные в) холодное г) открытые

7. Бутерброды с одним гастрономическим продуктом –

- а) простые б) закусочные в) сложные г) закрытые

8. Как нарезают овощи для винегрета?

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

9. В какой посуде подают салаты?

- а) столовая тарелка б) салатник в) пирожковая тарелка г) суповая миска

10. Выход 1 порции салата мясного:

- а) 300г б) 150г в) 200г г) 250г

11.Для приготовления чего используется пшеничный или ржаной хлеб суточной давности

- а) для бутербродов б) для приготовления сухариков
в) для пшеницы г) для салатов

12.Какая температура подачи паштета из печени?

- а) 5-10° С б) 11 -20"С в) 60- 65° С г) 10 -14°С

13.Что относится к горячим бутербродам?

- а) гамбургеры, хот – доги б) открытые, закрытые бутерброды
в) канопе г) сэндвичи

14.Каким способом варят яйца для фарширования?

- а) вкрутую б) всмятку в) « в мешочек » г) жарят

15. Как нарезают овощи для маринада овощного?

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

16. Сколько минут отваривают кальмаров?

- а) 10 минут б) 15 минут в) 5 минут г) 20 минут

17. В блюде «Рыба жаренная под маринадом» рыбу разделяют

- а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей;
в) чистое филе; г) на «кругляши»

18. Какие виды мяса используются для приготовления «салата столичного»?

- а) баранина и свинина в) говядина и свинина
б) птица г) рыба и морепродукты

19. Что означает слово «бутерброд»?

- а) хлеб с маслом б) хлеб с медом в) обжаренный хлеб г) хлеб с сосиской

20. Чем отличается салат «Мясной» от «Столичного»?

- а) видом мяса б) выходом в) заправкой г) оформлением

Ключ к тесту

МДК 06.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

Рассмотрено
На заседании НМС ОМПК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ О.Н. Дунаева

Рассмотрено
На заседании МК
Протокол № ____
От «__» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ**

по МДК 0.7 «Приготовление сладких блюд и напитков»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
(ППКРС)

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала преподаватель Давыдова Т.А.

г.Октябрьский
2016

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов по профессиональному модулю «Приготовление сладких блюд и напитков» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков».

КИМ включают контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечным результатом освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося. Конечные результаты являются объектом оценки в процессе аттестации по профессиональному модулю.

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

производить расчёт сырья для приготовления сладких блюд и напитков

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки национальной кухни;

оценивать качество готовых блюд;

знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Контролируемые знания, умения	Показатели и критерии оценки знаний, умений	Наименование оценочного средства
<p>знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; производить расчёт сырья для приготовления сладких блюд и напитков использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки национальной кухни; оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>Называть: -классификацию и ассортимент сладких блюд и напитков. -последовательность технологических операций по подготовке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков. - способы оформления и подачи готовых блюд. -показатели качественной оценки готовых блюд. -сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Правильное объяснение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Составление конспекта по теме «Приготовление и оформление сладких блюд и напитков».</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни»</p>	<p>Самостоятельная работа, задания учебника «Кулинария» (авт. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская), устный опрос. Контрольная работа (приложение 1) Тестовый опрос (приложение 2)</p>

Приложение 1

Вариант 1

- 1)Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2)Опишите технологический процесс приготовления желеированного блюда «Желе многослойное», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3)Дайте характеристику горячим напиткам. Опишите технологический процесс приготовления «Какао с молоком», правила подачи, сроки и условия хранения.

Вариант 2

- 1)Опишите подготовку сырья и технологию приготовления блюда «Кисель из свежих ягод», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 2)Опишите технологический процесс приготовления желеированного блюда «Мусс из клюквы», правила подачи, сроки и условия хранения.
- 3)Дайте характеристику горячим сладким блюдам. Опишите технологический процесс приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные», правила подачи, сроки и условия хранения.

Приложение 2. Найдите правильный ответ

Вариант 1

1. **Температура подачи холодных напитков?**
а) 20 - 25 градусов; б) 10 - 14 градусов;
в) 35-40 градусов г) 50-60 градусов
2. **Выход компота (1 порция)?**
а) 100 грамм б) 300 грамм; в) 200 грамм. г) 500г
3. **Температура подачи горячих сладких блюд?**
а) 65 - 70 градусов; б) 35 40 градусов;
в) 50 - 55 градусов. г) 75-80 градусов
4. **Какой из этих напитков холодный?**
а) кофе «Глясе»; б) кофе по-восточному; в) какао г) чай
5. **Форма нарезки яблок для блюда «Яблоки в тесте жареные»?**
а) дольки; б) кубики; в) кружочки г) соломка
6. **Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком?**
а) для того, чтобы кисель стал более сладким; б) чтобы сохраним, цвет киселя;
в) чтобы на поверхности не образовалась плёнка; г) для красоты
7. **Время настаивания компота из смеси сухофруктов?**
а) 20 - 30 мин б) 10- 12 часов
в) 1-1,5 часа г) 1-2 часа
8. **С чем подают «Шарлотку с яблоками»?**
а) с соусом сладким; б) с соусом томатным; в) с молоком г) с майонезом
9. **Как подготовить крахмал?**
а) развести горячей водой; б) развести сиропом;
в) развести холодной кипячёной водой г) развести горячим молоком
10. **Что является желеирующим веществом в самбуке?**
а) желатин; б) крахмал картофельный; в) крахмал кукурузный г) мука
11. **По температуре подачи сладкие блюда бывают:**
а) горячие; б) холодные; в) холодные и горячие г) замороженные
12. **По консистенции кисели бывают:**
а) густые, средней густоты, полужидкие; б) густые и жидкие;
в) полужидкие г) густые
13. **Что является загустителем в муссе?**
а) желатин; б) пассерованная мука; в) крахмал г) фруктовое пюре
14. **Норма сухого чая на одну порцию?**
а) 5 грамм; б) 1 - 2 грамма; в) 10 грамм г) 20 грамм
15. **Масса фруктов при подаче компота на одну порцию?**
а) $\frac{1}{2}$ часть; б) $\frac{1}{3}$ часть; в) $\frac{1}{5}$ часть г) $\frac{1}{8}$ часть
16. **Назовите блюдо, желеирующим веществом которого является крахмал**
а) мусс; б) кисель; в) желе г) самбук
17. **Что является желеирующим веществом в молочном киселе?**
а) желатин; б) кукурузный крахмал; в) картофельный крахмал г) мука
18. **Чем отличается мусс от желе?**
а) масса взбивается в пышную пену; б) вводится желатин;
в) вводятся взбитые белки яиц г) вводится пассерованная мука

19. Кофе со взбитыми сливками - это:

- а) кофе по-турецки; б) кофе по-венски; в) кофе по-варшавски г) гляссе

20. Желирующее вещество для фруктового киселя?

- а) крахмал кукурузный; б) желатин; в) картофельный крахмал г) мука

Вариант 2

1. При какой температуре охлаждают желе?

- а) 0 - +8 градусов; б) -2 --4 градуса; в) при комнатной температуре г) 20-25 градусов

2. Отличительная особенность самбука от мусса?

- а) добавляют взбитые белки яиц, готовят из фруктового пюре;
б) взбивают в пышную массу; в) добавляют желатин г) охлаждают

3. Кофе с мороженым - это:

- а) кофе по-турецки; б) кофе по венски;
в) кофе «Гляссе» г) кофе натуральный

4. Температура подачи блюда «Яблоки в тесте жареные»?

- а) 35 - 40 градусов; б) 50 - 55 градусов; в) 10 - 14 градусов г) 75-80 град.

5. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, чтобы...

- а) кисель стал более сладким; б) не образовалась плёнка;
в) сохранить цвет киселя г) улучшить вкус

6. Как подготовить желатин?

- а) залить горячей водой; б) залить холодной кипячёной водой и оставить для набухания;
в) растворить в тёплой воде г) залить молоком

7. Чем разводят крахмал?

- а) холодной кипячёной водой; б) горячей водой;
в) холодной не кипячёной водой г) молоком

8. Выход компотов и киселей на одну порцию?

- а) 100 гр. б) 250 гр. в) 200 гр. г) 500гр.

9. Температура подачи горячих сладких блюд?

- а) 50 - 55 градусов; б) 35 - 40 градусов; в) 10 - 14 градусов г) 75-80 градусов

10. В качестве чего используют кисели средней густоты?

- а) напитков; б) соусов; в) самостоятельных блюд г) десертов

11. Чем отличается мусс от желе?

- а) добавляется желатин; б) взбивается в пышную массу;
в) добавляются взбитые белки яиц г) охлаждается

12. Что является желирующим веществом в молочном киселе?

- а) картофельный крахмал б) кукурузный крахмал; в) желатин г) мука

13. Норма сухого чая на одну порцию?

- а) 5 грамм; б) 1 - 2 грамма; в) 10 грамм г) 20

грамм

14. Назовите блюдо, желирующим веществом которого является крахмал

- а) мусс; б) кисель; в) желе г) крем

15. Желирующее вещество для фруктового киселя?

- а) крахмал кукурузный; б) желатин;
в) картофельный крахмал г) мука

16. Какую посуду используют для подачи сладких блюд?

- а) суповая миска; б) десертная тарелка;
в) пирожковая тарелка г) салатник

17. Температура подачи холодных напитков?

- а) 20 - 25 градусов; б) 10 - 14 градусов;
в) 35-40 градусов г) 60-65 градусов

18. Время настаивания компота из смеси сухофруктов?

- а) 20 - 30 мин б) 10 - 12 часов:

в) 1-1,5 часа г) 24 часа

19. Какой из этих напитков холодный?

а) кофе «Глясе»; б) кофе по-восточному; в) какао г) чай

20. Форма нарезки яблок для блюда «Яблоки в тесте жареные»?

а) дольки; б) кубики; в) кружочки г) ломтики

Ключ к тесту

МДК 07.01 «Приготовление сладких блюд и напитков»

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

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%