

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по **МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных
изделий**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНА
Председатель ПЦК
Председатель:
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Первый заместитель директора по
менеджменту качества и
инновационной работе
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

М.П. Елисеева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

председатель ПЦК

Н.В. Москаева

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	8
2.3 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ	11
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ	37

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) **МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий** – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (умений, знаний, компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО.

ФОС по **МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий** сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (далее - комплекты КОС), созданных в соответствии с рабочей программой ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16775 «Повар», 12901 «Кондитер» в части МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий.

ФОС по МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий сформирован в рамках программы подготовки специалистов среднего звена 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2014г. рег. № 1386, рабочая программа ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер", Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения

- У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
- У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У 4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.
- У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У 6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- У 7 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У 8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- У 9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
- У 10 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- У 11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Знания

- З 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
- З 2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- З 3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

- 3 4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.
- 3 5 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.
- 3 6 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 3 7 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
- 3 8 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 3 9 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- 3 10 Правила и технологии расчетов с потребителями.
- 3 11 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Формой промежуточной аттестации по МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий является экзамен.

Обучающиеся допускаются к экзамену при наличии результатов текущей аттестации.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Организация рабочего места; - сборка технологического оборудования; - эксплуатация технологического оборудования; - тестирование.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	- Приготовление дезинфицирующих растворов; - санитарная обработка рабочего места.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Работа со Сборником рецептур; - проведение расчетов сырья; - решение ситуационных задач; - составление технологической документации; - проведение бракеража блюд	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У-4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.	- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам; - тестирование.	Результаты выполнения практических заданий.
У-5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Вкус блюда.	Результаты выполнения практических заданий
У-6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на	- Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Результаты выполнения практических заданий

вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
У-7 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Подборка и использование инвентаря и технологического оборудования согласно технологическому процессу.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
У-8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.	- Соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - проведение санитарной обработке рабочего места.	Результаты выполнения практических заданий
У-9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.	- Рациональное использование сырья; - применение технологических приемов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Результаты выполнения практических заданий
У-10 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	- Расчеты с потребителями, работа на ККМ;	Результаты выполнения практических заданий
У-11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	- Упаковывание блюд, напитков и кулинарных изделий.	Результаты выполнения практических заданий
Знания		
З-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	- Работа с ГОСТом, СанПиНом, унифицированной формой учетно-отчетной документации для предприятий общественного питания	Результаты выполнения практических заданий
З-2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Составление технологической документации; - приготовленные блюда, напитки и кулинарные изделия.	Результаты выполнения практических заданий
З-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и	- Составление таблиц; - органолептическая оценка качества. - тестирование.	Результаты выполнения практических заданий

кулинарных изделий.		
3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.	- Назначение, устройство, правила эксплуатации технологическом оборудовании, посуды и инвентаря	Результаты выполнения практических заданий
3-5 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.	- Органолептическая оценка качества.	Результаты выполнения практических заданий
3-6 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Составление технологической документации; - решение ситуационных задач.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
3-7 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.	- Решение ситуационных задач.	Результаты выполнения практических заданий
3-8 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	- Расчет энергетической ценности блюд.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы
3-9 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	- Презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Результаты выполнения практических заданий
3-10 Правила и технологии расчетов с потребителями.	- Работа на ККМ	Результаты выполнения практических заданий
3-11 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	- Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Результаты выполнения практических заданий

2.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий

Элемент МДК.05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Проверяемые У, З, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК
Раздел 1 Организация рабочего места повара				
Тема 1.1. Введение. Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания.	Результаты выполнения практических заданий	У-3,З-1	<i>Экзамен</i>	У-1, У-2,У-3,У-7,У-8 3-1, 3-3, 3-4,3-5, 3-6, 3-8,3-10 <i>ОК 1-10</i>
Тема 1.2. Основы физиологии питания	Результаты выполнения практических заданий	3-6, 3-8		
Тема 1.3. Основы санитарии и гигиены	Результаты выполнения практических заданий	У-1, У-2,У-8, 3-3, 3-5, 3-11		
Тема 1.4.Техническое оснащение	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий	У-1, У-7, У-10, 3-4, 3-10		
Раздел 2 Приготовление простых блюд, гарниров и мучных изделий				
Тема 2.1.Механическая кулинарная обработка продуктов	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий	У-1, У-2, У-4, У-5, У-7, У-8, У-9, 3-2, 3-5, 3-7	<i>Экзамен</i>	У-1,У-2, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, У-9, У-11 3-2, 3-5, 3-6, 3-7, 3-10, 3-11 <i>ОК 1-10</i>
Тема 2.2. Тепловая обработка продуктов	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий	У-7, 3-2		
Тема 2.3.Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий	У-1,У-2, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, У-9, У-11, 3-2, 3-5, 3-6, 3-10, 3-11		

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК 05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ БЛЮД И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Контрольно-оценочные материалы для текущей аттестации обучаемых по МДК 05.01 Технология приготовления простых блюд и мучных изделий включают в себя материалы (не менее 2 вариантов) входного и рубежного контроля

Тест к входному контролю 1 вариант

№ п/п	Задание	Ответы
1	Допишите пропущенные слово: Блюдо - это сочетание продуктов прошедшее обработку, доведенной до нужной степени готовности, порционированное, оформленное и готовое к употреблению	тепловую
2	Выберите из перечня овощи, входящие в группу корнеплодов: А) картофель, лук, репа, редис, чеснок, морковь; Б) батат, репа, брюква, морковь, редис, свекла; В) редис, репа, свекла, морковь, редька, петрушка, сельдерей, брюква.	В
3	Шинкование - это	Б
	А) нарезка брусочками; Б) нарезка соломкой; В) нарезка кубиками.	
4	Время хранения очищенного картофеля в холодной воде? А) 6 часов; Б) 12 часов; В) не более 2 часов.	В
5	Как называется способ тепловой обработки при котором продукт подружен в жидкость на 1/3 своей высоты? А) припускание; Б) брезирование; В) термостатирование.	А
6	При какой температуре начинается коагуляция белков? А) 60-65 ⁰ С; Б) 30-35 ⁰ С; В) 80 ⁰ С.	А
7	Какой из супов не относится к группе заправочных? А) суп боцок; Б) солянка;	Б

	В) московский борщ; Г) суп картофельный.	
8	Температура подачи горячих супов? А) 90-95 ⁰ С; Б) 70-75 ⁰ С; В) 60-65 ⁰ С.	Б
9	К каким моллюскам относятся устрицы? А) головоногие; Б) иглокожие; В) двустворчатые.	В
10	Часть мяса говядины используемая для жарки... А) вырезка; Б) лопатка; В) шея.	А

Тест к входному контролю

2вариант

№ п/п	Задание	Ответы
1	Допишите пропущенные слова: Полуфабрикат - это продукт прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки ... доведения	без до готовности
2	Дополните последовательность приемов по обработке овощей: <i>Сортировка → ... → Мойка → Очистка → ... → Нарезка → Кулинарное использование.</i>	Калибровка, дочистка
3	Выберите из перечня овощи, входящие в группу клубнеплодов: А) картофель, батат, тапинамбур; Б) батат, репа, брюква, морковь, редис, свекла; В) редис, репа, свекла, морковь, редька, петрушка, сельдерей, брюква.	А
4	Нарезка нузет - это.... А) дольки; Б) шарики; В) кубики.	Б
5	Как называется способ тепловой обработки при котором в продукте поддерживается заданная температура? А) припускание; Б) брезирование; В) термостатирование.	В
6	При какой температуре начинается денатурация белков?	Б

	А) 60-65 ⁰ С; Б) 30-35 ⁰ С; В) 80 ⁰ С.	
7	Consomme – это ... А) прозрачный бульон; Б) молочный суп; В) мясной бульон.	А
8	Температура подачи холодных супов? А) 40-50 ⁰ С; Б) 12-14 ⁰ С; В) 60-65 ⁰ С.	Б
9	Время варки яиц «всмятку» ... А) 30 мин; Б) 8-10 мин; В) 3,5-4 мин.	В
10	Относится ли компот к сладким блюдам? А) да; Б) нет.	А

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	9-10 баллов	90-100%
«Хорошо»	8 баллов	80%
«Удовлетворительно»	7 баллов	70%
«Неудовлетворительно»	6баллов и менее	60% и менее

**Тестовые задания для текущего контроля
по теме 1.4 Техническое оснащение**

1 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p>												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"><i>№ задания</i></th> <th style="width: 50%;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center"><i>1</i></td> <td align="center"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>											
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>											
1	<p>Установите соответствие между свойствами материалов и их названием.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.</td> <td>А) Хрупкость.</td> </tr> <tr> <td>2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.</td> <td>Б) Твердость.</td> </tr> <tr> <td>3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.</td> <td>В) Пластичность.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Упругость.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.	А) Хрупкость.	2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.	Б) Твердость.	3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.	В) Пластичность.		Г) Упругость.	1-В; 2-А; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.	А) Хрупкость.											
2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.	Б) Твердость.											
3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.	В) Пластичность.											
	Г) Упругость.											
2	<p>Установите соответствие между видами резьбовых соединений и их определениями.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Болт.</td> <td>А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.</td> </tr> <tr> <td>2) Винт.</td> <td>Б) Деталь с внутренней резьбой.</td> </tr> <tr> <td>3) Гайка.</td> <td>В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Болт.	А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.	2) Винт.	Б) Деталь с внутренней резьбой.	3) Гайка.	В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.		Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.	1-А; 2-Г; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Болт.	А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.											
2) Винт.	Б) Деталь с внутренней резьбой.											
3) Гайка.	В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.											
	Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.											

3	<p>Установите соответствие между назначением аппаратов ручного управления и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.</p> <p>2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.</p> <p>3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.</p>	<p>1-Б; 2-Г; 3-А.</p>
4	<p>Установите соответствие между назначением сменных взбивателей и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.</p> <p>2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.</p> <p>3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.</p>	<p>1-В; 2-А; 3-Г.</p>
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>		
5	<p>Универсальный привод предназначен для:</p> <p>А) нарезки мяса.</p> <p>Б) приведения в движение МС.</p> <p>В) нарезки овощей.</p> <p>Г) нарезки хлеба.</p>	<p>Б</p>
6	<p>Группа оборудования, в состав которой входит: рефрижератор.</p> <p>А) тепловое оборудование.</p> <p>Б) электрическое оборудование.</p> <p>В) механическое оборудование.</p> <p>Г) холодильное оборудование.</p>	<p>Г</p>
7	<p>Назначение РО-1М:</p> <p>А) для очитки рыбы.</p> <p>Б) для приготовления рубленой массы.</p> <p>В) для формовки котлет.</p> <p>Г) для перемешивания рубленой массы.</p>	<p>А</p>
8	<p>Рабочий орган в механизме МС-12-40:</p> <p>А) ножевая решетка.</p> <p>Б) терочный диск.</p> <p>В) ножевая колодка.</p>	<p>Б</p>

	Г) дисковый нож.	
9	Время разогрева сковороды СЭСМ – 0,2: А) 10 мин. Б) 15 мин. В) 20 мин. Г) 25 мин.	В
10	Температура «холодной зоны» во фритюре: А) 80 ⁰ С. Б) 100 ⁰ С. В) 120 ⁰ С. Г) 140 ⁰ С.	А
11	Мармит МСЭСМ -110 предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	Б
12	Нагревательный элемент, расположенный в сковородах. А) тэн. Б) открытый. В) кварцевый. Г) спираль, помещенная в фарфоровые бусы.	Г
13	В жарочных шкафах при жарке продуктов поддерживается определенная температура: А) 50-100 ⁰ С. Б) 100-250 ⁰ С. В) 100-350 ⁰ С. Г) 200-350 ⁰ С.	В
14	Прибор, позволяющий определения уровня воды в парогенераторе. А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	Б
15	Температура кипятка находящегося в сборнике кипятка в КНЭ: А) 50 ⁰ С; Б) 70 ⁰ С; В) 85-90 ⁰ С; Г) 90-95 ⁰ С.	В
16	Предельное давление пара, допустимое в пароводяной рубашке электрического пищеварочного котла. А) 0,2 МПа. Б) 0,3 МПа. В) 0,4 МПа. Г) 0,5 МПа.	Г
17	Аппарат, предназначенный для дросселирования паров холодильного агента, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующийся вентиль.	Г

18	Температура замерзания воды. А) 0 ⁰ С. Б) 0,1 ⁰ С. В) -0,1 ⁰ С. Г) -1 ⁰ С.	В
19	МС10-160 относятся к: А) роторным овощерезкам. Б) пуансонным. В) с комбинированными ножами. Г) дисковым овощерезкам.	Г
20	Вал предназначенный для приведение в действие рабочих механизмов, положение которых относительно привода или двигателя может изменяться, называется: А) гибкий. Б) прямой. В) коленчатый. Г) кривошипный.	А

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Редуктор с механизмом, позволяющим набирать различные комбинации соединенных между собой зубчатых колес, называют ...	коробкой скоростей
22	Сложное органическое соединение при сгорании, которого выделяется тепловая энергия, называется....	Топливом
23	Последовательности сборки частей мясорубки для приготовления рубленой массы: подрезная решетка→двухсторонний нож→ ...→ упорное кольцо→ ...→ нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо
24	Перед началом работы на овощерезках необходимо проверить: санитарное состояние, исправность заземления, надежность крепления, работу машины на	холостом ходу
25	Вещество циркулирующие в холодильном оборудовании называется...	хладагентом

2 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"><i>№ задания</i></th> <th style="width: 50%;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>											
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>											
1	<p>Установите соответствие между сплавами и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Сплав железа с углеродом.</td> <td style="border: none;">А) Дюраль.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Сплав меди с цинком.</td> <td style="border: none;">Б) Латунь.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.</td> <td style="border: none;">В) Силумины.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Сталь.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.	2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.	3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.		Г) Сталь.	1-Г; 2-Б; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.											
2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.											
3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.											
	Г) Сталь.											
2	<p>Установите соответствие между назначением передач и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.</td> <td style="border: none;">А) Червячная.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.</td> <td style="border: none;">Б) Ременная.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.</td> <td style="border: none;">В) Коническая.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Цепная.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.	А) Червячная.	2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.	3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.		Г) Цепная.	1-В; 2-А; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90°.	А) Червячная.											
2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.											
3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.											
	Г) Цепная.											
3	<p>Установите соответствие между назначением и названием сменного механизма.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Мясорубка.</td> <td style="border: none;">А) МС -2-70.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Механизм для нарезки вареных овощей.</td> <td style="border: none;">Б) МС -24-300.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Механизм для просеивания муки.</td> <td style="border: none;">В) МС -18-160.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) МС -19-1400.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Мясорубка.	А) МС -2-70.	2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.	3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160.		Г) МС -19-1400.	1-А; 2-В; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Мясорубка.	А) МС -2-70.											
2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.											
3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160.											
	Г) МС -19-1400.											
4	<p>Установите соответствие между видами хладагентов и их температурой кипения.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Фреон-12.</td> <td style="border: none;">А) -33,3°С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Фреон-22</td> <td style="border: none;">Б) -29,8°С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Аммиак</td> <td style="border: none;">В) -85°С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) -40°С.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Фреон-12.	А) -33,3°С.	2) Фреон-22	Б) -29,8°С.	3) Аммиак	В) -85°С.		Г) -40°С.	1-Б; 2-Г; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Фреон-12.	А) -33,3°С.											
2) Фреон-22	Б) -29,8°С.											
3) Аммиак	В) -85°С.											
	Г) -40°С.											

Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.

5	Группа оборудования, в состав которой входят: мясорубки, машины для нарезки овощей, машины для приготовления крема, машины для нарезки хлеба и т.д.: А) тепловое оборудование. Б) электрическое оборудование. В) механическое оборудование. Г) холодильное оборудование.	В
6	Рабочий орган в мясорубке: А) загрузочная чаша. Б) двухсторонний нож. В) предохранительное кольцо. Г) толкатель.	Б
7	Угол расположения лопастей на валу в МС 8-150: А) $\angle 30^{\circ}$. Б) $\angle 45^{\circ}$. В) $\angle 60^{\circ}$. Г) $\angle 90^{\circ}$.	А
8	Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов при температуре 160-180 ⁰ С: А) сковорода. Б) фритюрница. В) жарочный шкаф. Г) гриль.	Б
9	Прибор, контролирующий давление пара в варочном сосуде электрического котла: А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	А
10	Время разогрева МСЭСМ -110: А) 20 мин. Б) 30 мин. В) 40 мин. Г) 50мин.	В
11	Для работы парогенератора в него заливают воду: А) родниковую. Б) холодную водопроводную. В) горячую водопроводную. Г) кипяченую.	Г
12	Вид теста замешиваемого в МТМ-15: А) пельменное. Б) бисквитное. В) дрожжевое. Г) вафельное.	А
13	На предприятиях общественного питания применяют способ очистки картофеля: А) щелочной. Б) паровой.	В

	В) механический. Г) комбинированный.	
14	Опрокидывающиеся котлы выпускают с полезным объемом: А) 60 л. Б) 80 л. В) 100 л. Г) 120 л.	А
15	Нагревательный элемент в ПЭСМ -4ШБ: А) тэн. Б) закрытый. В) открытый. Г) кварцевый.	Б
16	Мармит МСЭСМ -3К предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	А
17	Теплообменный аппарат, предназначенный для охлаждения внутреннего объема холодильной камеры, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующий вентиль.	А
18	Допустимая толщина инея на испарителе холодильного шкафа: А) 2-4 мм. Б) 4-6 мм. В) 6-8 мм. Г) 8-10 мм.	Б
19	Количество ножей-фрез надетых на параллельные валы МС19-1400: А) 10. Б) 20. В) 37. Г) 50.	В
20	МС 28-100 предназначен для нарезки овощей: А) соломкой. Б) брусочками. В) дольками. Г) чесочком.	Г

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	... - это изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций.	деталь
22	... предназначены для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов в охлажденном состоянии или в замороженном состоянии.	авторефрижераторы
23	Последовательность сборки частей мясорубки для приготовления котлетной массы: подрезная решетка → двухсторонний нож → ... → второй двухсторонний нож → мелкая решетка → → нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо

24	Во время работы машины запрещается проталкивать продукт...	руками
25	В испарителе жидкий холодильный агент ... отбирая тепло у охлаждаемой среды.	кипит

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	25-22 правильных ответов	90-100%
«Хорошо»	18-21 правильных ответов	80-89%
«Удовлетворительно»	14-17 правильных ответов	70-88%
«Неудовлетворительно»	13 и меньше правильных ответов	69% и менее

**Тестовые задания для текущего контроля
по теме 2.1 Механическая кулинарная обработка продуктов**

1 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th align="center">№ задания</th> <th align="center">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">1</td> <td align="center">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г					
1	<p>Установите соответствие между технологическим циклом кулинарной продукции и их характеристиками.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.</p> <p>2) Степень использования компонентов пищи организмом человека.</p> <p>3) Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.</p> </td> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Усвояемость.</p> <p>Б) Контроль качества.</p> <p>В) Материально-техническое снабжение.</p> <p>Г) Пищевая ценность.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.</p> <p>2) Степень использования компонентов пищи организмом человека.</p> <p>3) Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Усвояемость.</p> <p>Б) Контроль качества.</p> <p>В) Материально-техническое снабжение.</p> <p>Г) Пищевая ценность.</p>	1-Г, 2-А, 3-Б.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.</p> <p>2) Степень использования компонентов пищи организмом человека.</p> <p>3) Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Усвояемость.</p> <p>Б) Контроль качества.</p> <p>В) Материально-техническое снабжение.</p> <p>Г) Пищевая ценность.</p>					
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p> </td> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p>	1-В, 2-Б, 3-Г.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p>					
3	<p>Установите соответствие между полуфабрикатами и их названием.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p> </td> <td style="width: 50%;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p>	1-В; 2-Г; 3-А.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p>					

4	<p>Установите соответствие между формами нарезки картофеля и их кулинарным использованием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Пай. 2) Брусочки. 3) Дольки.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Варка. Б) Жарка во фритюре. В) Запекание. Г) Тушение.</p>	1-Б; 2-А; 3-Г.
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
5	<p>Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей называется:</p> <p>А) химическая безопасность. Б) радиационная безопасность. В) санитарная безопасность. Г) гигиеническая безопасность.</p>		А
6	<p>Контроль, проводимый по ходу технологического процесса, называется:</p> <p>А) предварительный. Б) выходной. В) лабораторный. Г) операционный.</p>		Г
7	<p>Для жарки продуктов во фритюре используется... панировка.</p> <p>А) мучная. Б) двойная. В) льезон. Г) красная.</p>		Б
8	<p>Мясо для шашлыка маринуют в растворе:</p> <p>А) спирта. Б) сиропа. В) уксуса. Г) молока.</p>		В
9	<p>Количество соли, используемое на 1 литр воды при удалении гусениц из капусты:</p> <p>А) 40-50г. Б) 30-40г. В) 20-30г. Г) 10-20г.</p>		А
10	<p>Время замачивания сушеной ламинарии:</p> <p>А) 1-2 часа. Б) 2-5 часов. В) 5-10 часов. Г) 10-12 часов.</p>		Г
11	<p>Полуфабрикат тельное приготавливают из:</p> <p>А) филе рыбы. Б) рыбной котлетной массы. В) филе птицы. Г) рубленой массы.</p>		Б
12	<p>Красящий белок мяса:</p> <p>А) миоальбумин. Б) миоген.</p>		В

	В) миоглобин. Г) миозин.	
13	Процесс, выделения твердых частиц суспензий под действием силы тяжести, называется: А) осаждение. Б) фильтрование. В) флотация. Г) эмульгирование.	А
14	Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки: А) от 5 до 7 ⁰ С. Б) от 7 до 10 ⁰ С. В) от -6 до - 8 ⁰ С. Г) от -1 до 5 ⁰ С.	Г
15	Для приготовления картофеля пай его нарезают: А) кружочками. Б) брусочками. В) соломкой. Г) шариками.	В
16	Жиловка – это: А) выравнивание кусков мяса. Б) удаление грубых пленок и сухожилий. В) разделка туши. Г) деление на отруба.	Б
17	Процент отходов моркови с 1 января: А) 10%. Б) 15%. В) 20%. Г) 25%.	Г
18	Пластование – это: А) разделка рыбы на филе. Б) разделка рыбы без головы. В) разделка рыбы целиком. Г) разделка рыбы для фарширования.	А
19	Часть мяса говядины, используемая для приготовления полуфабриката антрекот: А) вырезка. Б) толстый и тонкий край. В) лопатка. Г) боковой и наружный кусок.	Б
20	Полуфабрикат люля-кебаб приготавливают из: А) свинины. Б) говядины. В) баранины. Г) конины.	В

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработке	сырьем

	называется...	
22	Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергать , так как при хранении ухудшается их качество.	тепловой обработке
23	... - это пищевой продукт или сочетание продуктов и п/ф, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных	блюдо
24	При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и	времени года
25	Куски мяса нарезают на порции ... волокон.	поперек

2 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ задания</th> <th style="text-align: center;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г						
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г											
1	<p>Установите соответствие между технологическим циклом кулинарной продукции и их характеристиками.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху.</td> <td style="border: none;">А) Физико-химическая.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Оценка качества, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компетентный состав, соблюдение рецептуры.</td> <td style="border: none;">Б) Органолептическая.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Оценка качества, характеризующая соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции.</td> <td style="border: none;">В) Микробиологическая.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Радиационная.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху.	А) Физико-химическая.	2) Оценка качества, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компетентный состав, соблюдение рецептуры.	Б) Органолептическая.	3) Оценка качества, характеризующая соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции.	В) Микробиологическая.		Г) Радиационная.	<p>1-Б; 2-А; 3-Г.</p>
Столбец 1	Столбец 2											
1) Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху.	А) Физико-химическая.											
2) Оценка качества, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компетентный состав, соблюдение рецептуры.	Б) Органолептическая.											
3) Оценка качества, характеризующая соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции.	В) Микробиологическая.											
	Г) Радиационная.											
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Температура жарки продуктов во фритюре.</td> <td style="border: none;">А) 180-190⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Температура тушения продуктов.</td> <td style="border: none;">Б) 70-80⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.</td> <td style="border: none;">В) 140-150⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) 150-270⁰С.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.	2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.	3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.		Г) 150-270 ⁰ С.	<p>1-А; 2-Б; 3-Г.</p>
Столбец 1	Столбец 2											
1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.											
2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.											
3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.											
	Г) 150-270 ⁰ С.											

3	<p>Установите соответствие между кулинарным использованием частей мяса и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Часть мяса, используемая для жарки.</p> <p>2) Часть мяса, используемая для тушения.</p> <p>3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Лопатка.</p> <p>Б) Шея.</p> <p>В) Вырезка.</p> <p>Г) Наружный кусок.</p>	<p>1-В; 2-Г; 3-Б.</p>
4	<p>Установите соответствие между формами нарезки и их размерами.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Брусочки.</p> <p>2) Кружочки.</p> <p>3) Ломтики.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Толщина 0,7-1 см.</p> <p>Б) Толщина 0,1-0,2 см.</p> <p>В) Толщина 0,2-0,3 см.</p> <p>Г) Толщина 0,2-0,5 см.</p>	<p>1-А; 2-В; 3-Г.</p>
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>			
5	<p>Количество энергии, высвобождающиеся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называется:</p> <p>А) физиологическая ценность.</p> <p>Б) пищевая ценность.</p> <p>В) энергетическая.</p> <p>Г) биологическая.</p>		В
6	<p>Принцип, покрывающий потребность организма в энергии жизненно необходимых веществах называется:</p> <p>А) сбалансированности.</p> <p>Б) совместимости.</p> <p>В) безопасности.</p> <p>Г) рационального использования сырья.</p>		А
7	<p>Батат относится к:</p> <p>А) корнеплодам.</p> <p>Б) десертным.</p> <p>В) пряным.</p> <p>Г) клубнеплодам.</p>		Г
8	<p>Шпигование относится к:</p> <p>А) гидромеханическим способам обработки.</p> <p>Б) механическим способам обработки.</p> <p>В) термические способы обработки.</p> <p>Г) массообменные способы обработки.</p>		Б
9	<p>Гриб, содержащий гелвелевую кислоту:</p> <p>А) шампиньон.</p> <p>Б) подосиновик.</p> <p>В) сморчок.</p> <p>Г) белый.</p>		В
10	<p>Жидкость, заполняемая пространство между миофибриллами в мясе называется:</p> <p>А) саркоплазма.</p>		А

	<p>Б) сарколемма. В) эндомизия. Г) эпимизий.</p>	
11	<p>Панированный полуфабрикат из баранины. А) карбонат. Б) котлета отбивная. В) эскалоп. Г) поджарка.</p>	Б
12	<p>Часть мяса говядины, используемая для приготовления полуфабриката ростбиф: А) вырезка. Б) толстый и тонкий край. В) лопатка. Г) боковой и наружный кусок.</p>	А
13	<p>Кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара называется: А) опаливание. Б) пассерование. В) термостатирование. Г) бланширование.</p>	Г
14	<p>Часть мяса свинины, используемая для приготовления полуфабриката котлета натуральная: А) окорок. Б) корейка. В) лопатка. Г) вырезка.</p>	Б
15	<p>Овощ, содержащий соланин: А) спаржа. Б) эстрагон. В) патиссон. Г) баклажан.</p>	Г
16	<p>Для приготовления люля-кебаб используют: А) говядину. Б) свинину. В) баранину. Г) птицу.</p>	В
17	<p>Процент отходов картофеля в сезон февраль: А) 40%. Б) 35%. В) 30%. Г) 25%.</p>	Б
18	<p>Устрицы относятся к: А) двустворчатым моллюскам. Б) морским ракообразным. В) иглокожим. Г) головоногим моллюскам.</p>	А
19	<p>Мелкокусковой полуфабрикат из говядины: А) ромштекс. Б) эскалоп. В) бефстроганов. Г) лангет.</p>	В
20	<p>Температура быстрой дефростации мяса:</p>	Г

	А) 5-10 ⁰ С. Б) 10-15 ⁰ С. В) 15-20 ⁰ С. Г) 20-25 ⁰ С.	
--	---	--

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Полуфабрикат – это продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до....	готовности
22	Сортировка → ... → Мойка → Очистка → Дочистка → Нарезка → Кулинарное использование.	калибровка
23	Мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и ... тканей	костной
24	Съедобными у морского гребешка являются ... и мантия.	мускул
25	Припускание с последующей обжаркой называется....	брезирование

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	25-22 правильных ответов	90-100%
«Хорошо»	18-21 правильных ответов	80-89%
«Удовлетворительно»	14-17 правильных ответов	70-88%
«Неудовлетворительно»	13 и меньше правильных ответов	69% и менее

Тесты для рубежного контроля

1 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;"><i>№ задания</i></th> <th style="padding: 5px;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>					
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г					
1	<p>Установите соответствие между белками продуктов и их содержания в них.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Белок яйца.</p> <p>2) Белок молока.</p> <p>3) Белок мяса.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Миоглобин.</p> <p>Б) Овоальбумин.</p> <p>В) Альбумин.</p> <p>Г) Лактоальбумин.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Белок яйца.</p> <p>2) Белок молока.</p> <p>3) Белок мяса.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Миоглобин.</p> <p>Б) Овоальбумин.</p> <p>В) Альбумин.</p> <p>Г) Лактоальбумин.</p>	1-Б; 2-Г; 3-А.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Белок яйца.</p> <p>2) Белок молока.</p> <p>3) Белок мяса.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Миоглобин.</p> <p>Б) Овоальбумин.</p> <p>В) Альбумин.</p> <p>Г) Лактоальбумин.</p>					
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p>	1-В, 2-Б, 3-Г.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом.</p> <p>2) Температура варки продуктов в большом количестве воды.</p> <p>3) Температура пассерования продуктов.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С.</p> <p>Б) 85-95⁰С.</p> <p>В) 140-150⁰С.</p> <p>Г) 100-120⁰С.</p>					
3	<p>Установите соответствие между полуфабрикатами и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p>	1-В; 2-Г; 3-А.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины.</p> <p>2) Порционный п/ф из говядины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Грудинка фаршированная.</p> <p>Г) Бифштекс.</p>					

4	<p>Установите соответствие между формами нарезки картофеля и их кулинарным использованием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Пай. 2) Брусочки. 3) Дольки.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Варка. Б) Жарка во фритюре. В) Запекание. Г) Тушение.</p>	<p>1-Б; 2-А; 3-Г.</p>
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>			
5	<p>Для варки рассыпчатых каш используют соотношение крупы и воды:</p> <p>А) 1/2. Б) 1/4. В) 1/6. Г) 1/8.</p>		А
6	<p>Способность белков впитывать определенное количество воды называется:</p> <p>А) денатурация. Б) коагуляция. В) дегидратация. Г) гидратация.</p>		Г
7	<p>Для жарки продуктов во фритюре используется... панировка.</p> <p>А) мучная. Б) двойная. В) льезон. Г) красная.</p>		Б
8	<p>Крокеты картофельные подвергают тепловой обработке:</p> <p>А) варке в большом количестве воды. Б) жарке основным способом. В) жарке во фритюре. Г) тушению.</p>		В
9	<p>Количество соли, используемое на 1 литр воды при удалении гусениц из капусты:</p> <p>А) 40-50г. Б) 30-40г. В) 20-30г. Г) 10-20г.</p>		А
10	<p>Время замачивания сушеной ламинарии:</p> <p>А) 1-2 часа. Б) 2-5 часов. В) 5-10 часов. Г) 10-12 часов.</p>		Г
11	<p>Блюдо тельное приготавливают из:</p> <p>А) филе рыбы. Б) рыбной котлетной массы. В) филе птицы. Г) рубленой массы.</p>		Б
12	<p>Время варки красного соуса:</p> <p>А) от 35 до 45 мин.</p>		Г

	<p>Б) от 45 до 60 мин. В) от 60мин до 1,5 часа. Г) от,5 до 2 часов.</p>	
13	<p>Продолжительность варки бульона из говяжьих костей: А) 1-2 часа. Б) 2-3 часа. В) 3-4 часа. Г) 4-5 часов.</p>	В
14	<p>Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки: А) от 5 до 7⁰С. Б) от 7 до 10⁰С. В) от -6 до – 8⁰С. Г) от -1 до 5⁰С.</p>	Г
15	<p>Для приготовления картофеля пай его нарезают: А) кружочками. Б) брусочками. В) соломкой. Г) шариками.</p>	В
16	<p>Жиловка – это: А) обравнивание кусков мяса. Б) удаление грубых пленок и сухожилий. В) разделка туши. Г) деление на отруба.</p>	Б
17	<p>Процент отходов моркови с 1 января: А) 10%. Б) 15%. В) 20%. Г) 25%.</p>	Г
18	<p>Домашнюю птицу можно заправить: А) салом шпик. Б) «клювом». В) в «муфточку». Г) в «кармашек».</p>	Г
19	<p>Время варки варено-мороженных креветок: А) 3 минуты. Б) 6 минут. В) 10 минут. Г) 15 минут.</p>	А
20	<p>Полуфабрикат люля-кебаб приготавливают из: А) свинины. Б) говядины. В) баранины. Г) конины.</p>	В

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Прозрачный бульон европейской кухни называется....	консоме
22	Котлета по-киевски фаршируется...	сливочным

		маслом
23	... - это пищевой продукт или сочетание продуктов и п/ф, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных	блюдо
24	Для приготовления рыбы запеченной по-московски используют соус....	сметанный
25	При тепловой обработке коллаген превращается в растворимый....	глютин

2 вариант

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ задания</th> <th style="text-align: center;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
№ задания	Вариант ответа											
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>											
1	<p>Установите соответствие между изменениями, происходящими при тепловой обработке продуктов и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Изменение белка при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">А) Карамелизация.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Изменение углеводов при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">Б) Окисление.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Изменение жиров при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">В) Синерезис.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Коагуляция.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Изменение белка при тепловой обработке.	А) Карамелизация.	2) Изменение углеводов при тепловой обработке.	Б) Окисление.	3) Изменение жиров при тепловой обработке.	В) Синерезис.		Г) Коагуляция.	<p>1-Г; 2-А; 3-Б.</p>
Столбец 1	Столбец 2											
1) Изменение белка при тепловой обработке.	А) Карамелизация.											
2) Изменение углеводов при тепловой обработке.	Б) Окисление.											
3) Изменение жиров при тепловой обработке.	В) Синерезис.											
	Г) Коагуляция.											
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Температура жарки продуктов во фритюре.</td> <td style="border: none;">А) 180-190⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Температура тушения продуктов.</td> <td style="border: none;">Б) 70-80⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.</td> <td style="border: none;">В) 140-150⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) 150-270⁰С.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.	2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.	3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.		Г) 150-270 ⁰ С.	<p>1-А; 2-Б; 3-Г.</p>
Столбец 1	Столбец 2											
1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.											
2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.											
3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.											
	Г) 150-270 ⁰ С.											
3	<p>Установите соответствие между кулинарным использованием частей мяса и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Часть мяса, используемая для жарки.</td> <td style="border: none;">А) Лопатка.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Часть мяса, используемая для тушения.</td> <td style="border: none;">Б) Шея.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.</td> <td style="border: none;">В) Вырезка.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Наружный кусок.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Часть мяса, используемая для жарки.	А) Лопатка.	2) Часть мяса, используемая для тушения.	Б) Шея.	3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.	В) Вырезка.		Г) Наружный кусок.	<p>1-В; 2-Г; 3-Б.</p>
Столбец 1	Столбец 2											
1) Часть мяса, используемая для жарки.	А) Лопатка.											
2) Часть мяса, используемая для тушения.	Б) Шея.											
3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.	В) Вырезка.											
	Г) Наружный кусок.											

4	<p>Установите соответствие между формами нарезки и их размерами.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Брусочки. 2) Кружочки. 3) Ломтики.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Толщина 0,7-1 см. Б) Толщина 0,1-0,2 см. В) Толщина 0,2-0,3 см. Г) Толщина 0,2-0,5 см.</p>	<p>1-А; 2-В; 3-Г.</p>
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
5	<p>Суточная потребность в белках:</p> <p>А) 60 грамм. Б) 100 грамм. В) 150 грамм. Г) 200 грамм.</p>		Б
6	<p>Для варки жидких каш используют соотношение:</p> <p>А) 1/2. Б) 1/4. В) 1/6. Г) 1/8.</p>		В
7	<p>Время варки белого соуса:</p> <p>А) от 50 до 60 мин. Б) от 40 до 50 мин. В) от 30 до 40 мин. Г) от 25 до 30 мин.</p>		Г
8	<p>Полуфабрикат шницель по-столичному панируют:</p> <p>А) в белом хлебе, нарезанном соломкой. Б) в льезоне. В) в белом хлебе, нарезанном мелким кубиком. Г) в муке.</p>		А
9	<p>Отарная фасоль входит в состав борща:</p> <p>А) московский. Б) сибирский. В) украинский. Г) флотский.</p>		Б
10	<p>К пищевым отходам птицы относятся:</p> <p>А) головки, ножки, желудок, зоб, крылышки. Б) шейки, почки, зоб, сердце, гребешки. В) жир, желудок, крылышки. Г) печень, крылышки, шейки, гребешки.</p>		Г
11	<p>Панированный полуфабрикат из баранины:</p> <p>А) карбонат. Б) котлета отбивная. В) эскалоп. Г) поджарка.</p>		Б
12	<p>Для варки 1кг овощей используют воды:</p> <p>А) 0,6-0,7л. Б) 0,7-1л. В) 1-1,5л. Г) 1,5-2л.</p>		А

13	Кратковременное воздействие на продукт кипящей воды или пара называется: А) опаливание. Б) пассерование. В) термостатирование. Г) бланширование.	Г
14	Крупеником называют запеканку из ... крупы. А) манной. Б) гречневой. В) рисовой. Г) перловой.	Б
15	Устрицы относятся к: А) двустворчатым моллюскам. Б) морским ракообразным. В) иглокожим. Г) головоногим моллюскам.	А
16	Блюдо рыба “кольбер” жарят: А) основным способом. Б) на открытом огне. В) во фритюре. Г) в жарочном шкафу.	В
17	Процент отходов картофеля в сезон март: А) 40%. Б) 35%. В) 30%. Г) 25%.	А
18	Для запекания голубцов овощных используют соус: А) красный. Б) белый. В) молочный. Г) сметанный.	Г
19	Соус голландский относится к: А) масляным. Б) на растительном масле. В) яично-масляным. Г) на уксусе.	В
20	Продукт не входящий в состав солянок: А) крупа рисовая. Б) картофель. В) каперсы. Г) огурцы соленые.	А

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Для приготовления рыбы запеченной по-русски используют соус....	белый
22	Ризотто – это гарнир к ... супам.	прозрачным
23	Мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и ... тканей	костной
24	При варке бобовых не допускается добавление ..., которая	соды

	ускоряет варку, но способствует разрушению витамина В ₁ , и ухудшению цвета	
25	Концентрированный коричневый бульон называется....	фюме

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	25-22 правильных ответов	90-100%
«Хорошо»	18-21 правильных ответов	80-89%
«Удовлетворительно»	14-17 правильных ответов	70-88%
«Неудовлетворительно»	13 и меньше правильных ответов	69% и менее

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК 05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ БЛЮД И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Задания для обучающегося к экзамену

1 вариант

Задание 1 Тест

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ задания</th> <th style="text-align: center;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>
№ задания	Вариант ответа					
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>					
1	<p>Установите соответствие между белками продуктов и их содержания в них.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Белок яйца. 2) Белок молока. 3) Белок мяса.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Миоглобин. Б) Овоальбумин. В) Альбумин. Г) Лактоальбумин.</p>	1-Б; 2-Г; 3-А.				
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Температура жарки продуктов основным способом. 2) Температура варки продуктов в большом количестве воды. 3) Температура пассерования продуктов.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) 180-190⁰С. Б) 85-95⁰С. В) 140-150⁰С. Г) 100-120⁰С.</p>	1-В, 2-Б, 3-Г.				
3	<p>Установите соответствие между полуфабрикатами и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из баранины. 2) Порционный п/ф из говядины. 3) Мелкокусковой п/ф из свинины.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Поджарка. Б) Ростбиф. В) Грудинка фаршированная. Г) Бифштекс.</p>	1-В; 2-Г; 3-А.				

	Б) «клювом». В) в «муфточку». Г) в «кармашек».	
13	Время варки красного соуса: А) от 35 до 45 мин. Б) от 45 до 60 мин. В) от 60мин до 1,5 часа. Г) от 1,5 до 2 часов.	Б
14	Для приготовления картофеля пай его нарезают: А) кружочками. Б) брусочками. В) соломкой. Г) шариками.	В
15	Прессованные дрожжи разводят в тепловой воде с температурой: А) 30-35 ⁰ С. Б) 35-40 ⁰ С. В) 40-45 ⁰ С. Г) 45-50 ⁰ С.	А
16	Котлета по-киевски фаршируется: А) печеночным паштетом. Б) сливочным маслом. В) молочным соусом. Г) грибами.	Б
17	Время варки яйца «всмятку»... с момента закипания. А) 10-15 мин. Б) 8-10 мин. В) 4,5-5,5 мин. Г) 3-3,5 мин.	Г
18	Ланспиг – это: А) мясное желе. Б) желе из птицы. В) рыбное желе. Г) фруктово-ягодное желе.	В
19	Диета, назначаемая при заболеваниях печени: А) № 1. Б) № 5. В) № 2. Г) № 10.	Б
20	Тесто для оладьев приготавливают в соотношении мук и жидкости: А) 1/1. Б) 1/2. В) 1/3. Г) 1/4.	А

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработке называется....	сырьем

22	... - это пищевой продукт или сочетание продуктов и п/ф, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных	блюдо
23	При тепловой обработке коллаген превращается в растворимый....	глютин
24	Для приготовления рыбы запеченной по-московски используют соус....	сметанный
25	При приготовлении дрожжевого теста с большим содержанием сдобы используют ... способ.	опарный

Задание 2. Практические задания

Задача 1.

Вы работаете зав. производством на предприятие общественного питания поступила говядина I категории массой 180кг.

Произведите товароведческую оценку качества поступившего сырья.

Рассчитайте, какое количество порций антрекотов можно приготовить, если выход одной порции равен 100г.

Задача 2.

Вы работаете шеф поваром в ресторане, в котором было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных жаренных из свинины для проведения банкета.

Какое количество свинины обрезной необходимо закупить ресторану, если выход одной порции равен 100+20*?

Какие сопроводительные документы должны быть у поставщика при доставке товара?

Задача 3.

В студенческой столовой на складе имеется в наличии 30кг гречневой крупы.

Рассчитайте, какое количество крупы необходимо получить со склада для приготовления 20 порций рассыпчатой гречневой каши

Задача 4.

В школьную столовую поступило по 10кг картофеля и моркови сушеной.

Определите, какое количество картофеля и моркови сушеной необходимо взять со склада для приготовления 100 порций «Супа картофельного», если выход одной порции равен 250г.

2 вариант

Задание 1 Тест

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ задания</th> <th style="text-align: center;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>						
№ задания	Вариант ответа											
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>											
1	<p>Установите соответствие между изменениями, происходящими при тепловой обработке продуктов и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Изменение белка при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">А) Карамелизация.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Изменение углеводов при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">Б) Окисление.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Изменение жиров при тепловой обработке.</td> <td style="border: none;">В) Синерезис.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Коагуляция.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Изменение белка при тепловой обработке.	А) Карамелизация.	2) Изменение углеводов при тепловой обработке.	Б) Окисление.	3) Изменение жиров при тепловой обработке.	В) Синерезис.		Г) Коагуляция.	1-Г; 2-А; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Изменение белка при тепловой обработке.	А) Карамелизация.											
2) Изменение углеводов при тепловой обработке.	Б) Окисление.											
3) Изменение жиров при тепловой обработке.	В) Синерезис.											
	Г) Коагуляция.											
2	<p>Установите соответствие между способами тепловой обработки и температурой.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Температура жарки продуктов во фритюре.</td> <td style="border: none;">А) 180-190⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Температура тушения продуктов.</td> <td style="border: none;">Б) 70-80⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.</td> <td style="border: none;">В) 140-150⁰С.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) 150-270⁰С.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.	2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.	3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.		Г) 150-270 ⁰ С.	1-А; 2-Б; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Температура жарки продуктов во фритюре.	А) 180-190 ⁰ С.											
2) Температура тушения продуктов.	Б) 70-80 ⁰ С.											
3) Температура жарки продуктов в жарочных шкафах.	В) 140-150 ⁰ С.											
	Г) 150-270 ⁰ С.											
3	<p>Установите соответствие между кулинарным использованием частей мяса и их названием.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Часть мяса, используемая для жарки.</td> <td style="border: none;">А) Лопатка.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Часть мяса, используемая для тушения.</td> <td style="border: none;">Б) Шея.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.</td> <td style="border: none;">В) Вырезка.</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) Наружный кусок.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Часть мяса, используемая для жарки.	А) Лопатка.	2) Часть мяса, используемая для тушения.	Б) Шея.	3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.	В) Вырезка.		Г) Наружный кусок.	1-В; 2-Г; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Часть мяса, используемая для жарки.	А) Лопатка.											
2) Часть мяса, используемая для тушения.	Б) Шея.											
3) Часть мяса, используемая для приготовления котлетной массы.	В) Вырезка.											
	Г) Наружный кусок.											

4	<p>Установите соответствие между размерами полуфабрикатов и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Крупнокусковой п/ф из говядины.</p> <p>2) Порционный п/ф из свинины.</p> <p>3) Мелкокусковой п/ф из баранины.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Шашлык по-карски.</p> <p>Б) Ростбиф.</p> <p>В) Ромштекс.</p> <p>Г) Шашлык по-кавказски.</p>	<p>1-Б; 2-А; 3-Г.</p>
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>			
5	<p>Суточная потребность в белках:</p> <p>А) 60 грамм.</p> <p>Б) 100 грамм.</p> <p>В) 150 грамм.</p> <p>Г) 200 грамм.</p>		Б
6	<p>Глубокий распад сахаров называется:</p> <p>А) брожение.</p> <p>Б) инверсия.</p> <p>В) меланоидинообразование.</p> <p>Г) карамелизация.</p>		Г
7	<p>Для варки жидких каш используют соотношение:</p> <p>А) 1/2.</p> <p>Б) 1/4.</p> <p>В) 1/6.</p> <p>Г) 1/8.</p>		В
8	<p>К пищевым отходам птицы относятся:</p> <p>А) головки, ножки, желудок, зоб, крылышки.</p> <p>Б) шейки, почки, зоб, сердце, гребешки.</p> <p>В) жир, желудок, крылышки.</p> <p>Г) печень, крылышки, шейки, гребешки.</p>		Г
9	<p>Рыба осетровых пород входит в состав:</p> <p>А) солянки донской.</p> <p>Б) свекольника.</p> <p>В) щей суточных.</p> <p>Г) борщ сибирский.</p>		А
10	<p>Мясо крупным куском жарят:</p> <p>А) сначала при температуре 80-85⁰С, затем при 170⁰С.</p> <p>Б) сначала при температуре 170⁰С, затем при 220⁰С.</p> <p>В) сначала при температуре 260⁰С, затем при 170⁰С.</p> <p>Г) сначала при температуре 110⁰С, затем при 180-185⁰С.</p>		В
11	<p>Продукт не входящий в состав солянок:</p> <p>А) крупа рисовая.</p> <p>Б) картофель.</p> <p>В) каперсы.</p> <p>Г) огурцы соленые.</p>		А
12	<p>На поверхности запеканок образуется корочка за счет:</p> <p>А) денатурации белка.</p> <p>Б) реакции меланоидинообразования.</p>		Б

	В) деструкции белков. Г) эмульгировании жира.	
13	Употребление соли ограничено при назначении диеты: А) № 10. Б) № 15. В) № 5. Г) № 1.	А
14	Время варки белого соуса: А) от 50 до 60 мин. Б) от 40 до 50 мин. В) от 30 до 40 мин. Г) от 25 до 30 мин.	Г
15	Меланж – это: А) смесь яичных белков и желтков без скорлупы, перемешанные и замороженные. Б) замороженные яичные белки. В) смесь сушеных желтков яйца. Г) замороженные желтки яйца.	А
16	Для приготовления полуфабриката люля-кебаб используют: А) говядину. Б) свинину. В) баранину. Г) птицу.	В
17	Сандвичи – это ...бутерброды. А) открытые. Б) закрытые. В) комбинированные. Г) закусочные.	Б
18	Вещество, способное образовывать студни только в присутствии сахара и кислот: А) крахмал. Б) желатин. В) агар. Г) пектин.	Г
19	Тесто, используемое для приготовления блинчиков: А) дрожжевое. Б) слоеное. В) пресное. Г) заварное.	В
20	Диета, назначаемая при туберкулезе легких: А) № 11. Б) № 15. В) № 9. Г) № 10.	А

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова	
21	Полуфабрикат – это продукт или сочетание продуктов, прошедших	готовности

	одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до....	
22	Сортировка → ... → Мойка → Очистка → Дочистка → Нарезка → Кулинарное использование.	калибровка
23	При варке бобовых не допускается добавление ..., которая ускоряет варку, но способствует разрушению витамина В ₁ , и ухудшению цвета	соды
24	Для приготовления рыбы запеченной по-русски используют соус....	белый
25	Припускание с последующей обжаркой называется....	брезирование

Задание 2. Практические задания

Задача 1.

Вы работаете зав. производством. Рассчитайте, какое количество сырья необходимо закупить ресторану украинской кухни, для приготовления 50 порций «Борща украинского» в декабре, если выход одной порции равен 500г.

Задача 2.

На предприятие общественного питания поступили куры I категории полупотрошенные в количестве 30кг.

Произведите органолептическую оценку качества поступившего сырья.

Рассчитайте, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и технических отходов будет получено.

Задача 3.

В столовую при промышленном предприятии поступило по 100 кг картофеля и 10 кг моркови.

Определите, какое количество картофеля и моркови необходимо взять со склада для приготовления 100 порций «Супа картофельного», если выход одной порции равен 250г.

4.2. Руководство для экзаменатора

Критерии оценки тестирования:

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	25-22 правильных ответов	90-100%
«Хорошо»	18-21 правильных ответов	80-89%
«Удовлетворительно»	14-17 правильных ответов	70-88%
«Неудовлетворительно»	13 и меньше правильных ответов	69% и менее

Критерии оценки выполнения практических заданий:

Оценка	Критерии
«Отлично»	3 задачи
«Хорошо»	2 задачи
«Удовлетворительно»	1 задача
«Неудовлетворительно»	0 задач