


Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

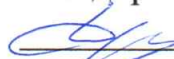
СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

 Н.А. Осокина  
« 30 » 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

 Д.А. Солонко  
« 30 » 08 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по промежуточной аттестации**  
**МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления и контроль**  
**качества блюд»**  
**по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Разработал:

Преподаватель

 Неб А.Д.

Принято

на заседании ПЦК

« 28 » августа 2023г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла



п. Агролес 2023 г.

## Содержание

1. Пояснительная записка .....	3
2. Образовательные результаты.....	4
3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	5
4. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля .....	8
5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля .....	11

## 1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления и контроль качества блюд» и входит в состав фонда оценочных средств ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», реализуемой в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

Все работы оцениваются по 5-бальной шкале.

В 2,3,4,8 семестре - экзамен. Проводится по расписанию промежуточной аттестации с учетом единства времени и места проведения, принимается преподавателем по МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

На экзамене обучающиеся должны иметь только авторучку синего цвета и калькулятор. Время, отведенное на выполнение заданий – не более 6 часов.

По итогам комплексного экзамена выставляется оценка МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления и контроль качества блюд», заявленный во ФГОС и рабочих программах, которые определяют итоговую успеваемость обучающегося за весь курс обучения.

## 2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

### *Умение 1.*

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

### *Умение 2.*

проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

### *Умение 3.*

рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

### *Умение 4.*

правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

### *Умение 5.*

производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;

### *Умение 6.*

пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

### *Умение 7.*

организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

### *Знание 1.*

общие понятия о физиологии питания;

### *Знание 2.*

технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

### *Знание 3.*

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

### *Знание 4.*

группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

### *Знание 5.*

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

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.**

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «**вид профессиональной деятельности освоен/не освоен**».

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

#### 3.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

**Таблица 1**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	1. Составление меню и расчет продуктов (технологических карт) 2. Расчет калькуляционной карты на данное меню. 3. Заказ продуктов.
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. 2. Рациональная организация рабочего места. 3. Соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовление блюд. 4. Уборка рабочего места, помещения, оборудования, инвентаря.
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	1. Подбор и подготовка сырья 2. Определение качества сырья. 3. Обработка сырья. 4. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды для процесса приготовления блюд согласно меню. 5. Выбор тепловых режимов при приготовление блюд. 6. Выполнение технологических операций. 7. Рациональная организация рабочего места. 8. Соблюдение правил безопасных условий труда и личной гигиены.
ПК 3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд. 2. Организация рабочего места, выбор инструмента, инвентаря. 3. Подбор продуктов.

	<p>4.Выбор теплового режима при приготовлении блюд.</p> <p>5.Выполнение технологических операций.</p> <p>6.Расчет количества сырья</p>
ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	<p>1.Организации рабочего места, выбор посуды, инвентаря для оформления и подачи блюда.</p> <p>2.Расчет количества сырья.</p> <p>3.Соблюдение санитарных норм и при оформлении блюда.</p>
ПК 3.6 Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	<p>1.Подготовка помещения.</p> <p>2.Выбор посуды, инвентаря.</p> <p>3.Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при сервировке стола.</p> <p>4. Сервировка стола.</p> <p>5.Проведение бракеража готовых блюд.</p> <p>6. Уборка рабочего места</p>

**Таблица 2**

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Результативность работы в кружках технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организация рабочего места
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение технологических операций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Расчет количества сырья
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>Работа с различными прикладными программами.</p>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>Оказание помощи участникам команды.</p> <p>Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.</p>

	Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Определение цели и порядка работы. Обобщение результата. Использование в работе полученные ранее знания и умения. Рациональное распределение времени при выполнении работ.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Планирование затрат на покупку сырья полуфабрикатов
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Выполнение обязанностей в соответствии с трудовым кодексом РФ, СанПин.

### 3.2 «Иметь практический опыт-уметь-знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

Приготовления блюд и определения их качества;

**уметь:**

**У.1.** Применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

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

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

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

**У.5.** Производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

**У.6.** Соблюдать санитарно- пищевые нормы;

**У.7.** Пользоваться сборником рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

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

**У.9.** Организовать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

**У.10.** Сервировать стол.

**знать:**

**3.1.** Общие понятия о физиологии питания;

**3.2.** Технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

**3.3.** Понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

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

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

**3.6.** Потребительские свойства товаров;

**3.7.** Маркировку и упаковку;

**3.8.** Понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;

**3.9.** Назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;

**3.10.** Правила сервировки стола.

#### **4. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает оценки:

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «неудовлетворительно» (2).

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

- «вид профессиональной деятельности освоен».
- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «вид профессиональной деятельности не освоен».
- «неудовлетворительно» (2).

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль:



	<p>собственной деятельности;</p> <p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>выполнение практической работы.</p>
<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>– использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.</p>	<p>Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.</p>
<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося.</p>
<p>ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
<p>ОК8. Осуществлять денежные операции.</p>	<p>– Умение осуществлять основные денежные операции.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.</p>
<p>ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона</p>	<p>– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>

## 5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 5.1 Задания для оценки освоения МДК

#### 5.1.1. Задания для освоения МДК.03.01 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

#### ЭКЗАМЕН ЗА 2 СЕМЕСТР

#### 1 вариант

##### 1. Кулинария изучает:

- А. Искусство приготовления пищи; p=2
- Б. Пищевые продукты, предназначенные для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- В. Технологические процессы приготовления вкусной и качественной пищи, содержащей все необходимые питательные вещества.

##### 2. Что относится к механическому оборудованию:

- А. Овощерезка, картофелечистка, производственный стол; p=2
- Б. Котел наплитный, производственный стол, овощерезка, картофелечистка;
- В. Картофелечистка, овощерезка, мясорубка, фаршемешалка, тестомесильная машина.

##### 3. Последовательность сборки мясорубки:

- А. Шнек, палец шнека, подрезной нож, двухсторонний нож, решетка; p=2
- Б. Шнек, палец шнека, подрезной нож, двухсторонний нож, решетка, распорные кольца;
- В. Шнек, палец шнека, подрезной нож, двухсторонний нож, распорные кольца.

##### 4. Картофелечистка предназначена для:

- А. Очистки и нарезки вареных овощей; p=2
- Б. Для нарезки и очистки сырых овощей;
- В. Очистки клубне- и корнеплодов.

##### 5. В горячем цехе приготавливают:

- А. Первые, вторые, сладкие блюда, горячие напитки, гарниры, соусы, доводя до готовности полуфабрикаты и продукты для последующего приготовления холодных блюд и закусок; p=2
- Б. Холодные блюда и закуски из мяса, рыбы, первые блюда, сладкие блюда;
- В. Первые, вторые блюда, закуски, бутерброды.

##### 6. Кондитерский цех предназначен:

- А. Для выпечки мучных кондитерских и кулинарных изделий; p=2
- Б. Для приготовления закусок из мяса и рыбы, овощей и других продуктов, бутербродов, а также сладких блюд;
- В. Для приготовления соусов, закусок, бутербродов.

##### 7. Комбинированные приемы тепловой обработки: p=2

- А. Тушение, брезирование, варка с последующей обжаркой, запекание;
- Б. Тушение, запекание, пассерование;
- В. Жарение в жарочном шкафу, тушение, варка.

##### 8. Вспомогательные приемы тепловой обработки: p=2

- А. Тушение, брезирование, варка с последующей обжаркой, запекание;
- Б. Пассерование, жарение в жарочном шкафу, жарение в большом количестве жира (во фритюре), варка при пониженной температуре, варка при повышенной температуре, токами высокой частоты;
- В. Жарение с небольшим количеством жира, варка с последующей обжаркой, тушение.

- 9. Варка это:** p=2
- А. Доведение до готовности предварительно обжаренного продукта с последующим припускиванием в небольшом количестве соуса или бульона с добавлением различных приправ;
- Б. Обжаривание продуктов в духовом шкафу на жире, снятом во время варки с бульона;
- В. Процесс нагревания пищевых продуктов в воде, бульоне, молоке или в атмосфере насыщенного водяного пара с доведением их до полной готовности в соответствующей посуде.
- 10. Все овощи подразделяются на группы:** p=2
- А. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, салатно-шпинатные, плодовые, десертные;
- Б. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые;
- В. Корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, плодовые.
- 11. Почему пища должна содержать витамины?** p=2
- А. Они входят в состав ферментов;
- Б. Они входят в состав гормонов;
- В. Они содержат богатые энергией связи;
- Г. Они являются хранителями наследственной информации.
- 12. В чем значение диетического питания?** p=4
- 13. Общепринятыми являются диеты №?** p=4
- 14. Во время диеты какие резкие раздражители следует исключить?** p=4
- 15. Характеристика диеты № 1.** p=4
- 16. От чего зависит концентрация бульона?** p=2
- А. Соотношения продуктов и воды;
- Б. От времени варки;
- В. От способа варки.
- 17. Температура подачи горячих супов:** p=2
- А) 75-80С;
- Б) 60-65С;
- В) 80-85С.
- 18. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?** p=2
- А. Молочные;
- Б. Сладкие;
- В. Супы- пюре.
- 19. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы?** p=2
- А. Щи, окрошка;
- Б. Рассольник, солянка;
- В. Ботвинья, борщ.
- 20. Рисовую крупу перебирают, промывают, разваривают до готовности.** p=3
- 21. Горячие супы отпускают при температуре не ниже 50С?** p=3
- 22. Холодные супы отпускают при температуре не выше 14С?** p=3
- 23. Вяленой называют рыбу:** p=2
- А. Подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях при температуре 15..25С;
- Б. Обработанная солью;
- В. Обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью.
- 24. Рыбные консервы это:** p=2

- А. Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением;
- Б. Продукты, в которых рыба, обработанная соответствующим образом, расфасована и герметично укупорена в банки, подвергнута стерилизации;
- В. Продукты, обработанные соответствующим образом, консервирования рыбы с помощью поваренной соли.
- 25. Мясо представляет собой совокупность различных тканей:** p=2
- А. Мышечной, жировой, костной;
- Б. Мышечной, жировой, соединительной, костной;
- В. Мышечной, костной.
- 26. Мясо поросят – молочников получают от животных убойной массой от:**
- А. 6 кг и более;
- Б. 12 до 22 кг;
- В. 3 до 6 кг.
- 27. По термическому состоянию мясо подразделяют на:** p=2
- А. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- Б. Остывшее, охлажденное;
- В. Остывшее, охлажденное, замороженное.
- 28. Свинину по упитанности подразделяют на:** p=2
- А. I, II и III категории;
- Б. I, II, III, IV, V и VI категории;
- В. I, II, III, IV и V категории.
- 29. Подразделяют полуфабрикаты на:** p=2
- А. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые;
- Б. Крупнокусковые, мелкокусковые;
- В. Крупнокусковые, порционные.
- 30. Субпродукты это:** p=2
- А. Продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке;
- Б. Производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое скота и разделке туш;
- В. Куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш.
- 31. К субпродуктам I категории относятся:** p=2
- А. Язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьих (бараньи) мясная обрезь;
- Б. Головы говяжьих, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьих (бараньи) мясная обрезь, желудок, рубец, уши;
- В. Язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьих (свиные) мясная обрезь.

## 2 вариант

1. **К клубнеплодам относят:** p=2  
А. Морковь, свекла, репа, брюква;  
Б. Картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель);  
В. Томатные, тыквенные, бобовые.
2. **К десертным овощам относят:** p=2  
А. Артишоки, спаржа, ревень;  
Б. Кукуруза сахарная, артишоки;  
В. Арбуз, дыня.
3. **Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:** p=2  
А. Сортировка, мытьё, очистка, нарезка;  
Б. Сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка;  
В. Мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
4. **Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:** p=2  
А. Клубнеплоды;  
Б. Корнеплоды;  
В. Плодовые.
5. **Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?** p=2  
А. Свежие, солёные;  
Б. Маринованные;  
В. Сушеные.
6. **Существуют следующие формы нарезки капусты:** p=2  
А. Брусочки, дольки;  
Б. Крошка, кубики;  
В. Соломка, шашки.
7. **Простые формы нарезки картофеля:** p=2  
А. Кубики, соломка, ломтики, кружочки, брусочки, дольки;  
Б. Соломка, кубики, брусочки, дольки;  
В. Бочоночки, стружка, соломка, кубики, кружочки;
8. **Фигурные формы нарезки картофеля:** p=2  
А. Бочоночки, шарики, чесночки, стружка, груши;  
Б. Кружочки, брусочки, стружка, бочоночки;  
В. Чесночки, шарики, кружочки, груши.
9. **Нарезают лук следующими формами:** p=2  
А. Полукольца, соломка, кубики мелкие, кубики крупные;  
Б. Кольца, полукольца (соломка), дольки, кубики мелкие (крошка);  
В. Кольца, полукольца (соломка), дольки, кубики мелкие (крошка), кубики крупные.
10. **Быстрозамороженные овощи хранят при температуре:** p=2  
А. -12..-18С;  
Б. 0 +3 С;  
В. -1+2С.
11. **Какую роль играют витамины в организме человека?** p=2  
А. Являются источником энергии;  
Б. Выполняют пластическую функцию;  
В. Служат компонентами ферментов;  
Г. Влияют на скорость движения крови.
12. **Что означает режим питания?** p=4
13. **Сколько раз в день надо принимать пищу?** p=4
14. **Какое количество воды надо выпивать в сутки человеку?** p=4
15. **Характеристика диеты № 5.** p=4

- 16. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**  
 А. Заправляют чесноком, растертым с салом шпик; р=2  
 Б. Бульон варят с добавлением копченостей;  
 В. Подают с набором мясных продуктов.
- 17. Виды заправочных супов:** р=2  
 А. Суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;  
 Б. Щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;  
 В. Борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный.
- 18. Способы подготовки свеклы для борща:** р=2  
 А. Тушение, пассерование;  
 Б. Варка на пару;  
 В. Запекание, жарка.
- 19. Сколько минут варят капусту с тушенными овощами?** р=2  
 А. 25-30;  
 Б. 5-7;  
 В. 15-20.
- 20. Рисовую крупу перебирают, промывают, разваривают до готовности.** р=3
- 21. Горячие супы отпускают при температуре не ниже 50С?** р=3
- 22. Холодные супы отпускают при температуре не выше 14С?** р=3
- 23. Выпускают полуфабрикаты, в каком виде?** р=2  
 А. В охлажденном, замороженном, приготовленном;  
 Б. В охлажденном и замороженном;  
 В. Замороженном.
- 24. Тушка птицы по термическому состоянию на ПОП может поступать:**  
 А. Охлажденная, замороженная;  
 Б. Остывшая, замороженная;  
 В. Остывшая, охлажденная, замороженная.
- 25. Мясокопчености это:** р=2  
 А. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению;  
 Б. Отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом, прошедшие термическую обработку и готовые к употреблению;  
 В. Изделия из мяса и мясопродуктов с добавлением овощей, специй, прошедшие термическую обработку и готовые к употреблению.
- 26. В зависимости от срока хранения и качества яиц подразделяют на:**  
 А. Домашние, диетические и столовые;  
 Б. Столовые;  
 В. Диетические и столовые.
- 27. По способу обработки чай подразделяют на:** р=2  
 А. Байховый, прессованный –плиточный, кирпичный и экстрагированный;  
 Б. Байховый, прессованный –плиточный и кирпичный;  
 В. Байховый и кирпичный.
- 28. Чай черных байховый, фасованный выпускают следующих сортов:**  
 А. «Букет», высший, 1,2-й сорт;  
 Б. Высший, 1,2,3-й сорт;  
 В. «Букет», высший, 1,2,3-й сорт.
- 29. К семенным пряностям относятся:** р=2  
 А. Мускатный орех, укроп, тмин, черный перец;  
 Б. Имбирь, ваниль, мускатный орех, горчица, укроп;  
 В. Горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп.
- 30. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют:** р=2  
 А. Перец, тмин, майонез, маслины, оливки, каперсы;

Б. Оливки, столовый хрен, маслины, майонез, каперсы, столовую горчицу;

В. Майонез, маслины, оливки, хрен столовый, каперсы.

**31. К пряностям относятся:**

p=2

А. Ваниль, имбирь, тмин, гвоздика, черный перец, мускатный орех, шафран, кардамон, бадьян;

Б. Гвоздика, черный перец, мускатный орех, шафран, кардамон, бадьян;

В. Мускатный орех, шафран, кардамон, бадьян, ваниль, имбирь.

**Критерий оценивания**

**65-71 б – «5»**

**55 – 64 б – «4»**

**43 – 54 б – «3»**

**42 б и ниже – «2»**

**Ключи для тестовых заданий (находятся у преподавателя и в учебной части)**

## ЭКЗАМЕН ЗА 3 СЕМЕСТР

### Выберите правильный ответ 1-7.

1) Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- А. 65-70 С;
- Б. 80-82С;
- В. 40-45С.

2) Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- А. 50-60С;
- Б. 80-90С;
- В. 110-120С.

3) Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- А. Стерилизации;
- Б. Защищивания;
- В. Бланширования.

4) Соус красный основной доводят до вкуса:

- А. Соль, сахар, уксус;
- Б. Соль, сахар, специи;
- В. Соль, специи, лимон.

5) К жирным продуктам подают соусы:

- А. Нежные;
- Б. Кислые;
- В. Острые.

6) Определите продукты необходимые для приготовления соуса «Польского»:

- А. Яйцо, масло сливочное, петрушка (зелень), лимонная кислота;
- Б. Яйцо, сахар, вино сухое, лимон, вода, лимонная кислота;
- В. Масло сливочное, сухари пшеничные, лимонная кислота.

7) Определите продукты необходимые для приготовления маринада овощного с томатом:

- А. Морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное;
- Б. Морковь, репчатый лук, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, вода;
- В. Масло сливочное, сахар, перец, соль, вода.

### Заполните таблицу: 8-9.

8)

Требования к качеству	Соусы
1. Прозрачное масло без сгустков белка. Аромат петрушки и масла, слегка кисловатый вкус.	
2. Насыщенный вкус мясного, рыбного или куриного бульонов, с ароматом пассерованных белых кореньев и лука. Приятный кисловатый привкус, консистенция эластичная без комков и крупинок. Цвет белый или кремовый.	
3. Цвет белый или светло- кремовый; консистенция однородная; вкус сладковатый.	



**9) Определите, к какой группе относят соусы:**

<b>1. С мукой</b>	<b>Соусы</b>	<b>2. Без муки</b>
	А) Соус луковый	
	Б) Соус хрен	
	В) Майонез	
	Г) Кисло-сладкий	
	Д) Молочный сладкий	
	Е) Паровой	
	Ж) Соус сметанный	
	З) Салатная заправка	
	И) Горчица столовая	

**Дополните предложение, для заданий 10-14.**

- 10) Томатный соус приготавливают на основе ... соуса.  
11) Горячие соусы имеют температуру ... .  
12) Холодные соусы имеют температуру ... .  
13) По консистенции соусы делятся на: ... , средней густоты, ... .  
14) По цвету соусы бывают: ... и ... .

**15. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

р=2

- А. Рисовая, пшенная;  
Б. Гречневая, пшеничная;  
В. Перловая, пшеничная.

**16. В какое блюдо добавляют творог:**

- А. Запеканка рисовая;  
Б. Пудинг манный;  
В. Лапшевник.

**17. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**

- А. Макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, вода, сметана;  
Б. Вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;  
В. Макароны, вода, молоко, яйца, сахар, сухари, творог.

**18. Консистенция каш зависит:**

- А. От соотношения крупы и воды;  
Б. От способа варки;  
В. От вида жидкости.

**19. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:**

- А. Карамелизации;  
Б. Клейстеризации крахмала;  
В. Декстринизации.

**20. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?**

- А. Рисовую;  
Б. Гречневую;  
В. Перловую.

**21. При варке макаронных изделий увеличиваются в массе:**

- А. В 5-6 раз;  
Б. В 4 раза;  
В. В 2,5-3 раза.

**22. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными, и легко отделяющимися друг от друга:**

- А. Вязкая;  
Б. Рассыпчатая;  
В. Жидкая.

**23. Бобовые варят:**

- А. При открытой крышке;
- Б. При бурном кипении;
- В. При закрытой крышке и слабом кипении.

**24. При варке бобовые увеличиваются в массе:**

- А. Более чем в 2 раза;
- Б. В 5 раз;
- В. Не увеличиваются.

**25. Определите продукты входящие в состав запеканки рисовой:**

1. Вода;
2. Молоко;
3. Взбитые белки яиц;
4. Сухари пшеничные;
5. Изюм;
6. Цукаты;
7. Маргарин столовый;
8. Сметана;
9. Крупа рисовая;
10. Яйца;
11. Цедра;
12. Орехи;
13. Сахар;
14. Соль.

**Ключи для тестовых заданий (находятся у преподавателя и в учебной части)**

## ЭКЗАМЕН ЗА 4 СЕМЕСТР

1. Рыбные блюда- источник полноценного легкоусвояемого ... . р=3  
2. Питательная ценность рыбных блюд зависит от ... рыбы, содержания ... . р=3  
3. Варят рыбу порционными ..., целиком и .... . р=3  
4. Продолжительность варки крупной рыбы ... - 1,5 ч, ....- 30...45 мин. р=3  
5. Готовность рыбы определяют прокалыванием .... иглой наиболее ... части: в месте прокола должен выделяться прозрачный ... . р=3

### Выберите правильный ответ 6-10.

6. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита: р=2  
А. Альбумины;  
Б. Глобулины;  
В. Экстрактивные.
7. При варке рыбы на 1 кг берется вода: р=2  
А. 2,5 л;  
Б. 2л;  
В. 3 л.
8. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60 С: р=2  
А. 2 ч;  
Б. 1 ч;  
В. 30 мин.
9. Креветки варят: р=2  
А. 1-2 мин.;  
Б. 5 мин;  
В. 15 мин.
10. Состав теста «кляр» для жарки рыбы: р=2  
А. Мука, вода, белки яиц, соль, сахар;  
Б. Молоко, мука, яйца, соль;  
В. Мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
11. Потери при варке мяса составляют: р=2  
А. 10-20%;  
Б. 55-65%;  
В. 38-40%.
12. Для варки на 1 кг мяса берут: р=2  
А. 1..1,5 л воды;  
Б. 3-5 л воды;  
В. 3-3,5 л воды.
13. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы: р=2  
А. Получить более плотную консистенцию;  
Б. Увеличить выход продукции;  
В. Улучшить вкусовые качества.
14. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса? р=2  
А. Тефтели;  
Б. Гуляш;  
В. Бефстроганов.
15. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в: р=2  
А. Муке;  
Б. Сухарях;  
В. Муке, льезоне, сухарях.
16. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже: р=2

- А. 75С;  
 Б. 95С;  
 В. 65С.
17. **Укажите причину образования корочки на поверхности мяса при жарке:** p=2  
 А. Испарение влаги;  
 Б. Денатурация;  
 В. Карамелизация.
18. **Яйцо в «мешочек» варят:**  
 p=2  
 А. 4,5 ... 5 мин.;  
 Б. 8 мин.;  
 В. 1,5-3 мин.
19. **Меланж представляет собой смесь:** p=2  
 А. Желтка, скорлупы;  
 Б. Белка, скорлупы;  
 В. Белков и желтков.
20. **Для замены одного яйца берут:** p=2  
 А. 80 г меланжа;  
 Б. 40 г меланжа;  
 В. 10 г меланжа.
21. **Для варки одного яйца берут:** p=2  
 А. 250 ... 300г воды;  
 Б. 50-100г воды;  
 В. 500-700г. воды.
22. **Яйца всмятку варят в кипящей воде:** p=2  
 А. 1-1,5 мин.;  
 Б. 5-6 мин.;  
 В. 2,5.. 3 мин.
23. **При варке яиц добавляют:** p=2  
 А. Соль;  
 Б. Соду;  
 В. Лавровый лист.
24. **Готовый яйца вынимают шумовкой и промывают:** p=2  
 А. Теплой водой;  
 Б. Холодной водой;  
 В. Горячей водой.
25. **Яйца вкрутую варят:** p=2  
 А. 10 ...12 мин.;  
 Б. 4-8 мин.;  
 В. 20 и более мин.
26. **Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира:** p=2  
 А. 100С;  
 Б. 150С;  
 В. 180С.
27. **Используют жаренье основным способом при температуре:** p=2  
 А. 60-80С;  
 Б. 140...160С;  
 В. 340С.
- Определите название блюда по перечисленному набору продуктов 11-14.**
28. Яйцо, маргарин, ветчина, колбаса вареная или сосиски; p=4  
 29. Яйцо, молоко, морковь, маргарин или сливочное масло; p=4

**Критерий оценивания**

**57-63 б – «5»**

**45-56 б – «4»**

**36 – 44 б – «3»**

**35 б и ниже – «2»**

**Ключи для тестовых заданий (находятся у преподавателя и в учебной части)**

## ЭКЗАМЕН ЗА 8 СЕМЕСТР

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.**

По профессии СПО **35.01.23Хозяйка(ин) усадьбы**

Экзамен включает экзаменационные вопросы по МДК 03.01.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД».**

1. Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика приемов варки, тушения, запекания.
2. Значение блюд из яиц в питании. Способы и правила варки яиц, использование и подача вареных яиц.
3. Значение супов в питании, их классификация. Общие правила приготовления заправочных супов.
4. Значение изделий из теста в питании. Приготовление и отпуск мучных блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Значение овощей в питании. Технологические процессы механической обработки овощей, картофеля, характеристика операций.
6. Технологический процесс приготовления бульонов для первых блюд, их разновидности, правила варки.
7. Холодные блюда и закуски из мяса, мясных гастрономических продуктов, субпродуктов, приготовление, оформление, отпуск.
8. Способы очистки овощей. Правила очистки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, бобовых, зеленых овощей. Нормы отходов.
9. Значение соусов в питании, их классификация. Приготовление полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассеровок).
10. Приготовление закусок из овощей и грибов, овощные гарниры для холодных блюд, правила отпуска.
11. Нарезка овощей, ее назначение, способы, формы нарезки.
12. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции.
13. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.
14. Подготовка овощей для фарширования. Овощные полуфабрикаты, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.  
Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий, приготовление, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Нормы отходов при обработке овощей, мероприятия по снижению отходов, использование овощных отходов.
16. Общие правила приготовления соусов с мукой: красного основного и его производных. Кулинарное использование соусов.
17. Пищевая ценность рыбы. Технологический процесс механической обработки рыбного сырья, назначение и характеристика операций.
18. Ассортимент заправочных супов. Особенности приготовления шей, борщей.
19. Значение сладких блюд и напитков в питании, их классификация. Технология приготовления компотов, киселей, нормы выхода, отпуск.
20. Приготовление блюд и изделий из каш, их отпуск, требования к качеству.
21. Блюда из рубленого мяса: натурально-рубленой и котлетной массы, приготовление, отпуск, хранение, требования к качеству.
22. Общие правила приготовления соусов с мукой: белого основного и его

производных. Кулинарное использование соусов.

23. Правила запекания мяса и субпродуктов, приготовление, отпуск, хранение, требования к качеству блюд.

24. Значение горячих рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы целыми тушками порционными кусками. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы.

25. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы и других видов рыб (камбалы, наваги, судака, трески, рыбы-сабли).

26. Холодные супы, ассортимент. Особенности приготовления. Правила отпуска.

27. Значение блюд из мяса, птицы, кролика в питании. Общие правила варки мяса, птицы, кролика, субпродуктов. Блюда из отварного мяса. Приготовление, отпуск, хранение, требования к качеству.

28. Вспомогательные приемы тепловой обработки: опаливание, бланширование, размораживание, пассерование, их характеристика.

29. Общие правила жарки мяса, птицы, кролика. Блюда из мяса жареного крупными, порционными, мелкими кусками. Приготовление, отпуск, хранение, требования к качеству.

30. Горячие сладкие блюда: пудинги, шарлот яблочный, яблоки в тесте, гренки с фруктами и др. приготовление, оформление и отпуск.

31. Характеристика основных приемов тепловой обработки: припускание, варка на пару, под давлением, СВЧ-нагревание, жарка во фритюре, гриль - аппаратах, в жарочных шкафах.

32. Припускание рыбы. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск, хранение.

33. Особенности приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

34. Приготовление и отпуск блюд из пресного теста: блинчиков, пельменей, вареников, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.

35. Виды субпродуктов, их пищевая ценность. Обработка мясных субпродуктов.

36. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.

37. Блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, жареные, тушеные, рубленые), приготовление, правила отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству.

38. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.

39. Особенности приготовления рассольников, солянок.

40. Способы запекания рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы, хранение.

41. Как производят механическую кулинарную обработку картофеля?

42. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

43. Составьте схему приготовления котлетной массы.

44. В каком виде и состоянии поступает сельскохозяйственная птица?

45. По каким признакам классифицируют соусы?

46. Составьте технологическую схему приготовления красного основного соуса.

Каково значение соусов?

47. Какое значение в питании человека имеют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий?

48. Какие изменения происходят в рыбе в процессе тепловой обработки?

49. Как приготовить котлеты по-киевски?

50. Как классифицируют холодные блюда и закуски?

Задачи:

51. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?
52. Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной моркови в январе?
53. Сколько получится очищенного картофеля из 100 кг картофеля массой брутто в феврале?
54. Сколько килограммов картофеля массой брутто необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг очищенного картофеля в марте?
55. Какое количество отходов получится при обработке 80 кг моркови в январе?
56. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 200 кг картофеля массой брутто в октябре?
57. Сколько очищенной свеклы можно получить при использовании 90 кг свеклы массой брутто в декабре?
58. Сколько получится очищенного картофеля из 80 кг картофеля массой брутто в марте?
59. Какое количество муки необходимо взять для приготовления 6 кг молочного соуса жидкого?
60. Выпишите в таблицу пользуясь сборником рецептов, перечень продуктов, входящих в состав блюда «Зразы картофельные», массой брутто и нетто и подсчитайте количество продуктов на 40 порций этого блюда.

Продукты	Масса брутто		Масса нетто	
	1 порция	40 порций	1 порция	40 порций
1.				
2.				

61. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 90 порций «Плова».
62. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 35 порций «Солянка домашняя».
63. Подсчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг овощного винегрета.
64. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 150 порций «Солянка домашняя».
65. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 100 порций «Суп- пюре из птицы».
66. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций «Борщ».
67. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 200 порций «Оладьи».
68. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 500 кг картофеля массой брутто в сентябре?
69. Сколько очищенной свеклы можно получить при использовании 180 кг свеклы массой брутто в ноябре?
70. Сколько очищенной моркови можно получить при использовании 60 кг моркови массой брутто в январе?
71. Сколько очищенной свеклы можно получить при использовании 440 кг свеклы массой брутто в октябре?



72. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 50 порций «Жаркое по - домашнему».

73. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций «Зразы отбивные».

74. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 50 порций «Рыба, жаренная во фритюре».

75. Подсчитайте необходимое количество сырья массой брутто для приготовления 60 порций «Макаронник».

**Ключи для тестовых заданий (находятся у преподавателя и в учебной части)**