**Комплект**

**контрольно-измерительных материалов**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовление полуфабрикатов простых блюд из различных продуктов**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности НПО

. **ОКПР 16675 Повар**

**Типовые задания для оценки освоения МДК 01.**

**Тема №1 Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых блюд из овощей и грибов.**

**1 вариант**

1Корнеплоды - это:

А) свекла. Б) капуста. В) кабачки.

2. Количество отходов при обработке овощей зависит:

А) от количества овощей.

Б) от времени года.

В) от способа обработки.

3. К простым формам нарезки овощей относят:

А) спираль. Б) шарики. В) кубики.

.Перечислите блюда из отварных овощей:

5. Cоотношение овощей и жидкости при припускании?

А)1:1

Б)1: 2

В)1:0,3

6. При какой температуре протирают картофель при приготовлении картофельного пюре?

А)80

Б)30

В)40

7. Температура жира при жарке во фритюре?

А)120-130

Б)140-150

В)170-180

8. Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении перца фаршированного?

А) варка

Б) запекание

В) припускание

9. Перечислить какие овощи используют для фарширования?

10. Срок хранения готовых блюд из овощей в горячем виде?

А) не более 2 часов

Б) не более 6 часов

В)4 часа

**2 вариант**

1. Cоотношение овощей и жидкости при припускании?

А)1:1

Б)1: 2

В)1:0,3

2. При какой температуре протирают картофель при приготовлении картофельного пюре?

А)80

Б)30

В)40

3 Корнеплоды - это:

А) свекла. Б) капуста. В) кабачки.

4. Количество отходов при обработке овощей зависит:

А) от количества овощей.

Б) от времени года.

В) от способа обработки.

5. К простым формам нарезки овощей относят:

А) спираль. Б) шарики. В) кубики.

6. Температура жира при жарке во фритюре?

А)120-130

Б)140-150

В)170-180

7. Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении перца фаршированного?

А) варка

Б) запекание

В) припускание

8. Срок хранения готовых блюд из овощей в горячем виде?

А) не более 2 часов

Б) не более 6 часов

В)4 часа

9. Перечислить какие овощи используют для фарширования?

10. Перечислите блюда из отварных овощей:

**Тема №2** Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1. Промывают ли дробленые и плющенные крупы?

А) да б) нет

2.Каши по консистенции делят на:………

3.Определить правильность последовательности варки каш:

-подготавливают крупу.

-подберают нужную посуду.

-засыпают крупу и варят до загустения.

-доводят до кипения жидкость.

-добавляют масло.

4. Из какой круп не варят рассыпчатую кашу?

a) гречневая

б) манная

в) перловая

5. Рисовую кашу рассычатую готовят:

a) двумя способами

б) тремя способами

в) одним способом

6. Молочные каши варят предварительно в

а) в воде

б) молоке

в) в смеси молока и воды

7. Во сколько раз увеличивается масса бобовых при замачивании:

а) в два раза

б) в три раза

в) в четыре раза

8. При варки бобовых соль добавляется:

а) в начале варки

б) в конце варки

в) после закипания

9. Способы варки макаронных изделий?

10. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

|  |  |
| --- | --- |
| а) 4 часа  б) 2 часа  в) 12 часов |  |

. **Тема №3** Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых супов.

1. В какой рассольник добавляют крупу рисовую или перловую?

А) московский. Б) домашний. В) ленинградский.

2 В какой суп входит свекла:

А) борщ. Б) щи. В) солянка.

3 .Какие супы относятся к заправочным:

А) с солеными огурцами.

Б) с пассированными овощами.

В) с крупами.

4. В состав какого супа входят соленые огурцы?

А) солянка. Б) щи. В) борщ.

5. Температура подачи горячих супов?

А)30-40 градусов Б)15-18 градусов

В) 75-80 градусов

6. Какой срок хранения супов?

а) 5 часов

б) 30 минут

в) 2 часа

7. Из каких двух частей состоят супы?

8. В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. и т.д.

9. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на …… и ……. .

б) по способу приготовления – на …… , ….. , ….. и …… .

10. В каком цехе приготавливают супа?

а) горячий цех

б) заготовочный цех

в) мясной цех

**Тема №3** Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых соусов.

1.Вариант

1. Соусы классифицируют по температуре подачи: на ….. и …..

2. Соусы классифицируют по цвету: на ….. и ….. .

3. По консистенции соусы делят:

А) вязкие, прозрачные.

Б) рассыпчатые, густые

В) густые, средней густоты, жидкие.

4. Мучную пассеровку классифицируют по цвету: ……. и ……. .

5. Назовите разновидности масляных смесей?

6. Для чего используют маринад овощной с томатом?

7. Какая температура подачи горячих соусов?

а) 10-15°С

б) 65°С

в) 75°С

8. Срок хранения горячих соусов?

а) не более 2 часов

б) 1-2 суток

в) не более 36 часов

**Тема №3** Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых соусов.

2.Вариант

1. По консистенции соусы делят:

А) вязкие, прозрачные.

Б) рассыпчатые, густые

В) густые, средней густоты, жидкие.

2. Мучную пассеровку классифицируют по цвету: ……. и ……. .

3. Соусы классифицируют по температуре подачи: на ….. и …..

4. Соусы классифицируют по цвету: на ….. и ….. .

5. Назовите разновидности масляных смесей?

6. Какая температура подачи горячих соусов?

а) 10-15°С

б) 65°С

в) 75°С

7. Срок хранения горячих соусов?

а) не более 2 часов

б) 1-2 суток

в) не более 36 часов

8. Для чего используют маринад овощной с томатом?

**Тема №4** Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов простых блюд из рыбы.

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) б) в)

2. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

3) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

4) Какие есть способы размораживания рыбы?

а) б) в)

5. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?

а) 3 литра

б) 2 литра

в) 1 литр

6. Определите оптимальную температуру жарки рыбы основным способом?

а) при температуре 200°С

б) при температуре 100 °С

в) при температуре 140-160 °С

7. Для чего рыбу панируют?

А) чтобы рыба не пригорала.

Б) чтобы не теряла много влаги.

В) чтобы рыбу отварить.

8. Жарка основным способом это:

А) жарка с двух сторон до румяной корочки.

Б) жарка в большом количестве жира.

В) жарка без жира.

9. Припускание – это:

А) варка с небольшим количеством жидкости.

Б) запекание в духовом шкафу.

В) варка в большом количестве жидкости.

10. Какие п/ ф/ готовят из рыбной котлетной массы,?

А) биточки Б) биточки

котлеты котлеты

гуляш тефтели

тельное

***Тест по теме№5 « Обработка мяса и субпродуктов»***

***«Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»***

***1 вариант***

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. В каком цехе обрабатывают мясо?

3. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины говядины?

а) б) в) г)

4. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

5.Чему способствует маринование мяса?

6. Температура готовых горячих мясных блюд при отпуске?

а) 18-20 С б) 45 С в) 65 С

7. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

а) 3 л. б) 1-1,5 л. в) 2 л.

8 Потери при варке мяса составляют?

а) 24 – 30 % б) 38 – 40 % в) 48 – 64%

9. Температура жира при жарке во фритюре?

а)120-130 б)140-150 в)170-180

10.Жарка основным способом – это?

а) жарка с двух сторон до образования румяной корочки

б) запекание в духовом шкафу

в) жарка без жира

11.Припускание **– это:** а) варка с небольшим количеством жидкости б) запекание в духовом шкафу в) варка в большом количестве жидкости

12.Как определить готовность изделия из котлетной массы? а) на вкус б) по запаху в) по мелким воздушным пузырькам

***Тест по теме№5 « Обработка мяса и субпродуктов»***

***«Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»***

***2 вариант***

1. В каком цехе обрабатывают мясо?

2. Какие части получают при разделке свиной туши?

а) б) в) г) д)

3.Чему способствует маринование мяса?

4. Температура готовых горячих мясных блюд при отпуске?

а) 18-20 С б) 45 С в) 65 С

5. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

а) 3 л. б) 1-1,5 л. в) 2 л.

**6.** **Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении тефтелей мясных?**

а) варка

б) запекание

в) припускание

**7. Срок хранения готовых порционных блюд из мяса**?

а) не более 2 часов

б) не более 30 минут

в)1 час

**8 Потери при варке мяса составляют?**

а) 24 – 30 % б) 38 – 40 % в) 48 – 64%

9. **Температура жира при жарке во фритюре?**

а)120-130 б)140-150 в)170-180

10.**Жарка основным способом – это?**

а) жарка с двух сторон до образования румяной корочки

б) запекание в духовом шкафу

в) жарка без жира

11.**Припускание – это:** а) варка с небольшим количеством жидкости б) запекание в духовом шкафу в) варка в большом количестве жидкости

12. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?

*Тест на тему №6 «Приготовление холодных блюд»*

1. При какой температуре отпускают холодные блюда?

а) 18-20 С

б) 20 –25 С

в) 10 –15 С

2. По виду и сырью холодные блюда делят на: …… , ….. , ….. , ….. , …... , ….. .

3. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?

а) 0,5 – 1 см

б) 1 – 1,5 см

в) 2 - 3 см

4. По способу приготовления бутерброды делятся на: …. , …. и ….. .

5. Требования к качеству к студню мясному?

а) Внешний вид –

б) Цвет –

в) Вкус –

г) Консистенция –

6. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?

а) Паштеты

б) Рыба заливная

в) Заправленные салаты

г) Бутерброды

7.В каком виде овощи используют для приготовления салатов?

а) ? в) ?

б) ? г) ?

8. Чем заправляют салаты?

а) ?

б) ?

в) ?

г) ?

*Тест на тему №7 «Приготовление сладких блюд»*

1. Температура подачи сладких блюд?

2. К желированным блюдам относят: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .

3. Что используют в качестве желирующих веществ?

а) б) в)

4. В зависимости от консистенции кисели делят на: …... , ….. , ….. .

5. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?

а) 15 минут

б) 40 минут

в) 1 –1,5часа

6. Чем отличается мусс от желе?

7. Чем отличается самбук от мусса?

8. Требования к качеству пудингов (внешний вид, форма, вкус, цвет)?

9. Срок хранения холодных сладких блюд?

*Тест на тему №7 «Приготовление напитков»*

1. По температуре подачи напитки делят на: …... и …… .

2. Температура подачи горячих напитков?

а) 50 С

б) 75 С

в) 30 С

3. Температура подачи холодных напитков?

а) 7-14 С

б) 20-25 С

в) 5-10С

4. От чего зависит аромат чая?

5. В какой посуде подают чай?

6. Что кладут в бокал при приготовлении кофе-гляссе?

а) орехи

б) варенье

в) мороженное

7. В чем готовят кофе по-восточному?

а) в чашке

б) в турке

в) в стакане

8. Что добавляют в напиток «Петровский»?

а) мед

б) сироп

в) варенье