**Итоговая контрольная работа по ПМ.01**

Учащегося (йся) группы ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**

 [ ] а) морковь

 [ ] б) картофель

 [ ] в) свекла

 [ ] г) редис

1. **Красящее вещество моркови:**

 [ ] а) антоциан

 [ ] б) каротин

 [ ] в) хлорофилл

1. **Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:**

 [ ] 1. сортировка

 [ ] 2. …

 [ ] 3.мытье

 [ ] 4.очистка

 [ ] 5. …

 [ ] 6. хранение

1. **Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):**

 [ ] а) артишоки, спаржа, ревень

 [ ] б) стручковый перец, баклажаны, томаты

 [ ] в) чеснок, лук, хрен, редька

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?**

 [ ] а) сортировка

 [ ] б) удаление кочерыжки

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка

 [ ] д) срезание донца

 [ ] е) очистка

1. **Какая операция лишняя в обработке лука?**

 [ ] а) удаление донца

 [ ] б) очистка

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка.

1. **Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:**

 [ ] а) антоциан

 [ ] б) пектин

 [ ] в) канцероген

 [ ] г) соланин

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?**

 [ ] а) сортировка

 [ ] б) удаление кочерыжки

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка

 [ ] д) срезание донца

 [ ] е) очистка

1. **Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

 [ ]  а) горячим

 [ ]  б) теплым

 [ ]  в) остывшим

1. **Какая операция лишняя в обработке капусты:**

 [ ] а) удаление донца

 [ ] б) очистка

 [ ] в) нарезка

 [ ] г) мойка

1. **Как варят свежемороженые овощи:**

 [ ] а) размораживают

 [ ] б) не размораживают

 [ ] в) варят в упаковке

1. **Какая операция лишняя в обработке свеклы:**

 [ ] а) сульфитация

 [ ] б) очистка

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:**

 [ ] а) сортировка

 [ ] б) удаление кочерыжки

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка

 [ ] д) срезание донца

 [ ] е) очистка

1. **Сколько воды берут для варки овощей основным способом:**

 [ ] а) 1/3 высоты посуды

 [ ] б) 1-2 см выше уровня овощей

 [ ] в) полную кастрюлю

1. **Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:**

 [ ] а) сортировка

 [ ] б) удаление кочерыжки

 [ ] в) дочистка

 [ ] г) мойка

 [ ] д) срезание донца

 [ ] е) очистка

1. **Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:**

 [ ] остужают

 [ ] поливают соусом и запекают

 [ ]  бланшируют

 [ ] у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой

 [ ]  заполняют фаршем

 [ ] отпускают с тем соусом, в котором запекали

 [ ] откидывают

 [ ] выкладывают на противень

1. **Что из перечисленного не относится к специям:**

 [ ] а) перец душистый

 [ ] б) паприка

 [ ] в) сельдерей

 [ ] г) корица

 [ ] д) мята

1. **Какая из этих специй относится к синтетическим:**

 [ ] а) хлорид натрия

 [ ] б) глутамат натрия

 [ ] в) хмели-сунели

 [ ] г) двууглекислый натрий

 [ ] д) карри

1. **Задача:** определить кол-во отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля. Отходы - 20%.
2. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

для сохранения цвета зеленые овощи варят при открытой крышке и бурном кипении.

 [ ] а)да

 [ ] б)нет

1. **Задача:** определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда "Картофель отварной", ес­ли дата его приготовления 27 октября. Отходы – 25%, потери при тепловой обработке – 3%.
2. **Задача:** определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17кг. Отходы – 30%.
3. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

во время работы картофелечистки можно вынимать клубни для проверки качества их очистки.

 [ ] а) да

 [ ] б) нет

1. **Определить название блюда по описанию:**

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный карто­фель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделывают на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготов­ленный п/ф кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или мар­гарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно.

[ ] а) крокеты картофельные

[ ] б) котлеты картофельные

[ ] в) зразы картофельные

1. **Вставить пропущенные слова.**

Технология приготовления картофельного пюре: очищенный картофель 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_ размера заливают 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_ водой так, чтобы он покрывал картофель на 3\_\_\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , 5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крышкой, доводят до кипения и варят при 6\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кипении до готовности. Отвар 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, картофель 8\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 9\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ картофель 10\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавляют 11\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ молоко и 12\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сливочное масло. Картофельную массу 13\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

1. **Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

 [ ] а) для размягчения

 [ ] б) для сохранения витаминов

 [ ] в) для сохранения цвета

1. **Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?**

 [ ] а) ломтики

 [ ] б) соломка

 [ ] в) крошка

 [ ] г) шашки

1. **Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката**

**«зразы картофельные»?**

 [ ] а) сухарная

 [ ] б) мучная

 [ ] в) льезон

1. **Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:**

 [ ]  охлаждают до 50\*С и вводят яйцо

 [ ]  панируют, формуют

 [ ]  всыпают манную крупу

 [ ]  жарят основным способом с двух сторон

 [ ]  взвешивают

 [ ]  отпускают с соусом молочным

 [ ]  кладут в сотейник и припускают с маслом

 [ ]  заваривают

 [ ]  заготовке придают форму морковки

 [ ]  морковь натирают на терке

 [ ]  массу делят на порции, смачивая руки в воде

 [ ]  добавляют горячее молоко

1. **Как нарезают морковь для приготовления фарша для блюда**

**«перец фаршированный овощами»?**

 [ ] а) брусочки

 [ ] б) кружочки

 [ ] в) соломка

 [ ] г) стружка

1. **Какой вид нарезки лука используют при приготовлении рагу из овощей?**

 [ ] а) кольца

 [ ] б) дольки

 [ ] в) полукольца

 [ ] г) кубики

1. **Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушеной?**

 [ ] а) кольца

 [ ] б) дольки

 [ ] в) полукольца

 [ ] г) кубики

1. **Согласны ли вы со следующим утверждением:**

в овощном цехе используются доски с маркировкой МС

 [ ] а) да

 [ ] б) нет

1. **Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:**

сортируют по размеру и степени зрелости промывают вырезают место прикрепления плодоножки.

 [ ] а) сладкий перец

 [ ] б) баклажан

 [ ] в) помидор

 [ ] г) огурец

1. **Установите последовательность работы с картофелечисткой:**

 [ ]  прекращают подачу воды

 [ ]  включают машину

 [ ]  производят санитарную обработку

 [ ]  проверяют наличие загрузочной воронки

 [ ]  корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку

 [ ]  открывают дверцу

 [ ]  закрывают дверцу загрузочной камеры

 [ ]  ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очистятся

 [ ]  машину отключают от электросети

 [ ]  открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину

 [ ]  под загрузочный лоток подставляют тару