**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат**

**Материалы для проведения теоретического этапа промежуточной аттестации обучающихся**

**по специальности «Повар» 16675**

**2-полугодие**

**10 класс**

**Составила преподаватель**

**первой квалификационной категории**

**Куликова С.И.**

**Пояснительная записка**

Одним из методов письменного контроля теоретических знаний учащихся является педагогическое тестирование. Важной задачей его является: проверка усвоения знаний по программе и установления их подготовленности к практическим занятиям.

В течение всего обучения путем систематизированного тестирования выявляются знания, умения и навыки учащихся по отдельным вопросам, темам, разделам предметов кулинарии, оборудования, товароведения, санитарии и гигиены и т.д. При этом необходимо подбирать и разрабатывать тестовые задания, имеющие конкретное значение в подготовке учащихся к производственному обучению.

К достоинствам тестовых заданий можно отнести то, что они обеспечивают одновременный контроль знаний у всех учащихся группы.

Формы тестовых заданий не слишком сложны и могут ориентироваться на поиск ошибки, на выбор правильного ответа (одного или нескольких из предложенных), на продолжение высказывания, на определение соответствия, на установление правильной последовательности.

Выполнение теоретических заданий предполагает: выбор одного или нескольких правильных ответов, вы­явление соответствия и установление последователь­ности (простановку стрелок или нужных цифр у каж­дой из предложенных позиций), классификацию (расп­ределение предложенных позиций в группы), выявле­ние лишнего (самостоятельное выделение основания классификации и зачеркивание лишнего).

При проведении срезовых контрольных работ оценка производится по пятибалльной системе.

**РЕЗУЛЬТАТЫ**

правильных ответов 43 – 50 (85 – 100%) – отлично

38 – 42 (75 – 84%) – хорошо

30 – 37 (60 – 74%) – удовлетворительно

до 30 – (менее 60%) – неудовлетворительно

**Литература.**

1. Стандарт
2. Учебная рабочая программа.
3. Н.А.Анфимова. «Кулинария» Учебник для нач. проф. образования» – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. В.А.Тимофеева. «Товароведение продовольственных товаров»: Учебник для ср.. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. В.П. Золин. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования» – М.:Издат.»Академия»,2008.
6. Т.А.Качурина. контрольные материалы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НПО – М.: «Академия» 2011

**ВАРИАНТ № 1**

**1.Назовите основной цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи?**

а) овощной цех

**б) горячий цех**

в) мясной цех

**2. К какому типу нагревательных элементов относятся электрические конфорки?**

а) открытые

**б) закрытые**

в) герметичные

**3. Какой вид щей готовят с крупой?**

а) щи из свежей капусты с картофелем

б) щи боярские

в) щи суточные

**г) щи по-уральски**

**4. Что является обязательной составной частью рассольников? Выбрать правильный ответы:**

**а) солёные огурцы**

**б) огуречный рассол и белые коренья**

в) картофель

г) щавель

5**. Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления:**

**1) «Московский» 2)»Украинский» 3) «Флотский» 4) «Сибирский)**

а) Фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей: картофель - кубиками , капуста – шашками, другие овощи – ломтиком.

б) В бульоне варят копчёности, нарезка овощей: картофель – кубиками, капуста – шашками, другие овощи – ломтиком.

в) Форма нарезки овощей: картофель – брусочками, капуста и другие овощи – соломкой; борщ заправляются чесноком и салом.

г) Готовят без картофеля; отпускают с мясным набором (не менее трёх видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

1)-б)2)-в), 3)-г)4)-а)

**6. Выберите правильный вариант ответа. Какой борщ заправляют чесноком, растёртым с салом?**

а) «Московский»

**б) «Украинский»**

в) «Флотский»

**7. Выберите правильный вариант ответа. Какая жидкая основа у борща холодного?**

а) квас

б) бульон

**в) свекольный отвар**

**8. Выберите правильный вариант ответа. Что добавляют в свеклу, когда её припускают для борща холодного и свекольника?**

а) томат

**б) уксус 3% - ный**

в) сахар

**9. Выберите правильный вариант ответа. В состав какого рассольника входит крупа?**

а) «Домашний»

**б)** «**Ленинградский;**

в) «Московский»

**10. Выберите правильный вариант ответа. Какой борщ подают с мясным набором?**

а) «Сибирский»

**б) «Московский»**

в) «Флотский»

**11. Какой вид инструктажа должен быть проведен с работником, нарушившим правила техники безопасности?**

а) вводный

**б) внеплановый**

в) целевой

**12. Выберите правильный вариант ответа. С какой целью супы – пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?**

а) для повышения пищевой ценности

б) для однородной консистенции

в) для улучшения вкуса

**13. Выберите правильный вариант ответа. Чем заправляют супы – пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?**

**а) белым соусом**

б) льезоном, сливочным маслом

в) сливками и сливочным маслом

**14. Выберите правильный вариант ответа. При какой температуре отпускают супы – пюре?**

а) 65º С

**б) 75º С**

в) 80º С

**15. Выберите правильный вариант ответа. Какая жидкая основа у щей зелёных с яйцом?**

а) квас

**б) овощной отвар**

в) свекольный отвар

**16. Выберите правильный вариант ответа. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?**

а) соломка

**б) мелкие кубики**

в) ломтики

**17. Выберите правильный вариант ответа. При какой температуре отпускают холодные супы?**

а) 8 - 10º С

**б) 14 - 15º С**

в) 15 - 20º С

**18.Из чего готовят опару:**

А) мука, масло, дрожжи, вода

**Б) мука, сахар, дрожжи, вода**

В) мука вода, дрожжи, сдоба

**19.Каким способом готовят тесто для ватрушек:**

А) опарным

**Б) безопарным**

В) с отсдобой

**20.Каким способом готовят тесто для кулебяки:**

**А) опарным**

Б) безопарным

В) с отсдобой

**21.При какой температуре выпекают мелкие кулинарные изделия:**

**А) 260 – 280**

Б) 240 – 250

В) 220 – 230

22. **Для брожения тесто оставляют:**

А) на 1 – 2 часа

Б) на 12 – 24 часа

**В) на 2 – 3 часа**

1. **Сколько муки используют для опары:**

**А) 40%**

Б) 100%

В) 60%

25. **Сколько воды используют для опары:**

А) 40%

Б) 100%

**В) 60%**

**26. Если не доложить сахар, то изделие будет:**

**А) не зарумянится**

Б) гореть

В) ничего страшного

**27.Какое изделия готовится не из дрожжевого теста:**

А) ватрушка

Б) кулебяка

**В) запеканка**

**28.Какое изделие готовят из дрожжевого теста**:

А) сочни

**Б) расстегаи**

В) самбуки

**29. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:**

**а) б) в)**

**(**а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %).

**30. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:**

**а) б) в)**

(а) мелкую – (до 200 гр) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)).

**31. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

**а) заготовочный цех**

**б) мясорыбный цех**

в) холодный цех

**32. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

(г – в – б – а)

**33. Какие есть способы размораживания рыбы?**

а) б) в)

(а) на воздухе б) комбинированным в) в воде)

**34. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

(в – г – а – д – б)

**35. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?**

(Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке)

**36.Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?**

(Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки).

**37.Чему способствует маринование мяса?**

(Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хороший вкус и аромат).

**38. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?**

а) б) в) г) д) е) ж)

(а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс).

**39. Какую форму имеет антрекот?**

(Овально-продолговатую форму)

**40. Какие части получают при разделке свиной туши?**

а) б) в) г) д) е)

(а) лопаточная часть; б) корейка; в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть; е) шпик (у жирной туши) (обрезки)).

**41. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?**

а) б) в) г) д)

(а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка).

**42. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой** **категории?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) сердце  б) рубцы  в) язык | г) ноги  д) печень  е) вымя говяжье | ж) легкие  з) почки  и) мозги |

( а, в, д, е, з, и)

**43.** **Как производят обработку следующих субпродуктов:**

(а) мозги; б) печень; в) языки

(а) мозги замачивают в холодной воде на 1-2 часа для удаления крови и кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.

б) У печени вырезают кровеносные сосуды, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.

в) Языки зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой).

**44.** **Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) удаление шейки  б) промывание  в) опаливание  г) удаление ножек | д) приготовление полуфабрикатов  е) оттаивание  ж) потрошение  з) удаление головы |

(е – в – з – а – ж – б – д).

45. **Как необходимо производить опаливание птицы?**

(Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некоптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир).

**46. Для чего заправляют птицу и дичь?**

(Для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски).

**47.** **Как снимают филе?**

( Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спину ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезаю мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе).

**48.** **Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?**

(Она повышает усвояемость пищи, т.к. образуются вкусовые и ароматические вещества, улучшаются процессы пищеварения;

- Продукты не только размягчаются, но под действием высокой температуры, обеззараживаются, т.к. погибают микроорганизмы и разрушаются вредные вещества – токсины;

- Жир при тепловой обработке расплавляется, образуются новые вещества, придающие готовым блюдам приятный вкус и запах).

**49.** **Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?**

(Потеря пищевых веществ – растворимых белков, минеральных и ароматических веществ, некоторых витаминов. Продукты изменяют свой цвет и массу).

**50. Все способы тепловой обработки делят на: …**.., …… и ….. .

(основные, комбинированные и вспомогательные)

**4. Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| а) Варка  б) Тушение  в) Припускание  г) Запекание  д) Жарка  е) Брезирование  ж) Пассерование  з) Бланширование | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.  б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.  в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.  г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.  д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.  е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.  ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.  з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут. |

**а – е, б – д, в – г, г – а, д – б, е – ж, ж – в, з – з**

**ВАРИАНТ № 2**

**1.Какой вид инструктажа должен быть проведен с работником, нарушившим правила техники безопасности?**

а) вводный

**б) внеплановый**

в) целевой

**2. Выберите правильный вариант ответа. С какой целью супы – пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?**

**а) для повышения пищевой ценности**

б) для однородной консистенции

в) для улучшения вкуса

**3. Какой вид щей готовят с крупой?**

а) щи из свежей капусты с картофелем

б) щи боярские

в) щи суточные

**г) щи по-уральски**

**4. Выберите правильный вариант ответа. При какой температуре отпускают супы – пюре?**

**а) 65º С**

б) 75º С

в) 80º С

**5. Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления:**

1) «Московский» 2)»Украинский» 3) «Флотский» 4) «Сибирский)

а) Фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей: картофель - кубиками , капуста – шашками, другие овощи – ломтиком.

б) В бульоне варят копчёности, нарезка овощей: картофель – кубиками, капуста – шашками, другие овощи – ломтиком.

в) Форма нарезки овощей: картофель – брусочками, капуста и другие овощи – соломкой; борщ заправляются чесноком и салом.

г) Готовят без картофеля; отпускают с мясным набором (не менее трёх видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

1)-г)2)-в), 3)-б)4)-а)

**6. Выберите правильный вариант ответа. Какой борщ заправляют чесноком, растёртым с салом?**

а) «Московский»

**б) «Украинский»**

в) «Флотский»

**7. Выберите правильный вариант ответа. Какая жидкая основа у борща холодного?**

а) квас

б) бульон

**в) свекольный отвар**

**8. В течение какого времени варят бульон из говяжьих костей при слабом кипении?**

а) 2 – 3 часа

б) 3,5 – 4 часов

в) 5 – 10 часов

**9. Выберите правильный вариант ответа. В состав какого рассольника входит крупа?**

а) «Домашний»

б) **«Ленинградский;**

в) «Московский»

**10. Выберите правильный вариант ответа. Какой борщ подают с мясным набором?**

а) «Сибирский»

б) «**Московский»**

в) «Флотский»

**11. Назовите основной цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи?**

а) овощной цех

**б) горячий цех**

в) мясной цех

**12. К какому типу нагревательных элементов относятся электрические конфорки?**

а) открытые

**б) закрытые**

в) герметичные

**13. Выберите правильный вариант ответа. Чем заправляют супы – пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?**

**а) белым соусом**

б) льезоном, сливочным маслом

в) сливками и сливочным маслом

**14. Что является обязательной составной частью рассольников? Выбрать правильный ответы:**

**а) солёные огурцы**

**б) огуречный рассол и белые коренья**

в) картофель

г) щавель

**15. Выберите правильный вариант ответа. Какая жидкая основа у щей зелёных с яйцом?**

а) квас

**б) овощной отвар**

в) свекольный отвар

**16. Выберите правильный вариант ответа. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?**

а) соломка

**б) мелкие кубики**

в) ломтики

**17. Выберите правильный вариант ответа. При какой температуре отпускают холодные** **супы?**

а) 8 - 10º С

**б) 14 - 15º С**

в) 15 - 20º С

**18.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку**:

А) сильной

**Б) слабой**

В) средней

**19.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:**

А) опарного

Б) безопарного

**В) лабораторного**

**20.Что такое сдоба:**

А) жир, мука, сахар, соль

**Б) жир и сахар**

В) сахар и соль

**21.Что такое опара:**

**А) жидкое тесто**

Б) тесто со слабой клейковиной

В) приправа

**22.С чем растирают дрожжи:**

а) с водой

**б) с сахаром**

в) с мукой

**23.Температура жидкости для приготовления опары:**

А) 50 – 60

**Б) 30 – 40**

В) 20 – 30

**24.Если переложить сахар, то изделие будет**:

А) сырое

**Б) гореть**

В) ничего страшного

**25.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

**А) ниже**

Б) выше

В) одинакова для всех

**26.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:**

**А) дольше**

Б) короче

В) одинакова для всех

**27.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:**

А) 1 час

Б) 10 минут

**В) 30 минут**

**28.В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

(Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.

**29. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?**

(белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, E, B2, B12, PP, C. )

**30.В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?**

а) б) в)

( а) крупные (целая рыба) б) порционные в) мелкокусковые

**31.Для чего панируют рыбу?**

Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.

**32.Какие виды панировок вы знаете?**

а) б) в) г)

*(а) мучная*

*б) красная панировка (размолотые сухари пшеничного хлеба)*

*в) белая панировка (мелкотёртый черствый пшеничный хлеб)*

*г) хлебная панировка соломкой (пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки)*

**33. Что такое льезон и как его приготовить**?

( Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту).

**34.Перечислите основные ткани мяса?**

а) б) в) г)

(а) Мышечная (мускульная)

б) Соединительная

в) Жировая

г) Костная )

**35. В каком цехе обрабатывают мясо?**

( В мясном (заготовочном) цехе.

**36. Чем оборудуют цех для обработки мяса?**

( Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и пельменными автоматами, холодильными шкафами, рабочими столами, ваннами, стеллажами. )

**37. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) обсушивание  б) обмывание  в) кулинарная разделка  г) размораживание | д) обвалка  е) сортировка мяса  ж) приготовление полуфабрикатов |

(г – б – а – в – д – е – ж

**38. Для чего размораживают мясо?**

( Для того чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку)

**39. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?**

а) б)

(При медленном размораживании в камере поддерживается температура от 0 до 6-8 ° С, влажность воздуха 90-95%. При быстром размораживании в камере поддерживается температура 20-25 ° С, влажность воздуха -85 – 95%, для чего в неё подают подогретый воздух).

**40. Для чего необходимо обсушивание мяса?( Оно препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках)**

**41. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?**

а) б) в) г)

(а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть)

**42. Как необходимо нарезать мясо?**

( Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40 - 45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались

**43. Какой процесс в обработке курицы описан?**

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 ми, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

(Зачистка филе.)

**44. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?** (Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.)

**45.Как приготовить котлетную массу из курицы?**

( Мякоть отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу можно добавить и молотый перец.)

**46.Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?**

(Котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.)

**47. Перечислите, какие отходы от птицы используют?**

*(Головы, шейки, гребешки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце.)*

**48. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?**

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –

*(а) поверхность должна быть чистая, без остатков перьев, без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит.*

*б) свойственный данному виду птицы*

*в) без постороннего запаха*

*г) плотная, упругая)*

**49. Перечислите способы варки?**

а) в)

б) г)

*(а) Варка основным способом*

*б) Варка при пониженной температуре*

*в) Варка на пару*

*г) Припускание)*

**50. Перечислите способы жарки?**

а) г)

б) д)

в) е)

*(а) Жарка основным способом г) Жарка без жира*

*б) Жарка в жарочном шкафу д) Жарка на открытом огне*

*в) Жарка в большом количестве жира е) Жарка инфракрасными лучами.)*