**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат**

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

**по специальности «Повар» 16675**

**11 класс**

**Составил преподаватель**

**первой квалификационной категории**

**Куликова С.И.**

**Пояснительная записка**

Оценка знаний – важнейший показатель качества обучения.

Контроль качества подготовки учащихся является неотделимой частью образовательного процесса. Он позволяет оценить содержание, средства, методы обучения, динамику усвоения учебного материала, дает возможность своевременно корректировать процесс обучения.

Требуемые уровни усвоения учебного материала устанавливаются образовательными стандартами профессионального образования, профессионально-квалификационными характеристиками и отражают совокупность требований к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть усвоены в процессе учебной деятельности.

В учебной программе предусматривается изучение предмета «Кулинария» на всех четырех уровнях: представления, понимания, применения и творчества. Однако реальные учебные достижения учащихся в пределах каждого из прогнозируемых уровней усвоения учебного материала могут быть различными. Уровни учебной деятельности учащихся должны отражать реальные учебные достижения каждого учащегося, которые оцениваются преподавателем в процессе контроля успеваемости. В соответствии с этим каждый тест состоит из заданий, сгруппированных с учетом уровней освоения программного материала, т. е. представляет собой многоуровневый тест.

Для проверки результатов учебной деятельности учащихся в соответствии с дидактическими целями на уровне *представления* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности по узнаванию, различению, предполагающие выбор одного правильного ответа. Для проверки результатов учебной деятельности учащихся на уровне *понимания* используются тестовые задания, требующие выполнения деятельности, связанной с осознанием, осмыслением, установлением причинно-следственных связей - это задания на установление соответствия и правильной последовательности, со свободно конструируемым ответом. Для проверки результатов учебной деятельности учащихся на уровне *применения*  используются тестовые задания на установление правильной последовательности технологических процессов, дополнение технологических схем, а также решение практических задач. При их выполнении учащиеся применяют знания, анализируют, аргументируют, обосновывают, сравнивают, вычисляют, решают. *Творчество* характеризуется деятельностью в незнакомой ситуации.

Все тесты содержат эталон ответов, который является образцом полного, последовательного выполнения задания.

**1-вариант**

1. **Какой вид каш используют только как самостоятельное блюдо:**

а) рассыпчатые

б) жидкие

в) вязкие

эталон: б

1. **От чего зависит консистенция каш:**

эталон: от соотношения жидкости и крупы

1. **Разностью масс готовой каши и крупы, использованной для ее приготовления, называют:**

а) мучель

б) привар

в) клейстеризация

эталон: б

1. **Какую по консистенции кашу используют для приготовления запеканок, биточков:**

а) жидкую

б) рассыпчатую

в) вязкую

Эталон: в

1. **Для чего обжаривают сырую крупу:**

эталон: для уменьшения срока варки

1. **Что придает горький вкус мелким и дробленым крупам:**

а) мучель

б) крахмал

в) пектин

эталон: а

7**. От чего зависит консистенция каши?**

От соотношения крупы и жидкости.

**8. Что такое привар каши?**

Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

**9.Когда солят бобовые:**

а) в начале варки

б) в конце варки

в) вообще не солят

эталон: б

**10.Способы варки макаронных изделий:**

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

эталон: сливной, несливной

**11.Для приготовления каких блюд макаронные изделия отваривают сливным способом:**

а) макаронник

б) лапшевник

в) макароны с томатом

г) макароны со сметаной

эталон: в, г

1. **Каким способом отваривают лапшу для приготовления блюда «Лапшевник с творогом»:**

а) сливным

б) несливным

эталон: б

1. **Сколько воды берут для варки макаронных изделий сливным способом:**

а) 5-6л на 1кг макаронных изделий

б) 3-4л на 1кг макаронных изделий

в) полную кастрюлю

эталон: а

1. **Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

эталон: б, д, ж

1. **Восстановите последовательность приготовления** **лапшевника с творогом:**

а) творог протирают, добавляют соль, сахар

б) отпускают со сметаной или жиром

в) лапшу отваривают до готовности

г) подготовленный творог соединяют с лапшой

д) запекают до образования золотистой корочки

е) поверхность лапшевника смазывают сметаной и сбрызгивают жиром

ж) выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями

эталон: в, а, г, ж, е, д, б

1. **Какому способу тепловой обработки подвергают лук для приготовления блюда**

**«Пюре из бобовых с жиром и луком»:**

а) жарка

б) жарка во фритюре

в) пассерование

эталон: в

1. **Что такое меланж:**

а) смесь яиц, молока и муки

б) смесь яиц и молока

в) замороженная смесь белков и желтков

эталон: в

**18. Значение соусов в питании?**

Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука. Способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, так как содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.

**19. Соусы классифицируют?**

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

б) по цвету: на ….. и ….. .

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на …… , на ….. , на ….. , ….. , …… , …… , ….. .

г) по консистенции: …… , ….. , ….. .

д) по технологии приготовления: ….. и ….. .

*( а) горячие и холодные*

*б) красные и белые*

*в) на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе.*

*г) жидкие, средней густоты и густые*

*д) основные и производственные )*

**20. Для чего муку пассеруют?**

(для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими).

**21. Мучную пассеровку классифицируют?**

а) по способу приготовления: ……. и ……. .

б) по цвету: ……. и ……. .

*( а) сухая и жировая*

*б) красная и белая).*

**22. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) Соус луковый с горчицей  б) Соус польский  в) Соус паровой  г) Соус красный кисло-сладкий  д) Соус молочный сладкий  е) Соус абрикосовый  ж) Соус белый основной на рыбном бульоне | а) припущенная рыба  б) яблоки в тесте  в) сардельки  г) цветная капуста  д) отварная курица  е) пудинг  ж) тушеное мясо |

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

**23. Порекомендуйте масляные смеси к блюду?**

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

(а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.

б) для бутербродов, для фарширования яиц, как холодную закуску

в) как холодную закуску)

**24. Назовите разновидности холодных соусов?**

(Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной)

**25. Для чего используют маринад овощной с томатом?**

Используют для блюда «Рыба под маринадом».

**26. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?**

а) 10-15°С 1-2 суток

б) 65°С не более 36 часов

**в) 75°С не более 2 часов**

г) 18°С до 45 дней

**27. Как правильно припустить шампиньоны?**

В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре.

**28. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) морковь  б) грибы | в) яйца  г) лук | д) рис  **е) все ответы верны** |

**29. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?**

**а) не более 2 часов**

б) не более 6 часов

**30. Требования к качеству картофеля отварного?**

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

*(* а) должен сохранить форму

б) плотная

в) от белого до желтоватого

г) в меру соленый

д) свойственный отварному картофелю )

**31. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?**

а) 3 литра

**б) 2 литра**

в) 1 литр

**32. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?**

а) 5-7 минут при температуре 200°С

б) 20-30 минут при температуре 100 °С

**в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С**

**33. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.**

Рыба жареная во фритюре.

**34. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?**

а) 5 – 7 шт.

**б) 6 – 8 шт.**

в) 10 – 12 шт.

**35. Сколько времени варятся кальмары?**

а) 10 – 15 минут

б) 18 – 20 минут

**в) 5 – 7 минут**

**36. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?**

Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д. Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

**2- вариант**

**1.В чем заключается подготовка крупы к варке?**

Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшенную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющеные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.

**2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?** При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

**3. Каши классифицируют по густоте: на ….. , ….. и ….. ?**

рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы).

**4. От чего зависит консистенция каши?**

От соотношения крупы и жидкости.

**5. Что такое привар каши?**

Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

**6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?**

Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа разваривается хуже.

7**.В какой воде замачивают бобовые и почему?**

**8.В какую воду следует погружать свежезамороженный зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины:**

а) холодную

б) подсоленную

в) кипящую

эталон: в

**9.Для приготовления крупеника гречневого гречневую кашу варят:**

а) рассыпчатую

б) вязкую

эталон: а

**10.К какому способу тепловой обработки относится пассерование:**

а) основной

б) вспомогательный

в) комбинированный

эталон: б

**11. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?**

Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.

**12. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?**

**а) Внешний вид –**

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

*(а) имеют круглую форму, без трещин.*

*б) плотная*

*в) на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета*

*г) соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый.*

*д) соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости)*

**13. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?**

Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.

**14. При замачивании бобовые увеличивают массу?**

а) в 3 раза

б) в ½ раза

**в) в 2 раза**

г) в 4 раза

**15. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?**

а) б)

(сливной и несливной)

**16. Требования к качеству отварных макаронных изделий?**

а) Внешний вид –

б) Цвет –

в) Вкус –

г) Запах –

*(а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму*

*б) белый*

*в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый*

*г) без запаха затхлости)*

**17. Срок хранения блюд из макаронных изделий?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) 4 часа  **б) 2 часа**  в) 12 часов | г) не более 36 часов  д) более суток |

**18. Соусы классифицируют?**

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

б) по цвету: на ….. и ….. .

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на …… , на ….. , на ….. , ….. , …… , …… , ….. .

г) по консистенции: …… , ….. , ….. .

д) по технологии приготовления: ….. и ….. .

*( а) горячие и холодные*

*б) красные и белые*

*в) на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе.*

*г) жидкие, средней густоты и густые*

*д) основные и производственные )*

**19. Для чего муку пассеруют?**

(для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшается её вкус и запах. Соусы получаются не клейкими).

**20. Мучную пассеровку классифицируют?**

а) по способу приготовления: ……. и ……. .

б) по цвету: ……. и ……. .

*( а) сухая и жировая*

*б) красная и белая).*

**21. Порекомендуйте масляные смеси к блюду?**

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

(а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.

б) для бутербродов, для фарширования яиц, как холодную закуску

в) как холодную закуску)

**22. Назовите разновидности холодных соусов?**

(Заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная с зеленью, заправка из томатного сока с чесноком, соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнишонами, соус майонез с желе, соус майонез с хреном, соус хрен, соус хрен со сметаной)

**23. Для чего используют маринад овощной с томатом?**

Используют для блюда «Рыба под маринадом».

**24. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?**

а) 10-15°С 1-2 суток

б) 65°С не более 36 часов

**в) 75°С не более 2 часов**

г) 18°С до 45 дней

25**. Значение овощных блюд в питании?**

Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения.

**26. В зависимости от вида тепловой обработки различают: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. овощные блюда.**

отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.

**27. Как сохранить витамин С в овощах?**

Необходимо не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей, использовать посуду из неокисляющегося металла, при варке овощи закладывать в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести до готовности, варить овощи в посуде с закрытой крышкой, что бы не было доступ кислорода, во время приготовления не следует часто перемешивать овощи, не допускать полного их разваривания, соблюдать сроки тепловой обработки, не допускать длительного хранения блюд в горячем состоянии. Витамин С значительно лучше сохраняется при варке на пру или при жарке, так как жир предохраняет овощи от соприкосновения с кислородом воздуха.

**28. При варке вода должна покрывать овощи?**

а) на ½ - 1 см

б) на 3 - 4 см

**в) на 1-2 см**

г) на 5 см

**29. Установите соответствие?**

|  |  |
| --- | --- |
| а) Спаржа отварная  б) Голубцы овощные  в) Овощи припущенные в молочном соусе  г) Картофельная запеканка  д) Лук фри | а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам  б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной.  в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.  г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. |

а – в б – г в – д г – б д – а

**30. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?**

Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука.

**31. Сколько времени варятся креветки?**

3-10 минут

**32. Требование к качеству жареной рыбы**?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

*(а) рыба должна сохранить свою форму;*

*б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;*

*в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло- коричневого цвета;*

*г) специфический, без постороннего привкуса;*

*д) рыбы и жира).*

**33. Определите сроки хранения готовой рыбы?**

а) отварная рыба –

б) жареная рыба –

*а) не более 30 минут б) не более 2-3 часов*

**34. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?**

а) 3 литра

**б) 2 литра**

в) 1 литр

**35. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?**

а) 5-7 минут при температуре 200°С

б) 20-30 минут при температуре 100 °С

**в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С**

**36. Сколько времени варятся кальмары?**

а) 10 – 15 минут

б) 18 – 20 минут

**в) 5 – 7 минут**