**Контрольная работа**

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий**

Задание №1выполняют обучающиеся

Бондарева Е.С

Бондаренко М.А.

Германова М.А.

Брежнева Ю.С.

Яковенко А.Р.

Задание №2выполняют обучающиеся

Иванов О.С.

КорниенкоВ.А.

Кузнецова В.Е.

Лугуткина В.А.

Ляпинкова Е.А.

Мешлок И.А.

Задание №3 выполняют обучающиеся

Мишура А.С.

Мишура И.С.

Овчарова К.И.

Протопопов Р.А.

Ромашевская А.С.

Рославцева Е.Г.

Задание №4 выполняют обучающиеся

Савранская Д.Н.

Сафонова Н.Ю.

Суханова М.Н.

Ткач А.В.

ЧаконоваТ.Б.

Юдин Е.А.

 **Группа 22П ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Контрольная работа**

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий**

**Задание №1**

 **1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы.**

 А) повышают калорийность

Б) придают цвет

В) придают вкус и аромат

 **2.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

 **3.Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости заливают холодной водой, доводят до кипения,затем закладывают мясо,быстро доводят до кипения , снимают пену и лишний жир и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

 **4.С какой целью овощи для супов пассеруют**

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

 **5.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку**

 А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

 Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

 В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

**6.Какой формы нарезают капусту для борщ«Московский»**

 А) соломка

 Б)шашки

 В)рубка

 **7.** **Заполните таблицу:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Суп | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус  |
| Борщи |  |  |  |  |
| Щи |  |  |  |  |
| Рассольники |  |  |  |  |
| Овощные |  |  |  |  |
| Из круп |  |  |  |  |
| Смакаронными изделиями |  |  |  |  |
| Суп-пюре |  |  |  |  |
| Молочные |  |  |  |  |
| Окрошки |  |  |  |  |
| Сладкие |  |  |  |  |

 **8.Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Соус |
| Луковый | Красный с луком иогурцами | Красный с кореньями |
| Зеленый горошек |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |
| Огурцы маринованные |  |  |  |
| Орехи |  |  |  |
| Петрушка |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |
| Соус «Кетчуп» |  |  |  |
| Соус красный основной |  |  |  |
| Специи |  |  |  |
| Уксус |  |  |  |
| Чернослив, изюм |  |  |  |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

 **80% - «4» хорошо**

 **90% - и выше «5» отлично**

 **Группа 22ПФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Контрольная работа**

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий**

**Задание № 2**

 **1.Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников**

А) варка

Б)бланшировие

В) припускание

**2.Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?**

 А) составом мясных продуктов

Б) подачей

 В) отпуском

**3.При какой температуре подают горячие супы?**

 А) 40…500С

 Б) 70…750С

 В) 80…850С

**4.В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов**

 А) до кислотосодержащих продуктов

 Б) после кислотосодержащих продуктов

 В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

 **5.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы,**

**устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники**

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

 Б) хранение концентрированного бульона

 В) хранение пассеровок?

 **6.Какие наполнители вводят в красный основной соус:**

А)подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?

**7.Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Консистенция молочного соуса** | **Использование** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 **8.Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вопрос | Варианты ответов | Ответ |
| 1. Какие продукты используют для яблочного супа?
2. Что является жидкой основой сладкого супа?
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?
4. Как подготовить сухофрукты?
5. С чем отпускают сладкий суп?
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?
9. Когда вводят крахмал в суп?
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?
 | 1. Гарнир, сметана, сливки
2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал
3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал
4. Со сметаной или сливками
5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать
6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать
7. Фруктовый отвар
8. Из кожицы, сердцевины
9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.
10. Развести охлажденным отваром
11. В конце варки
12. В начале варки.
 | 1-…2-…3-…4-…5-…6-…7-….8-…9-…10-… |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

 **Группа 22П ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Контрольная работа**

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий**

**Задание№3**

**1.Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов**

 А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

 В) сливки, сметана, уксус

 Г) растительное масло, уксус

 Д) растительное и сливочное масло?

 **2.Какие соусы относятся к холодным**

 А) заправки, маринады, сливки

 Б) майонез, маринады, заправки

 В) красный, майонез, молочный

 Г) белый, сметанный, молочный

 **3.Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов**

 А) до 2 ч

 Б) 4 ч

 В) 1,5 ч

 Г) 30 мин.

 **4.Перечислите способы подготовки свеклы для борщей**

 **5.Классификация супов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­**

 **6.Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде**

 А) Это ускоряет процесс приготовления

 Б) способствует приготовлению крупы

 В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа

 **7.Заполните таблицу:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Соус | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
| Красныйосновной |  |  |  |
| Белый |  |  |  |
| Томатный |  |  |  |
| Рыбный |  |  |  |
| Грибной |  |  |  |
| Молочный |  |  |  |
| Сметанный |  |  |  |
| Яично-масляный |  |  |  |
| Маринад |  |  |  |
| Майонез |  |  |  |

 **8.Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Соус |
| Луковый | Красный с луком иогурцами | Красный с кореньями |
| Зеленый горошек |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |
| Огурцы маринованные |  |  |  |
| Орехи |  |  |  |
| Петрушка |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |
| Соус «Кетчуп» |  |  |  |
| Соус красный основной |  |  |  |
| Специи |  |  |  |
| Уксус |  |  |  |
| Чернослив, изюм |  |  |  |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

 **Группа 22П ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Контрольная работа**

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий**

**Задание № 4**

**1.Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов** А) пассерование Б)варка В) припускание

**2.Какой соус имеет неоднородную консистенцию**

А) томатный Б)грибной В)паровой

**3.Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4.Составьте таблицу по указанной форме:**

|  |  |
| --- | --- |
| Классификационные признаки | Виды супов |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**5.В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**6.Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**7.Составьте таблицу по указанной форме (Окрошка мясная на кефире)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиехолодного супа | Жидкаяоснова | Состав сырья | Технологияприготовления | Отпуск |
|  |  |  |  |  |

**8.Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.**

|  |  |
| --- | --- |
| Предложение | Концовка |
| 1. У вареной птицы…
2. Бобовые перед варкой….
3. У печени снимают….
4. Крупу перед варкой….
5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..
 | 1. Замачивают
2. Отделяют мякоть от костей
3. Просеивают
4. Промывают
5. Протирают
6. Пленку
7. Верхний слой
8. Пассеруют
9. Очистить от грязи и песка
10. Перебирают
 |

 **Критерии оценки**

**70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**