|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседанииЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Архипова О.А./«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  | УтверждаюНачальник методического отдела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Карюкина |

**КОНТРОЛЬНЫЙ СРЕЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**за январь-март 2020г.**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Время выполнения 20 мин.

**ВАРИАНТ 1**

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Выбрать правильный ответ из предложенных или др.

1.Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

а) соломкой и стружкой

б) шашками

в) кубиками

г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

а) соломкой

б) ломтиками

в) кружочками

г) бочонками

3.Как правильно пассеруют муку?

а) в воде

б) в жире

в) на жире

г) на сковороде

4.К каким блюдам относятся супы?

а) к сладким

б) первым

в) вторым

г) напиткам

5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

а) заправочные, жидкие, густые

б) холодные, молочные, прозрачные

в) заправочные, протёртые, консоме

г) горячие, сладкие, молочные

6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:

а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой

б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями

в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная

г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:

а) крупа, картофель, свёкла

б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук

в) свёкла, капуста, репа

г) капуста, солёные огурцы, морковь

8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

а) тыква, сливки, молоко

б) масло, лук, морковь

в) тыква, масло, картофель

г) лук, картофель, тыква

9.Какова консистенция сложных супов-кремов?

а) густая

б) рассыпчатая

в) жидкая

г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

а) картофель, морковь, лук

б) мясной набор, солёные огурцы, маслины

в) крупа, капуста, солёные огурцы

г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11.Варка осуществляется при температуре:

а) 60°C

б) 180°C

в) 100°C

г) 220°C

12. Припускание продуктов производят:

а) в небольшом количестве воды

б) на жире,

в) в жире

г) в воде

13.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

а) кубиками

б) кружочками

в) брусочками

г) соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

а) дольками

б) бочонками

в) кубиками

г) соломкой

15.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

а) водка, спирт, ром

б) текила, старка, шампанское

в) вино, бренди, коньяк

г) шампанское, пиво, водка

16.При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

а) кладут в кипящую воду

б) моют

в) размораживают

г) нарезают

17.К сложным блюдам из отварных овощей подают

а) соус красный, молочный,

б) паровой, мадера, майонез

в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен

г) сметанный, грибной, польский

18.На растительном масле готовят:

а) соус молочный, майонез, маринад

б) сметанный, томатный, южный

в) майонез, винегрет,

г) голландский, сухарный

19.К сложным соусам относятся:

а) голландский, икорный, бешамель

б) польский, сметанный, винегрет

в) сметанный, молочный, голландский

г) польский, красный, луковый

20.Для приготовлении сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:

а) красный, луковый,

б) молочный, грибной

в) сметанный, винегрет

г) польский, сухарный

21. Для приготовлении каких сложных соусов используют яйцо?

а) маринад, майонез, красный,

б) польский, белый, паровой

в) молочный, томатный, грибной

г) голландский, польский, соус пулет

22.Томатный соус готовят на основе:

а) красного основного

б) майонеза

в) белого основного

г) польского

23.Рыбу с костным скелетом разделывают для приготовления сложных жареных блюд:

а) звеньями, целиком с головой, чистое филе

б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы

в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе

г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

24. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделывают на:

а) филе с кожей и костями

б) чистое филе

в) звеньями

г) филе с кожей без костей

25. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделывают:

а) звеньями

б) филе с кожей и костями

в) чистое филе

г) целиком головой

26.Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:

а) замачивают

б) жарят

в) варят

г) процеживают

27. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:

а) варят

б) замораживают

в) маринуют

г) бланшируют

28. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:

а) части задней ноги, пашину, грудинку

б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку

в) толстый и тонкий края, вырезку

г) грудинку, шею, вырезку

29.Сложное блюдо антрекот готовят из:

а) частей задней ноги

б) толстого края

в) шейной части

г) пашины

30. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

а) толстого края

б) вырезки

в) тонкого края

г) частей задней ноги

31. Для, рубленных изделий из говядины используют:

а) Пашину и шею

б) Шею и филейную вырезку

в) толстый и тонкий края

г) Покромку и грудинку

32. Для маринования мяса используют:

а) Муку, соль, лук

б) сахар, уксус, соль

в) уксус, лук, соль

г) лук, уксус, муку.

33. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:

а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины

б) антрекот, рагу, бефстроганов

в) гуляш, котлеты, рагу

г) шницель, рагу, поджарка

34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:

а) гуляш, котлеты, рагу

б) антрекот, рагу, бефстроганов

в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.

г) шницель, рагу, поджарка

35.Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:

а) гуляш, котлеты, рагу

б) антрекот, рагу, бефстроганов

в) шницель, рагу, поджарка

г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка

36. Сколько секций в рабочей камере жарочного шкафа ШЖЭ – 0,85

а) 2

б) 4

в) 6

г) 5

37. С помощью, каких теплогенерирующих устройств производится приготовление продукта в гриле ГЭ - 3?

а) ТЭНов

б) конфорок

в) кварцевые электронагреватели

г) все ответы верны

38. Когда срабатывает защита нагревателей от «сухого хода» в пароварочном аппарате АПЭ – 0,23А?

а) при прекращении поступления воды и снижения её давления ниже 0,05 мпа

б) при усиленном поступлении воды в парогенератор

в) при большом количестве обрабатываемых продуктов

г) все ответы верны

39. Сколько режимов воздействия на приготовляемый продукт можно создавать в пароконвектомате?

а)1

б) 4

в) 3

г) 5

40. Для чего в протирочных машинах устанавливают реверсивный двигатель?

а) для вращения почасовой стрелки и протирания продуктов

б) для вращения против часовой стрелки и сбрасывания косточек

в) для сбрасывания отходов

г) все ответы верны

**ВАРИАНТ 2**

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Выбрать правильный ответ из предложенных или др.

1. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:

а) гуляш, рагу, говядина духовая

б) антрекот, рагу, бефстроганов

в) гуляш, котлеты, рагу

г) шницель, рагу, поджарка

2. Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривание овощей:

а) клейстеризация крахмала, брожение

б) карамелизация сахаров, меланоидинообразование

в) декстринизация крахмала, карамелизация сахаров

г) брожение, гидролиз крахмала

3. Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке:

а) клейстеризация крахмала

б) переход протопектина в пектин

в) карамелизация сахаров

г) брожение

4. Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке:

а) клейстеризация крахмала

б) карамелизация сахаров

в) брожение

г) переход коллагена в глютин

5. Почему рыба разваривается быстрее мяса:

а) содержит меньше соединительной ткани

б) содержит меньше жира

в) содержит больше воды

г) содержит больше сахара

6. Для приготовления сложного соуса голландского используют:

а) яйцо, сливки, масло

б) сливки, масло, муку

в) яйцо, молоко, муку

г) лук , муку, масло

7. Для приготовления сложного соуса пулет используют:

а) морковь, лук, масло

б) яйцо, морковь, лук

в) мука, масло, сливки

г) вино, помидор, бульон

8. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:

а) муку, молоко, масло

б) муку, морковь, бульон

в) лук, морковь, муку

г) бульон, муку, лук

9. Для приготовления сложных блюд из птицы используют:

а) цыплят, пулярок(возраст 9 недель)

б) гусей, петухов

в) уток, взрослых кур

г) уток, индеек

10. Фуагра это:

а) овощ

б) печень уток и гусей

в) мясо

г) фрукт

11. Сложный соус бешамель готовят на:

а) бульоне

б) сливочном масле

в) растительном масле

г) молоке

12. Для жарения во фритюре используют:

а) масло сливочное

б) маргарин

в) масло растительное

г) кулинарный жир

13. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:

а) овощи припущенные

б) отварные макароны

в) каши рассыпчатые

г) овощи жаренные

14. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:

а) соус хрен

б) соус белый основной

в) соус сметанный

г) соус южный

15. В состав кнельной массы входят :

а) котлетное мясо, хлеб, картофель

б) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, молоко

в) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, лук

г) котлетное мясо, хлеб, лук

16. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:

а) по запаху и вкусу

б) по цвету и запаху

в) по консистенции и цвету

г) по цвету и вкусу

17. Срок хранения сложных горячих супов:

а) 24 часа

б) 2 часа

в) 8 часов

г) 6 часов

18. Срок хранения сложных жаренных блюд из мяса:

а) 24 часа

б) 8 часов

в) 6 часов

г) не подлежит хранению

19. Способы украшений сложных блюд из мяса:

а) сахарная пудра, сухари, паприка

б) зелень, овощи, сухари

в) соусы, зелень, овощи

г) паприка, сухари, овощи

20. Утку фаршированную:

а) жарят

б) варят

в) шпигуют

г) тушат

21. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:

а) варят

б) коптят

в) солят

г) маринуют

22. Цвет жаренного мяса:

а) кремовый

б) золотистый

в) коричневый

г) черный

23. Температура подачи сложных горячих супов:

а) 50-60°С

б) 40-50°С

в) 70-75°С

г) 10-12°С

24. Температура подачи сложных горячих блюд:

а) 65-70°С

б) 40-50°С

в) 50-60°С

г) 10-12°С

25. Сложные блюда из сыра крокеты:

а) варят

б) тушат

в) жарят

г) запекают

26. Для приготовления сложного блюда суфле из сыра используют:

а) сахар, сыр, бульон

б) йогурт, сыр, рис

в) сыр, яйцо, сахар

г) сыр, молоко, яйцо

27. Фондю это блюдо из:

а) сыра

б) крупы

в) овощей

г) яиц

28. Для приготовления фондю сыр:

а) жарят

б) расплавляют

в) запекают

г) варят

29. К фондю из сыра не подают:

а) хлеб, макароны

б) каши, супы

в) хлеб, мясо

г) рыба, овощи

30. В кнельную массу добавляют :

а)сахар

б) муку

в) взбитые белки

г) масло

31. Какой сыр используют для приготовления сложных жареных блюд:

а) плавленый

б) твёрдый

в) сливочный

г) сычужный

32. В какой посуде готовят сложные томлённые блюда из мяса:

а) горшочках

б) кастрюле

в) сковороде

г) чайнике

33. Перед запеканием сложные блюда посыпают:

а) сахаром

б) солью

в) сыром

г) перцем

34. Дляприготовление консоме бульон:

а) процеживают

б) осветляют

в) настаивают

г) уваривают

35. Дляприготовление сложного соуса польского яйца:

а) взбивают

б) жарят

в) запекают

г) варят

36. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?

а) техническому назначению

б) виду источников тепла

в) принципу действия и способу обогрева

г) все ответы верны

37.Для чего служит парогенератор в пищеварочных котлах и пароварочных аппаратах?

а) для варки продуктов

б) для выработки водяного пара

в) для отпаривания варочного сосуда от пригоревших продуктов

г) для подъема давления в пароводяной рубашке

38. На каком оборудовании устанавливается клапан – трубника?

а) на котлах с герметично закрывающейся крышкой

б) на опрокидывающихся котлах

в) на автоклавах

г) на водогрейном оборудовании

39. Что означают цифры после дефиса в марке электросковород?

а) полезную вместимость чаши (м3)

б) мощность кВт

в) площадь пода чащи (м2)

г) время разогрева

40. Где находится «холодная зона» фритюрниц?

а) в верхней части ванны ( форма параллелепипеда )

б) в средней части ванны ( форма параллелепипеда)

в) в нижней части ванны ( форма усеченного конуса)

г) все ответы верны

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/