

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

профессионального модуля

**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и
кулинарных изделий**

адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения очная

Срок освоения 1 год 10 месяцев

на базе специального (коррекционного) образования

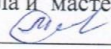
Зима, 2025 г.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**. ФОМ разработан с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148), на основе адаптированной рабочей программы профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий** и включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Разработчик: Морозова Наталья Сергеевна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения

 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.

Протокол № 8 от «2» апреля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ АТТЕСТАЦИИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	4
3.	СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ	5
4.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	20

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

1. Используемые сокращения

В настоящем учебно – методическом пособии используются следующие сокращения:
ФОМ - Фонд оценочных материалов

2. Область применения фонда оценочных материалов

Фонд оценочных материалов предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**.

ФОМ включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

3. Цель профессионального модуля: изучение профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий** позволяет получить конкретные знания и практические навыки в постановке и обосновании целей управления и мобилизации усилий персонала для достижения поставленных целей, дает возможность принимать научно обоснованные решения, управлять предприятиями и организациями как целостными системами.

Общие положения. Результатом освоения профессионального обучения по адаптированной программе профессиональной подготовки является готовность обучающего к самостоятельному выполнению работ по **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**

4. Результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты.
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов;
- готовить не сложные кулинарные изделия.

Знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей.

5. Содержание фонда оценочных материалов и критерии оценки

Комплект ФОМ включает:

-тестовые вопросы и задания для проведения оценки теоретического курса **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**

Тест — метод проверки знаний, умений и навыков, усвоенных обучающимися в процессе изучения теоретического курса учебной дисциплины, содержащий список вопросов и различные варианты ответов. Результат традиционного теста зависит от количества вопросов, на которые был дан правильный ответ.

Варианты тестовых заданий равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению вопросов. Каждый вариант задания содержит по порядку расположения

вопросов обязательной части, проверяющих разделы рабочей программы **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**

Обязательная часть включает вопросы с выбором ответа, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями примерной рабочей программы **ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий**.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

Выполнивший менее 50% тестового задания, считается неаттестованным по профессиональному модулю.

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	белокочанная	с) баклажаны
3. Плодовые	г) тыква	к) томат	т) укроп
4. Томатные	д) капуста цветная	л) батат	у) перец
5. Луковые	е) редис	м) чеснок	ф) сельдерей
6. Капустные	ж) лук репчатый	н) свекла	х) эстрагон
7. Клубнеплоды		о) брокколи	

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех

2. Овощной цех

3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Ответы:

I.

1- в, е, н, п, ф

2- б, т, х

3- г, з, р,

4- к, с, у

5- ж, м

6- д, и, о

7- а, л

II. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки.

III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.

V. 3-4-1-5-2

VI. 2

VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.

VIII.

1- а, б, в, г, д, з

2- б, в, д, ж, з

3- б, в, г, д, з

4- б, е

IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.

X. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

Раздел 2.

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Значение овощных блюд в питании?

2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , , , , овощные блюда.

3. Как сохранить витамин С в овощах?

4. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на $\frac{1}{2}$ - 1 см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см

г) на 5 см

5. 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.
--	---

6. Как правильно припустить шампиньоны?

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

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

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов

б) не более 6 часов

9. Требования к качеству картофеля отварного?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

Ответы:

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

2. отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.

3. 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 плу или при жарке, так как жир предохраняет овощи от соприкосновения с кислородом воздуха.

4. в

5. а – в

б – г

в – д

г – б

д – а

6. 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.

7. е

8. а

9. а) должен сохранить форму

б) плотная

в) от белого до желтоватого

г) в меру соленый

д) свойственный отварному картофелю

Раздел 3.

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?

а) 3 литра

б) 2 литра

в) 1 литр

2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?

- а) 5-7 минут при температуре 200°C
 - б) 20-30 минут при температуре 100 °C
 - в) 10-20 минут при температуре 140-160 °C
3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?
- а) 5 – 7 шт.
 - б) 6 – 8 шт.
 - в) 10 – 12 шт.
5. Сколько времени варятся кальмары?
- а) 10 – 15 минут
 - б) 18 – 20 минут
 - в) 5 – 7 минут
6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
8. Сколько времени варятся креветки?
9. Требование к качеству жареной рыбы?
- а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –
 - г) Вкус –
 - д) Запах –
10. Определите сроки хранения готовой рыбы?
- а) отварная рыба –
 - б) жареная рыба –
- Ответы:*
- 1. б
 - 2. в
 - 3. Рыба жареная во фритюре.
 - 4. б
 - 5. в
 - 6. 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.
 - 7. 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.
 - 8. 3-10 минут
 - 9. 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.
 - 10. а) не более 30 минут
 - б) не более 2-3 часов

Раздел 4.

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,
2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.
3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
 - а) 1 л.
 - б) 1-1,5 л.
 - в) 2 л.
4. Потери при варке мяса составляют?
 - а) 24 – 30 %
 - б) 38 – 40 %
 - в) 48 – 64%
5. Как определить готовность мяса?
6. Установите соответствие:

а) Грудинка фаршированная	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
б) Бифштекс	б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки.
в) Бефстроганов	в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.
г) Жаркое по-домашнему	г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком.
д) Эскалоп из свинины	д) Отпускают в горшочках.

7. Как отпускаю люля-кебаб?
8. Как приготовить макаронник с мясом?
9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
 - а) не более 30 минут
 - б) не более 2 часов
 - в) не более 6 часов

Ответы:

1. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.
2. 65°С
3. б
4. б
5. Определяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок.
6. а – г
б – в
в – б
г – д
д – а
7. При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпатель люля-кебаб (2-03 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис.
8. Сваренные макароны охлаждают до 60 °С, вводят сырые яйца и перемешивают. Половину макарон кладут на противень (смазанный жиром и посыпанный сухарями), на них – слой

мясного фарша, а сверху – другую половину макарон. Поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают, нарезают на порции. При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают растопленным маслом.

9. Картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные.

10. а

Раздел 5.

Приготовление супов и соусов

«Приготовление супов»

1. Из каких двух частей состоят супы?

2. В качестве жидкой основы супов используют: , , , , и т.д.

3. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на и

б) по способу приготовления – на , , и

4. В каком цехе приготавливают супа?

а) горячий цех

б) заготовочный цех

в) мясной цех

г) холодный цех.

5. Дайте определение понятию бульон?

6. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

а) щи зеленые	г) суп-пюре из бобовых	ж) солянка рыбная
б) суп-пюре из птицы	д) борщ флотский	з) суп полевой
в) бульон с гренками	е) бульон с яйцом	и) рассольник московский

7. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

8. Почему супы варят при слабом кипении?

9. За сколько минут до готовности всупа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

а) за 1 – 2 минуты

б) за 15 – 20 минут

в) за 5 – 7 минут

10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

а) за 10 – 15 минут

б) за 20 – 30 минут

в) за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

а) Борщ московский

в) Борщ флотский

б) Борщ украинский

г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

а) Суп-пюре	а) в состав приготовления обязательно входит свекла
б) Щи	б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья.
в) Рассольник	в) является старинным русским национальным блюдом
г) Солянка	г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом,
д) Борщ	
е) Прозрачные супы	

	<p>широко применяются в лечебном и детском питании.</p> <p>д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.</p> <p>е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.</p>
--	--

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

- а) Рассольник ленинградский
- б) Рассольник домашний
- в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо	е) сухой бисквит
б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами	ж) печенье
	в) гренки с сыром	з) расстегаи и пирожки
	г) пшеничные хлопья	и) кукурузные палочки
	д) кекс	к) пельмени

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

20. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

Ответы:

1. жидкой (основы) и плотной (гарнира).

2. бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д.

3. а) горячие и холодные; б) заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные.

4. а, г

5. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.

6. а, д, ж, з, и.

7. Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

8. Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.

9. в

10. а

11. а – б,г б – а в – в

12. а) В его состав входит большое количество мясных продуктов таких как: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски и т.д.

б) Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Подается с пампушками

в) Варят с грудинкой и свинокоченостями. Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками.

г) В его обязательно входит фасоль, которую варят отдельно и фрикадельки. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью.

13. а – г ; б – е; в – б; г – в; д – а; е – д

14. а) Готовится с крупой (перловой, рисовой или овсяной).

б) Готовится с капустой

в) Готовят на куринном бульоне, с потрохами и с почками. Отличительная особенность этого рассольника в том, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые корни.

15. Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.

16. Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа.

17. Варка или припускание продуктов введение пассерованных овощей
варка или припускание продуктов вместе с овощами протираение соединение с соусом разведение бульоном проваривание добавление соли заправка льезоном или маслом отпуск.

18. а – а, в, з, к; б – б, г, д, е, ж, и

19. Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.

20. в

«Приготовление соусов»

1. Значение соусов в питании?

2. 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

3. Для чего муку пассеруют?

4. Мучную пассеровку классифицируют?

а) по способу приготовления: и

б) по цвету: и

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

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

6. Посоветуйте масляные смеси к блюду?

а) масло зеленое

б) масло селедочное

в) масло сырное

7. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

8. Назовите разновидности холодных соусов?

9. Для чего используют маринад овощной с томатом?

10. Какая температура и срок хранения соусов сметанных?

а) 10-15°C 1-2 суток

б) 65°C не более 36 часов

в) 75°C не более 2 часов

г) 18°C до 45 дней

Ответы:

1. 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, специй, пряности, приправы. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов.

2. 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

3. 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.

4. а) сухая и жирная

б) красная и белая.

5.

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

6. а) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри.

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

в) как холодную закуску

7. Приготовление мясного бульона соединение пассеровки с бульоном добавление овощей варка (30 минут) добавление соли и лимонной кислоты процеживание доведение до кипения заправка маслом.

8. Заправка для салатов, заправка горчиная, заправка сметанная, заправка горчиная 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,

9. Используют для блюда «Рыба под маринадом».

10. в

Раздел 6.

Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?

2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?

3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?

4. От чего зависит консистенция каши?

5. Что такое привар каши?

6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

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

10. При замачивании бобовые увеличивают массу?

а) в 3 раза

б) в ½ раза

в) в 2 раза

г) в 4 раза

11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

а) б)

12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

а) Внешний вид –

б) Цвет –

в) Вкус –

г) Запах –

13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

а) 4 часа

б) 2 часа

в) 12 часов

г) не более 36 часов

д) более суток

Ответы:

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

2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

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

4. От соотношения крупы и жидкости.

5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

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

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

8. 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

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

10. в

11. а) Сливной б) Несливной

12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму

б) белый

в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый

г) без запаха затхлости

13. б

Раздел 6.1

Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?

2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?

3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?

4. От чего зависит консистенция каши?

5. Что такое привар каши?

6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

- а) Внешний вид –
- б) Консистенция –
- в) Цвет –
- г) Вкус –
- д) Запах –

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

10. При замачивании бобовые увеличивают массу?

- а) в 3 раза
- б) в ½ раза
- в) в 2 раза
- г) в 4 раза

11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

- а) _____
- б) _____

12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

- а) Внешний вид –
- б) Цвет –
- в) Вкус –
- г) Запах –

13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

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

14. Что представляет собой меланж?

15. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на , , и

16. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , и ?

17. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?

18. Что добавляют в творог для улучшения аромата?

19. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ,

Ответы:

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

2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.

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

4. От соотношения крупы и жидкости.

5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы

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

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

8. 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

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

10. в

11. а) Сливной б) Несливной
12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму
б) белый
в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый
г) без запаха затхлости
13. б
14. Представляет собой смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках.
15. Отварные, жареные и запеченные.
16. Жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный.
17. Его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.
18. В творог добавляют тертую цедру, ванилин.
19. Отварные, жареные и запеченные.

Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

1. Какие ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
а) малину, :
б) бруснику
в) клюкву
г) вишня
2. С какой целью в компот из свежих плодов добавляют лимонную кислоту?
а) чтобы фрукты не темнели
б) чтобы фрукты не светлели
в) чтобы фрукты быстрее сварились
г) чтобы улучшить вкус:
3. В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд мусса и желе?
а) подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.:
б) подготовленные продукты не взбивают
в) подготовленные продукты перетирают
г) подготовленные продукты запекают
4. Почему свежие плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?
а) много воды
б) протопектин малоустойчив:
в) глютин малоустойчив
г) коллаген переходит в пектин
5. Перечислите: Какие напитки относятся к горячим?
а) напиток "Петровский"
б) кофе-гляссе.
в) квас
г) какао на молоке:
6. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками
а) землянику, клубнику, малину:
б) арбуз, дыню
в) апельсины, мандарины
г) яблоки, груши
7. Основные этапы подготовки ягод для подачи
а) перебираем, промываем ,удаляем плодоножку
б) перебираем, промываем, обсушиваем
в) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем:

- г) промываем , перебираем , удаляем плодоножку
- 8 . В каких сладких блюдах содержится наибольшее количество витаминов ?
- а) горячих сладких блюдах
- б) желированных блюдах
- в) блюдах из свежих фруктов и ягод :
- г) кремах
9. Почему готовое желе хранят на холоде не более 12 часов ?
- а) желе уплотняется:
- б) карамелизуется
- в) размягчается
- г) приобретает горький вкус
10. В какой момент в желе из клюквы вводят отжатый сок ?
- а) до растворения желатина
- б) во время растворения желатина
- в) после растворения желатина :
- г) перед подачей
11. Почему при приготовлении слоёное желе иногда расслаивается ?
- а) слои желе забыли промазать джемом
- б) последний слой желе нанесли на сильно застывший предыдущий:
- в) последний слой желе нанесли на слабо застывший предыдущий
- г) первый слой желе забыли остудить
12. С какой целью после приготовления поверхность киселя посыпают сахаром ?
- а) увеличить срок хранения киселя
- б) чтобы не образовалась поверхностная плёнка :
- в) ускорить загустение киселя
- г) подсластить кисель

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	Г	А	Б	Г	А	В	В	Ф	В	Б	Б

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

1 вариант

Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.

Зачем перед жаркой делают надрезы на коже рыбы?

Как подготавливают желатин?

Технология приготовления Рассольника

2 вариант

Объясните назначение следующих операций обработки овощей: сортировка, мытье, очистка, нарезка.

Как классифицируется рыба по кожному покрову? Виды чешуйчатой рыбы?

Какие виды панировки используются для жарки продуктов?

Технология приготовления котлетной массы из мяса

3 вариант

Где производят первичную обработку овощей и почему?

Правила тепловой обработки овощей.

С какой целью после приготовления поверхность киселя посыпают сахаром ?

Технология приготовления соуса белого основного

4 вариант

Какие способы первичной обработки вы знаете и в чём преимущество одних перед другими?
Виды рыб, поступающих на предприятия общественного питания.
Технология приготовления Щей из свежей капусты
Что такое «обвалка»?

5 вариант

Как хранят овощные п/ф?
Способы очистки рыбы от чешуи? Особенности очистки чешуи в зависимости от размера?
Почему готовое желе хранят на холоде не более 12 часов ?
Технология приготовления блинчиков фаршированных

6 вариант

Как хранят и используют отходы от овощей?
Признаки доброкачественности охлажденной рыбы Почему рыба портится с головы?
Что такое «чистое филе»?
Технология приготовления котлет рыбных

7 вариант

Для чего нужны овощи в питании человека?
Как определить качество мороженной рыбы?
Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?
Технология приготовления Омлета

8 вариант

Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов?
Последовательность технологических операций механической кулинарной обработки рыбы.
Что такое «обвалка»?
Технология приготовления Рыбы жареной в тесте

9 вариант

Перечислите способы нарезки овощей.
Основные этапы подготовки ягод для подачи Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?
Технология приготовления Рагу овощного

10 вариант

На какие группы классифицируют овощи?
Что такое льезон?
Как размораживают птицу?
Технология приготовления Жаркого

11 вариант

Зачем свежие грибы промывают в воде?
Как нарезают рыбу для жарки во фритюре?
Перечислите холодные сладкие блюда
Технология приготовления Биточков манных

12 вариант

Перечислите способы очистки корнеплодов.
Какая рыба поступает на предприятия, в зависимости от термического состояния?
Для каких изделий приготавливают котлетную массу из мяса с меньшим количеством хлеба?
Технология приготовления запеканки овощной

13 вариант

Перечислите виды тепловой обработки.
С какой операции начинают обработку овощей
С какой целью мясо для жаренья отбивают?
Технология приготовления Вареники ленивые

14 вариант

Перечислите последовательность первичной обработки овощей.
Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
Перечислите виды горячих сладких блюд.
В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

15 вариант

Перечислите виды нарезки овощей.
Какое оборудование, инвентарь, инструменты, используется для механической кулинарной обработки рыбы?
Какую панировку используют для зраз рубленых?

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии и нормы ответа по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

«отлично» - 90 -100% -правильных ответов,
«хорошо» - 75-89 % -правильных ответов,
«удовлетворительно» - 60-74% -правильных ответов,
«неудовлетворительно» - 2 и меньше правильных ответов.

Оценка «5» ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать, выводы. Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебного пособия или конспекта; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.

Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию преподавателя.

Оценка «4» ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины.

Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка «3» ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно.

Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов или допустил ошибки при их изложении.

Испытывает затруднения в применении знаний, при объяснении конкретных явлений на основе теорий, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.

Отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.

Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну - две грубые ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов.

При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Не может ответить ни на один их поставленных вопросов.

Полностью не усвоил материал.