Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |
| --- |
|  |

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

для профессии СПО 43.01.09

 «Повар, кондитер»

Разработчик: преподаватель Черников П.С.

**1 Общие положения**

Контрольно-измерительный материал разработан для оценки образовательных результатов освоения МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» в рамках промежуточной аттестации

* 1. Перечень осваиваемых в рамках дисциплины (модуля) умений и знаний

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Умения/знания | Методы оценки образовательных результатов  | Семестр/форма ПА |
| З 1 | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 3 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных;нормы отхода, способы сокращения потерь, сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 4  | помнить стандартные рецепты и готовить по ним | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 1  | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 2 | распознавать недоброкачественные продукты; | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 3 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | Тестирование  | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 4 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У5 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 6 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.использовать инструменты, подходящие для продукта. | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |

По междисциплинарному курсу осуществляется контроль и оценка знаний и умений, направленных на формирование следующих ***профессиональных*** и ***общих компетенций:***

 **Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК. 06 | Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК. 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК. 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК. 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК. 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**2 Контрольно-измерительные результаты**

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **задания к дифференцированному ЗАЧЕТУ** |  |
| **по**  **МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»** |  |
| **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»****4 курс, 7 семестр** | " |  | " |  |  |  | г. |
|  |
|  |
| ***Цель:******Инструкция****:* ***Критерии оценки:***  | *Оценка умений и знаний в соответствии с рабочей программой.**Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия* *согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией, указанной в задании.* *Тестовое задание содержит 15 вопросов. Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.* *Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.**Задание состоит из двух частей.**Часть 1 - выбрать правильный ответ. Каждый правильный ответ оценивается в 1балл.**Часть 2 – решить задачу. Правильный ответ за каждую решеную задачу оценивается в 5 баллов.**Результаты оформите в бланке. Время на выполнение задания – 90 минут.**Задание выполнено, верно, если совпадает с модельным ответом.**Максимум - 25 баллов**Критерии оценивания:* *"5"- 25 - 24 баллов**"4"- 23 - 21 баллов**"3"- 20- 19 баллов**"2" -18 баллов и менее* |

Разработал Черников П.С.

**Вариант 1**

**1. Экстрактивные вещества, влияющие на свойства отвара при варке рыбы**

А) повышают калорийность Б) придают цвет В) придают вкус и аромат

**2. 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. 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) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену 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. Овощи, с какой целью пассеруют для супов**

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

**5. В заправочные супы вводят мучную пассировку**

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. Форма нарезки капусты для борща «Московский**»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка

**7. При какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов**

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

**9. Изменениям которым подвергается сахар при нагревании**

А) гидролиз

Б) карамелизация

В) кристаллизация

**10. Соус имеет неоднородную консистенцию**

А) томатный

Б) грибной

В) паровой

**11.Укажите комбинированные способы тепловой обработки**

А) пассерование, запекание

Б) жаренье, брезирование, тушение

В) запекание, тушение

**12.** **Рыбу с резким специфическим запахом варят в отваре с добавлением**

А) кореньев

 Б) томатного пюре

 В) лука репчатого

 Г) пряностей

 Д) уксуса

 Е) кожицы соленых огурцов

**13. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование супов** | **Обязательные компоненты** |
| 5. Рассольник | А) Фруктовый отвар, крахмал, лимонная кислота. |
| 6. Щи суточные |  Б) Крупа, картофель, солёные огурцы. |
| 7. Борщ украинский |  В) Капуста, сладкий перец, чеснок со шпиком.  |
|  | Г) Квашеная тушёная капуста со свино-копчёностями, пассированными овощами, томатным пюре |
|  |  Д) Крупа, квашеная капуста. |
|  |  Е) Свежие огурцы, горчица, Картофель.  |
|  | Ё) Щавель, солёные огурцы, огуречный рассол. |

**14. Кислый и затхлый привкус каши**

а) использовали некачественное сырье

б) использовали некачественную воду

в) использовали грязную посуду

**15. Котлеты по-киевски жарят**

А) основным способом

Б) в жарочном шкафу

В) во фритюре

Г) на углях

**Часть 2**

1.Рассчитать закладку соленых огурцов для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г). Колонка №2 Сборника блюд и кулинарных изделий

 2**.** Определитьмассу брутто картофеля в кг, для получения массы нетто 50 кг сырого очищенного картофеля в октябре, % отходов= 25

**Вариант 2**

**1. Огурцы соленые при приготовлении рассольников подвергают тепловой обработке**

А) варка Б) бланширование В) припускание

**2. Отличается солянка домашняя от солянки мясной сборной**

А) составом мясных продуктов Б) подачей В) темпертурой

 **3. Температура подачи горячих супов**

А) 40…50С Б) 70…75С В) 80……..85ёС

**4. Последовательность при которой необходимо закладывать картофель при варке супов**

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

**5. Наполнители, которые вводят в красный основной соус**

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

Б) белая мучная жировая пассировка

В) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассерованные белые коренья

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

А) до 2 ч Б) 4 ч В) 1 ч Г) 30 мин

**7. Морковь рекомендуется пассеровать в жире**

А) быстрее размягчается

Б) каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет

В) приобретает новый вкус

1. **Борщ перед подачей заправляют чесноком**

А) «Московский»

Б) «Украинский»

В) «Сибирский»

1. **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) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения,

снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;

В) варят костный бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2 ... 2,5 ч до готовности

1. **Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит**

А) от их кулинарного использования

Б) способа нарезания (машинный и ручной способ)

В) их размеров

1. **Углеводы хорошо растворяются в воде**

А) крахмал, сахароза

Б) клетчатка, фруктоза, инулин

В) сахароза, глюкоза

1. **Тепловая обработка при приготовлении щей**

**для капусты квашенной**

А) варка

Б) припускание

В) тушение

1. **Установите соответствие между ассортиментом блюд из овощей и грибов и вариантами подачи и оформления**.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент блюд из овощей и грибов** | **Варианты подачи и оформления** |
| 1. Запеканка картофельная с грибами |  А) Порционная сковородка, установленная на мелкой столовой тарелке с салфеткой. Соус грибной в соуснике. Блюдо оформлено зеленью  |
| 2. Шницель из капусты. | Б) Мелкая столовая тарелка. Блюдо полито маслом, оформлено зеленью |
|  |  В) Закусочная тарелка. Соус красный основной нанесён рисунком по тарелке |
|  | Г)Баранчик. Блюдо оформлено зеленью укропа. |
|  |  Д) Десертная тарелка. Блюдо оформлено листьями салата |

**14.** **Рассыпчатая крупа не доварена:**

а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);

б) рано сняли с плиты;

в) не промыли

**15. Люля-кебаб готовят из**

А) птицы

Б) говядины

В) свинины

Г) из баранины

**Часть 2**

1.Рассчитайте закладку молока для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход 1 порции - 500 г).

2. Определить массу брутто моркови в кг, сырья необходимой для получения 10 кг моркови сырой очищенной в феврале, % отходов= 25.

**Вариант 3**

1. **Мутный и салистый по вкусу бульон можно исправить, если …**

А) осветлить его с помощью мясной оттяжки

Б) процедить через полотняную салфетку

В) продолжить варку без кипения

1. **Выберите условия тепловой обработки при жарке овощей основным способом**

А) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;

Б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130+160 °С

В) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

1. **Вкус, который должен иметь борщ**

А) кислый

Б) сладковатый

В) кисло-сладкий

1. **Значение тепловой обработки**

А) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат

Б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат

В) обеззараживает продукты

1. **Соусы, относящиеся к холодным**

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный

**6. Форма нарезки капусты при приготовлении рассольника домашнего**

А) соломка

Б) шашки

В) долька

**7. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование, ошпаривание, опаливание

В) варка, жарка

**8. При приготовлении блюда «Картофель тушёный с грибами » используют перец**

А) чёрный горошком

Б) чёрный молотый

В) красный молотый

**9. Нормы использования жидкости для приготовления 1 кг макаронных изделий не сливным способом**

 А) 3-4 л.

 Б) 2-3 л.

 В) 1-2 л.

**10.** **Рыбу с резким специфическим запахом варят в отваре с добавлением**

А) кореньев

 Б) томатного пюре

 В) лука репчатого

 Г) пряностей

 Д) уксуса

 Е) кожицы соленых огурцов

**11. Фаршируют сливочным маслом полуфабрикат**

А) котлеты натуральные

Б) котлеты по-киевски

В) котлеты рубленые

Г) птица по - столичному

**12.** **Установите соответствие между маркировкой разделочных досок и их кулинарным использованием**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень маркированных разделочных досок** | **Кулинарное использование** |
| 1. «РВ» | А) нарезка гастрономии |
| 2. «ОВ» | Б) обработка сырого мяса  |
| 3. «МВ» | В) обработка вареной рыбы  |
| 4. «МГ» | Г) нарезка овощей вареных  |
|  | Д) нарезка вареного мяса  |
|  | Е) нарезка мясной гастрономии |
|  |  |

**13. Выберите верный вариант технологического процесса приготовления блюда «Рыба отварная»**

 А) Чистое филе заливают холодной водой на 1/3. Варят при бурном кипении до готовности 20 минут. За 5 минут до конца варки добавляют соль, перец горошком, лавровый лист

 Б) Кругляш с 2-3 надрезами на коже заливают горячей водой на 1-2 см выше уровня рыбы. Добавляют белые коренья, морковь, лук, соль, перец горошком, лавровый лист. Варят до готовности без кипения, удаляя пену 5-10 минут

В) Обработанную рыбу в целом виде заливают горячей водой. Добавляют огуречный рассол, специй. Варят до готовности при среднем нагреве 40-60 минут.

**14.**  **Горьковатый привкус каши**

А) не промыли крупу

Б) добавили много соли

В) каша пригорела

**15. К запеченным блюдам относятся:**

А) ростбиф

Б) голубцы с мясом

В) плов из баранины

Г) поджарка

**Часть 2**

1. Рассчитайте закладку соленых огурцов для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г). Колонка №2 Сборника блюд и кулинарных изделий

2. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля в кг, полученной из массы брутто 200 кг в январе, % отходов= 35

**Вариант 4**

**1.Борщ потерял цвет, так как…**

А) не добавили свекольную краску

Б) его перекипятили

В) тушили свеклу без сахара

**2.Гарнир подают к супу – пюре из овощей**

А) профитроли

Б) крупеник

В) гренки

**3.Овощи пассеруют при температуре**

А) 120°С

Б) 150°С

**4.Укажите основные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование

В) варка, жарка

В) 250°С

**5.При варке в некоторые овощи добавляют уксус**

А) для сохранения цвета

Б) сохранения цвета, предупреждения развариваемости

В) сохранения формы

**6. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование, ошпаривание, опаливание

В) варка, жарка

**7. Выберите условия тепловой обработки при жарке овощей основным способом**

А) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке

Б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ...160 ºС;

В) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

**8. 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

**9.Отличительная особенность гарнира от блюда**

А) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы

Б) меньшей нормой выхода

В) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

**10. Приготовление вязкой манной каши манную крупу предварительно**

А) Просеивают

Б) Моют

В) Обжаривают

**11. Тушение крупными кусками обжаренное мясо укладывают в глубокую посуду и заливают**

а) холодной водой выше уровня мяса

б) холодной водой наполовину

 в) горячей водой наполовину

**12. Установите соответствие между ассортиментом блюд из овощей и грибов и используемым технологическим оборудованием**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент блюд из овощей и грибов** | **Перечень технологического оборудования** |
| 1. Картофельное пюре | А) электрическая плита |
| 2.Котлеты морковные | Б) овощемоечная машина |
|  |  В) пароконвектомат |
|  |  Г) весы |
|  | Д) протирочная машина  |
|  | Е)картофелеочистительная машина |
|  |  |

**13. Выберите правильный вариант технологического процесса приготовления соуса «Красного основного» (самостоятельно)**

А) Белую мучную пассеровку разводят коричневым бульоном, добавляют пассерованный лук, коренья. Варят при слабом нагреве 30 минут. Доводят соус до вкуса. Соус процеживают, кипятят.

 Б) Красную мучную пассеровку, разведенную бульоном, соединяют с кипящим коричневым бульоном, пассерованными овощами, томатным пюре. Варят, помешивая 40-60минут. Соус процеживают, овощи протирают. Подают к блюдам из мяса.

В) Сухую красную мучную пассеровку, разведенную бульоном соединяют с кипящим коричневым бульоном, хорошо перемешивают. Доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, томатное пюре. Варят 40-60минут. В конце варки доводят до вкуса. Соус процеживают, овощи протирают. Соус доводят до кипения. Поверхность защипывают маслом

**14. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш**

а) нарушение рецептуры

б) нарушение правил варки каш

в) долго не сливаливоду

**15.** **Количество жидкости требуется на 1 кг макарон при варке сливным способом**
А) 3...4 л

 Б) 4...5 л

 В) 5...6 л

**Часть 2**

1. Рассчитайте закладку грибов для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции- 300 г).

2. Определить массу нетто очищенного свежего лука- порей, если масса брутто 5 кг, % отходов= 24

**Модельные ответы МДК 02.02 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»**

**Вариант 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** |
| **в** | **а** | **а** | **а** | **б** | **а** | **а** | **б** | **б** | **б** | **в** | **А,в,г,е** | 5-Ё6- Г7-В | **а** | **б** |  |  |  |  |

**Часть 2**

**Задача 1. 1) на 1л=100г**

**2)15п\*500г=7500г**

**3)7500\*100/1000=750г**

**Задача 2. 1)50кг\*100%/75%=66,6кг**

**Вариант 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** |
| **б** |  | **в** | **а** | **а** | **а** | **б** | **б** | **а** | **а** | **в** | **в** | **1-а.** **2-б** | **б** | **г** |  |  |  |  |

**Задача 1. На 1л=100г**

 **2. 20\*500=10000**

 **3. 100г\*10000г/1000=1000г**

**Задача 2. 1)10кг\*100%/25%=13.3**

**Вариант 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** |
| **б** | **в** | **в** | **а** | **в** | **б** | **б** | **а** | **б** | **В****Д****Е** | **г** | **1- В; 2- Г; 3- Д****4-А, Е** | **б** | **в** | **а** |  |  |  |  |

**Задача 1. 1) на 1л=100г**

**2)15п\*500г=7500г**

**3)7500\*100/1000=750г**

**Задача 2.**

**1) 200\*35%/100%=70%**

**2) 200-70=130кг**

**Вариант 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** |
| **б** | **в** | **а** | **в** | **б** | **б** | **в** | **а** | **а** | **а** | **в** | 1-А, Б, Г, Д, Е. 2- А, Б, В, Г | **в** | **б** | **в** |  |  |  |  |

**Задача 1. 1) на 1л=100г**

 **2) 40п\*300г=12000г**

 **3)12000\*100/1000=1200гр**

**Задача 2. 1)5кг\*24%/100%=1.2кг**

 **2) 5кг-1.2=3.8кг**

**Бланк ответов**

для экзамена по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Часть А

|  |  |
| --- | --- |
| № вопроса | Ответ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Часть Б

**Информационные источники**

***Основные источники***

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018.
4. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 160 с.
5. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 160 с.
6. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
8. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для СПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018. – 288 с.
9. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для СПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018. – 288 с.
10. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2018. – 176 с.
11. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2018. – 176 с.
12. Техническое оснащение организаций питания Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. 2018 г -243с
13. ***Дополнительная литература(электронные)***
14. 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru