

**Контрольно-измерительные материалы**  
**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из**  
**овощей и грибов** **Профессия: 16675 Повар**

Тест состоит из 20 заданий. На его выполнение отводится 40 минут. В начале каждого блока имеется инструкция, указывающая на действия, которые необходимо выполнить.

**Часть 1 (А)** проверка профессиональных знаний на основе теста выбора. Задания А 1 - А 13 имеют один правильный ответ. Оцениваются 1 балл.

**Часть 2 (В)** проверка профессиональных знаний и умений, на основе имеющихся вариантов, требующие самостоятельной формулировки ответа студентами и установления последовательности и соотнесения варианта ответов в левом столбце с вариантами ответов в правом. Задания В 1 оценивается в 2 балла, В 2 - В 4 вставить слово или словосочетание, оцениваются в 1 балл. В 5 - В 6 оцениваются в 3 балла.

**Часть 3 (С)** - проверка практических умений и навыков, оцениваются в 5 баллов.

Вид тестирования - бланковый. Ответы записываются на бланке ответов рядом с номером задания. За выполнение различных по сложности заданий дается один или более баллов все баллы суммируются.

Максимальное количество баллов, которое Вы можете набрать - 29 баллов.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время. Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Постарайтесь выполнить наибольшее количество заданий и набрать максимальное количество баллов.

Желаем успеха!

**Вариант 1** **Часть 1 (А)**

**В заданиях А 1 - А 13 выберите один правильный ответ.**

**А 1.** Определите размер нарезки картофеля соломкой:

- 1) длина 4-5см 0,3 x 0,3см;                      2) длина 4-5см 0,2 x 0,2см;  
3) длина 5 см 0,5 x 0,5 см.                      4) длина 5 см 0.4 x 0,4см.

**А 2.** Выберите форму фигурной нарезки клубнеплодов:

- 1) груши;                      2) брусочки;                      3) соломка;                      4) кубики.

**А 3.** Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ:

- 1) маринование; 2)варка;                      3)сульфитация;                      4) соление.

**А 4.** Для того удаления горького привкуса у капусты, применяют способ:

- 1) пассерование; 2) бланширование; 3) тушение;                      4) припускание.

**А 5.** Для нарезки варёных овощей используют разделочную доску с маркировкой:

- 1) ОС;                      2) МС;                      3) РС;                      4) ОВ.

**А 6.** Определите цех, в котором производят приготовление вторых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:

- 1) горячий;                      2) холодный;                      3) мясной;                      4) кондитерский.

**А 7.** Назовите температуру воды, которой заливают картофель для приготовления картофельного пюре (°C):

- 1)18-20;            2)100;                            3)40-50;                            4) 70-80.

**А 8.** Для приготовления картофельных котлет, шоре, картофель протирают при температуре (°С):

- 1) 18-20;            2) 70-80;                            3) 40-50;                            4) 100.

**А 9.** Назовите форму котлет морковных:

- 1) кирпичика;            2) овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом;  
3) округло-приплюснутой;                            4) круглой.

**А 10.** При какой температуре жарят картофель «пай» (°С):

- 1) 120-130;            2) 170-180;                            3) 140-150;                            4)100-110.

**А11.** Перед запеканием картофельную запеканку смазывают сметаной, для того чтобы:

- 1) не подгорела;                            2) образовалась поджаристая корочка;  
3) была ароматной;                            4) для пышности.

**А 12.** Назовите температуру для запекания блюд из овощей в жарочном шкафу (°С):

- 1) 150-180;            2) 180-200;                            3) 200-220;                            4)250-280.

**А 13.** Назовите продукт, который является лишним в солянке овощной:

- 1) капуста тушеная; 2) яйцо;                            3) огурцы соленые;                            4) лимон.

### Часть 2 (В)

**В заданиях В 1 выбрать два правильных ответа.**

**В 1.** При приготовлении пищи необходимо соблюдать:

- 1) санитарно-гигиенические требования; 2) можно не соблюдать санитарную гигиену;  
3) организацию рабочего места;                            4) усвояемость пищи.

**В заданиях В 2 - В 4 дополнить предложение. В 2.** Назовите прием тепловой обработки продуктов, который производят с полным погружением продукта в жидкость - \_\_\_\_\_.

**В 3.** Смесь растительных и животных жиров, которую используют для жарки, её называют \_\_\_\_\_.

**В 4.** Дайте определение термина «запекание» \_\_\_\_\_.

**В 5.** Установите соответствие между названиями овощных блюд и видом тепловой обработки: \_\_\_\_\_.

Овощные блюда	Вид тепловой обработки
1 .Рагу овощное	а) запеченные
2. Рулет- картофельный	б) жаренные
3 .Картофельное пюре	в) тушеные
4.Драники	г) отварные
	д) припущенные

**Ответ:**

А	Б	В	Г	Д

**В 6.** Укажите последовательность операций при приготовлении картофельного пюре:

- 1) обсушивание;            2) варка;                            3) протираание;                            4) сливание отвара;  
5) взбивание;                            6) добавление масла и молока

Ответ: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

### Часть 3 (С)

**С 1. Решить задачу.** При очистке 200 кг картофеля в марте получилось 40 % отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.

Преподаватель \_\_\_\_\_ /В. Е. Матвеева/

#### Критерии оценки

оценка	баллы	% правильных ответов	количество ошибок
Отлично	26-29	90-100	0-4
Хорошо	22-25	75-89	5-8
Удовлетворительно	21 - 17	60-74	9 - 14
Неудовлетворительно	16 и менее	менее 60%	15 и более

**Эталон ответов**  
**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление**  
**блюд из овощей и грибов**  
**Профессия 16675 Повар**  
**Вариант 1**

Часть 1 (А)				Часть 2 (В)	
1	2	8	2	1	1,3
2	1	9	2	2	варка
3	3	10	2	3	фритюр
4	2	11	2	4	Нагревание продукта в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки
5	4	12	4	5	2, 4, 1, 3
6	1	13	2	6	2,4,1,3,6,5
7	2			<b>Часть 3 (С)</b>	
<p><b>Решение:</b> составляем пропорцию: 200 кг—100%, X—40 %.</p> <p>Определяем количество отходов (х):</p> $X = \frac{200 \times 40}{100} = 80 \text{ кг.}$ <p><b>Ответ: 80 кг. составляют отходы.</b></p>					

**Бланк ответа:**  
**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление**  
**блюд из овощей и грибов**  
**Профессия 16675 Повар**  
**Вариант 1**

Часть 1 (А)				Часть 2 (В)	
1		8		1	
2		9		2	
3		10		3	
4		11		4	
5		12		5	
6		13		6	
7				<b>Часть 3 (С)</b>	
<p><b>Решение:</b></p>          <p><b>Ответ:</b></p>					

Оценка \_\_\_\_\_ Подпись студента \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Подпись педагога \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Контрольно-измерительные материалы

### МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов Профессия 16675 Повар

Тест состоит из 20 заданий. На его выполнение отводится 30 минут. В начале каждого блока имеется инструкция, указывающая на действия, которые необходимо выполнить.

**Часть 1 (А)** проверка профессиональных знаний на основе теста выбора. Задания А1 -А 13 имеют один правильный ответ. Оцениваются 1 балл.

**Часть 2 (В)** проверка профессиональных знаний и умений, на основе имеющихся вариантов, требующие самостоятельной формулировки ответа студентами и определения блюда, "соотнесения варианта ответов в левом столбце с вариантами ответов в правом. Задания В 1 оценивается в 2 балла, В 2 - В 4 вставить слово или словосочетание, оцениваются в 1 балл. В 5 - В 6 оцениваются в 3 балла.

**Часть 3 (С)** - проверка практических умений и навыков, оцениваются в 5 баллов.

Вид тестирования - бланковый. Ответы записываются на бланке ответов рядом с номером задания. За выполнение различных по сложности заданий дается один или более баллов все баллы суммируются

Максимальное количество баллов, которое Вы можете набрать - 29 баллов.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время. Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Постарайтесь выполнить наибольшее количество заданий и набрать максимальное количество баллов.

Желаем успеха!

#### Вариант 2 Часть 1 (А)

**В заданиях А 1 -А 13 выберите один правильный ответ.**

**А 1.** Определите размер нарезки картофеля брусочки:

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) длина 4-5см 0,3 x 0,3см; | 2) длина 4-5см 1,0x 1,0 см; |
| 3) длина 5 см 0,5 x 0,5 см; | 4) длина 5 см 0,4 x 0.4см.  |

**А 2.** Выберите форму фигурной нарезки корнеплодов:

- |           |              |             |               |
|-----------|--------------|-------------|---------------|
| 1) груши; | 2) брусочки; | 3) соломка; | 4) звездочки. |
|-----------|--------------|-------------|---------------|

**А 3.** Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ:

- |                 |           |                 |             |
|-----------------|-----------|-----------------|-------------|
| 1) сульфитация; | 2) варка; | 3) маринование; | 4) соление. |
|-----------------|-----------|-----------------|-------------|

**А 4.** Для того, чтобы удалить гусениц из капусты, то ее:

- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1) замачивают в воде;         | 2) бланшируют;           |
| 3) замачивают в соленой воде; | 4) замачивают с уксусом. |

**А 5.** Для нарезки сырых овощей используют разделочную доску с маркировкой:

- |        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|
| 1) ОС; | 2) МС; | 3) РС; | 4) ОВ. |
|--------|--------|--------|--------|

**А 6.** Определите цех. в котором производят первичную обработку овощей и грибов:

- |             |              |             |            |
|-------------|--------------|-------------|------------|
| 1) горячий; | 2) холодный; | 3) овощной; | 4) мясной. |
|-------------|--------------|-------------|------------|

**А 7.** Назовите температуру фритюра, в котором обжаривают картофель (°С):

- |            |             |             |            |
|------------|-------------|-------------|------------|
| 1)180-200; | 2) 120-130; | 3) 140-150; | 4)170-180. |
|------------|-------------|-------------|------------|

**А 8.** Для приготовления картофельных зраз, картофель протирают при температуре (°С):

- |          |          |           |        |
|----------|----------|-----------|--------|
| 1)18-20; | 2)40-50; | 3) 70-80; | 4)100. |
|----------|----------|-----------|--------|

**А 9.** Назовите форму биточков овощных:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1) кирпичика;            | 2) овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом; |
| 3) округло-приплюснутой; | 4) круглой.   |

**А 10.** При какой температуре жарят картофель «фри» (°С):





**Бланк ответа:**  
**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление**  
**блюд из овощей и грибов**  
**Профессия 16675 Повар**  
**Вариант 1**

Часть 1 (А)				Часть 2 (В)	
1		8		1	
2		9		2	
3		10		3	
4		11		4	
5		1 2		5	
6		13		6	
7		Часть 3 (С)			

**Решение:**

  
  
  
  
  
  

**Ответ:**

Оценка \_\_\_\_\_ Подпись студента \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись педагога \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Бланк ответа:**  
**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление**  
**блюд из овощей и грибов**  
**Профессия 16675 Повар**  
**Вариант 2**

Часть 1 (А)				Часть 2 (В)	
1		8		1	
2		9		2	
3		10		3	
4		11		4	
5		1 2		5	
6		13		6	
7		Часть 3 (С)			

**Решение:**

  
  
  
  
  
  

**Ответ:**

Оценка \_\_\_\_\_ Подпись студента \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись педагога \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

