Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Уфимский колледж отраслевых технологий

**Директорская контрольная работа**

по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Преподователь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Имаева

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВНО:  Методист  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. | Рассмотрено:  на заседании ЦК пищевых производств  протокол №\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.  Председатель ЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А. Денисенко |

**Содержание**

I. Пояснительная записка..................................................................................3

1.1 Спецификация..........................................................................................................3

1.2 Кодификатор элементов содержания и требований к уровню освоения образовательной программы.............................................................................4

II. Комплект материалов для оценки сформированности умений и знаний.........6

2.1 Пакет для экзаменующегося.........................................................................6

2.1.1 Инструкция по выполнению варианта экзаменационной работы............6

2.1.2 Варианты экзаменационной работы....................................................7

Вариант №1............................................................................................................7

Вариант№2...........................................................................................................11

Вариант№3...........................................................................................................15

Вариант№4...........................................................................................................19

Вариант№5...........................................................................................................23

2.2 Пакет для экзаменатора..............................................................................27

2.2.1 Инструкция для экзаменатора................................................................27

2.2.2 Ключи, модельные ответы, оценочные листы по критериям...................28

**I.Пояснительная записка**

**1.1** Спецификация

Директорская контрольная предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», относящейся к профессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Система контроля и оценки освоения программы ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» соответствует «Положению об итоговой и промежуточной аттестации в ГБПОУ УКОТ и рабочим учебным планам.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям работодателей, предъявляемых к специалисту техник-технолог.

Каждый вариант работы для промежуточной аттестации для профессионального модуля состоит из трех частей, в которых задания сгруппированы по форме представления и уровню сложности.

Оценка освоенных знаний осуществляется с помощью:

1) заданий с выбором одного правильного ответа из фиксированного набора вариантов;

2) задание на дополнение недостающих операций;

3) задание на соответствие;

Оценка усвоенных умений осуществляется с помощью:

1) формулировки определений;

2) выполнения практического задания.

Кодификатор элементов содержания и требований к уровню освоения образовательной программы

**Распределение заданий по частям работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть работы** | **№ задания** |
| А | А1-А16 |
| В | В1, В2 |
| С | С1, С2 |

**Распределение заданий по уровням сложности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сложности** | **№№ заданий** |
| Задания базового уровня сложности с выбором ответа | А1-А16 |
| Усложненные задания базового уровня сложности с открытым ответом | В1, В2 |
| Задания повышенной сложности, требующие открытого, развернутого ответа. | С1, С2 |

**1.2** Кодификатор элементов содержания и требований к уровню освоения образовательной программы

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень требований к уровню подготовки (освоенные умения, усвоенные знания) в соответствии с ФГОС СПО | Код разделов (тем) ПМ |
| **Уметь:** | |
| органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| решать ситуационные задачи; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.4 |
| выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| **Знать:** | |
| ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; | Тема 2.2 |
| требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; | Тема 2.1; Тема 2.2  Тема 2.3; Тема 2.4 |
| технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |
| требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним. | Тема 2.2; Тема 2.3  Тема 2.4 |

**II. Комплект материалов для оценки сформированности**

**умений и знаний**

2.1 Пакет для экзаменующегося

2.1.1 Инструкция по выполнению варианта экзаменационной работы

На выполнение работы отводится 45 минут.

Работа состоит из трех частей: части А, части В, части С.

На выполнение заданий А1-А16 рекомендуется отводить 1 минуту.

На выполнение заданий В1, В2 - до *14 минут*

На выполнение заданий С1, С2 - до *15 минут.*

Часть А содержит:

1. 16 заданий с выбором одного правильного ответа из 4-х вариантов, из которых только один правильный (А1-А6).

Часть В содержит:

1) 1 задание на установление соответствия (В1);

2) 1 задание на дополнение недостающих операций (В2).

Часть С содержит:

1) Формулировку определения (С1);

2) Выполнение расчетных задач (С2).

При выполнении заданий Вы можете пользоваться черновиком. Обращаем Ваше внимание, что записи в черновике не будут учитываться при оценке работы.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удается выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям. Баллы, полученные Вами за выполнение работы, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

**Директорская контрольная работа**

**МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Вариант 1

**Часть А**

**А1.** К холодным блюдам не относятся:

а) бутерброды;

б) пудинг овощной;

в) салат яичный;

г) ассорти рыбное.

**А2.** К холодным супам относится:

а) борщ украинский;

б) рассольник домашний;

в) щи суточные;

г) окрошка.

**А3.** Температура подачи холодных блюд:

а) 10-12˚С;

б) 20-24˚С;

в) 0-5˚С;

г) 5-10˚С.

**А4.** Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

а) волованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

**А5.** Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром;

г) все ответы верны.

**А6.** Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании:

а) стандартов предприятий;

б) отраслевых стандартов;

в) ГОСТов;

г) плана-меню.

**А7.** Холодная закуска «на два укуса»:

а) тапас;

б) фингер фуд;

в) пинчо;

г) бутерброд.

**А8.** Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

а) вино;

б) уксус;

в) горчица;

г) перец.

**А9.** .Бутерброды подразделяются на:

а) сложные, жидкие, открытые, острые;

б) простые, холодные, сладкие, закрытые;

в) закусочные, острые, открытые, сладкие;

г) простые, закрытые, сложные, открытые;

**А10.**Какой холодный соус имеет однородную консистенцию:

а) соус «хрен»;

б) майонез;

в) «тартар»;

г) сметанный.

**А11.**Назовите ассортимент твердых сыров:

а) швейцарский, голландский, моцарелла;

б) швейцарский, голландский, пармезан;

в) маскарпоне, чеддер, эдамский;

г) брынза, маскарпоне, голландский.

**А12.** Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

а) курица, картофель, морковь

б) капуста, курица, лук

в) чернослив, капуста, сыр

г) курица, сыр, чернослив.

**А13.** На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

а) татарский

б) польский

в) коктейльный

г) сухарный

**А14.** Для чего нужна поварская игла при проведении бракеража готовой продукции?

а) для определения готовности мяса и рыбы;

б) для определения плотности блюда;

в) для определения сочности блюда;

г) для определения однородности блюда.

**А15.**При варке продуктов с высоким содержанием влаги в основном применяют:

а) варку на пару

б) варку основным способом

в) припускание

г) пассерование.

а) соломка

б) брусочки

в) кубики

**А16.** Каково назначение блендеров?

а) для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;

б) для взбивания и протирания продуктов;

в) для протирания и измельчения большого количества продуктов;

г) для нарезки сырых и варёных овощей.

**Часть В**

**В1.** Дополните отсутствующиеоперации приготовление винегрета:

а. подготавливают овощи: свареные очищенный картофель, свекла и морковь, очищенные соленые огурцы;

б. …………..

в. капусту квашенную перебирают , отжимают и шинкуют ;

г. размещение на хранение;

д. зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами.;

е. …………..

ж. перемешивают.

**В2.** Жидкие приправы к основному блюду или гарниру. Они могут усиливать или ослаблять вкус продукта, повышать калорийность блюда**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Часть С**

**С1**. Сформировать определение:

*Карвинг - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**С2.** Выполнение расчетных задач**.**

Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в январе, при условии что в январе отходы составляют 35%?

**Директорская контрольная работа**

**МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Вариант 2

**Часть А**

**А1.**Что относят к закусочным бутербродам:

а) чизбургер;

б) хот-дог;

в) канапе;

г) пита.

**А2.** К холодным соусам относят:

а) Песто, майонез, тартар;

б) майонез, винегрет, голландский;

в) мадера, польский, соус хрен ;

г) майонез, сметанный, молочный.

**А3.** Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

**А4.** Температура подачи холодных соусов:

а) 2-5˚С;

б) 10-14˚С;

в) 20-23˚С;

г) 17-20˚С.

**А5**. В состав заправки для салатов не входит:

а) уксус;

б) меланж;

в) сахар;

г) соль.

**А6.** Какие бывают типы яично-масляных соусов:

а) сладкие и острые;

б) яичные и масляные;

в) простые и сложные;

г) неэмульгированные и эмульгированные.

**А7.** Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи;

б) оформлением;

в) ингредиентами;

г) весом.

**А8.** Ингредиенты, входящие в состав салата «Цезарь»

а) листья салата, сыр пармезан, соус цезарь, гренки;

б) листья салата, картофель отварной, сыр пармезан, соус цезарь;

в) капуста, сыр чеддер, соус цезарь, гренки;

г) листья салата, сыр пармезан, соус терияки, гренки.

**А9.** Какой соус имеет однородную консистенцию:

а) соус «хрен»;

б) майонез;

в) «тартар»;

г) соус-винегрет.

**А10.**  Холодная закуска «на два укуса»:

а) тапас;

б) фингер фуд;

в) пинчо;

г) бутерброд.

**А11.**Рецептуры холодных соусов приведены в Сборнике из расчета:

а) 1 порция;

б) 500 грамм;

в) 100 грамм;

г) 1000 грамм.

**А12.**Соус из пюре слив, базилика, кинзы, чеснока и красного перца:

а) ткемали;

б) чесночный;

в) фруктовый;

г) песто.

**А13.**Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

а) майонез;

б) кетчуп;

в) вустерский;

г) провансаль.

**А14.** Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

**А15.** Чтобы заливное освободить от формы следует:

а) нагреть;

б) охладить;

в) опустить в кипяток на 3 секунды;

г) опустить в кипяток на 3 минуты.

**А16.** Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

а) для нарезки сырых и тушёных овощей;

б) для нарезки сырых и варёных овощей;

в) для нарезки варёных и жареных овощей;

г) для нарезки варёных и запеченных овощей.

**Часть В**

**В1.** Укажите соответствие овощей их группам:

Дополните отсутствующие операции технологического процесса обработки овощей:

а. Сортировка;

б. …;

в. Очистка;

г. …;

д. …;

е. Нарезка.

**В2**.  Сроки реализации салатов, винегретов, гастрономических продуктов \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Часть С**

**С1.** Сформировать определение:

Меню - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**С2.** Выполнение расчетных задач.

Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля массой брутто в феврале, при условии, что в феврале отходы составляют 35%?

**Директорская контрольная работа**

**МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Вариант 3

**Часть А**

**А1**. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

**А2.** Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании:

а) стандартов предприятий;

б) отраслевых стандартов;

в) ГОСТов;

г) плана-меню.

**А3.** К доготовочным цехамотносится:

а) овощной;

б) мясной;

в) рыбный;

г) холодный.

**А4**. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи;

б) оформлением;

в) ингредиентами;

г) весом.

**А5**. На какие блюда разрабатывается технико-технологическая карта:

а) на горячие и холодные блюда;

б) на все блюда, вырабатываемые предприятием;

в) на новые и фирменные блюда;

г) на холодные и горячие закуски.

**А6.** Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус .

**А7.** Основное назначение закусок это:

а) насыщение гостей;

б) улучшения процесса пищеварения;

в) возбуждение аппетита;

г) все ответы верны.

**А8.**Что относят к закрытым бутербродам:

а) сэндвич;

б) тартинки;

в) канапе;

г) валованы.

**А9.** Основные ингридиенты греческого салата**:**

а) огурцы, помидоры, сладкий перец, красный репчатый лук, фета, маслины, заправка;

б) солёные огурцы, помидоры, сладкий перец, красный репчатый лук, пармезан, заправка;

в) огурцы, помидоры, черный перец, красный репчатый лук, фета, маслины, уксус.

г) огурцы, помидоры, сладкий перец, красный репчатый лук, фета, маслины, майонез.

**А10.** Острый промышленный соус называется:

а) вурчестер

б) табаско

в) красный

г) майонез

**А11.** Традиционная итальянская нарезка, приправленная дополнительными ингредиентами для усиления аромата.

а) тапас

б) канапе

в) карпаччо

г) волованы

**А12.** Блюдо традиционной японской кухни, приготовленное из спрессованного риса, на которых сверху кладётся ломтик рыбы или другого морепродукта, затем перевязывается лентой из нори  
а) роллы

б) суши

в) нори

г) рыбный рулет

**А13.** По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу

б) запаху, внешнему виду, температуре

в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

**А14.** Не относится к основным способам тепловой обработки:

а) припускание и варка;

б) брезирование и жарка;

в) запекание и жарка во фритюре;

г) пассерование и бланширование.

**А15**.  К разрушению структуры белка при высоких температурах приводит:

а) гидратация;

б) деструкция;

в) денатурация;

г) дегидратация.

**А16.** Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?

а) обжарку, запекание, варку на пару, припускание, тушение, выпечку и регенерацию.

б) жарку, регенерацию, заморозку;

в) варку, варку на пару, фламбирование;

г) жарку и гриль.

**Часть В**

**В1.** Дополните отсутствующие операции технологического процесса приготовления соуса песто:

а. ...;

б. Включаем блендер и измельчаем ингредиенты;

в. Добавляем остаток базилика и подливаем оливковое масло;

г. ...;

д. Подаём.

**В2.** Как называется группа различных видов беспозвоночных и водорослей\_\_\_\_\_

**Часть С**

**С1**. Сформировать определение:

Технико-технологичекая карта - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**С2**. Выполнение расчетных задач.

Сколько омуля холодного копчения массой брутто потребуется для получения 1 кг филе, если отходы составляют 48%?

**Директорская контрольная работа**

**МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Вариант 4

**Часть А**

**А1.** На какие блюда разрабатывается стандарт предприятий:

а) на изделия из овощей;

б) на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки;

в) на фирменные блюда;

г) на изделия из мяса и птицы

**А2**. На какие блюда разрабатывается технико-технологическая карта:

а) на горячие и холодные блюда;

б) на все блюда, вырабатываемые предприятием;

в) на новые и фирменные блюда;

г) на холодные и горячие закуски.

**А3**. Рецептуры холодных соусов приведены в Сборнике из расчета:

а) 1 порция;

б) 500 грамм;

в) 100 грамм;

г) 1000 грамм.

**А4.** Майонезы, какой жирности выпускает промышленность::

а) 20-35% ;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67% **.**

**А5**. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?:

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи .

г) все ответы верны.

**А6**. Что не относится к закусочным бутербродам:

а) хот-дог;

б) валованы;

в) канапе;

г) тарталетки.

**А7.** Что не входит состав соуса майонеза:

а) яйца;

б) майонез;

в) подсолнечное масло;

г) горчица.

**А8.** Для каких бутербродов подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта**:**

а) сложных

б) простых

в) закусочных

г) теплый

**А9.** К доготовочным цехам относится:

а) овощной;

б) мясной;

в) рыбный;

г) холодный.

**А10.** Овощи, обжаренные в небольшом количестве жира до полуготовности – это:

а) отварные

б) бланшированные

г) жареные

д) пассерованные

**А11.** Острый промышленный соус называется:

а) вурчестер

б) табаско

в) красный

г) майонез

**А12.** Холодная закуска «на два укуса»:

а) тапас

б) фингер фуд

в) пинчо

г) бутерброд

**А13.** Салаты, которые укладывают в креманки слоями и не перемешивают перед подачей.

а) салат коктейли

б) сладкие салаты

в) мимоза

г) теплые салаты

**А14.** Каким соусом заправлют салат винегрет

а) соус винегрет

б) соус майонез

в) соус тар-тар

г) уксусом

**А15.** К холодным супам относится:

а) борщ украинский;

б) рассольник домашний;

в) щи суточные;

г) окрошка.

**А16.** Для чего предназначены слайсеры.

а) для протирания продуктов;

б) для взбивания продуктов;

в) аккуратной нарезки кусочками одинакового размера продуктов различной мягкости.

г) для запекания продуктов.

**Часть В**

**В1.** Дополните отсутствующие операции последовательности приготовления паштета из печени:

а. мелко нарезанный шпик обжаривают;

б. добавляют нашинкованные овощи (лук, морковь);

в. ...;

г. кладут нарезанную кубиками печень;

д. обжаривают до готовности;

е. ...;

ж. пропускают через мясорубку с мелкой решеткой;

з. ...;

и. формуют в виде рыбы, квадрата, битка;

к. гарнируют рубленым яйцом, зеленью и сливочным маслом.

**В2.** Название тепловой обработки, при которой овощи ошпаривают кипятком\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть С**

**С1**. Сформировать определение:

*Технологический процесс- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**С2.** Выполнение расчетных задач**.**

Сколько продуктов массой брутто потребуется для приготовления соуса томатного в сентябре по I колонке Сборника рецептур, предназначенного для подачи 150 порций блюда «Котлеты картофельные» по I колонке Сборника рецептур? На порцию идет 75 г соуса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса продуктов, г | |
| БР | НТ |
| Бульон рыбный | - | 500 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 |
| Мука пшеничная | 25 | 25 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Петрушка (корень) | 40 | 30 |
| Томатное пюре | 500 | 500 |
| Маргарин столовый | 25 | 25 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход | - | 1000 |

**Директорская контрольная работа**

**МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

Вариант 5

**Часть А**

**А1.** Что делать, если при нарезке на хлеборезке продукт чрезмерно крошится:

а) заточить ножи;

б) изменить толщину нарезки;

в) включить и выключить машину;

г) очистить ножи.

**А2**. На какие блюда разрабатывают технико-технологические карты:

а) на блюда национальной кухни;

б) на горячие блюда;

в) на сладкие блюда;

г) на фирменные и новые блюда.

**А3**. Что не входит состав соуса майонеза:

а) яйца;

б) апельсиновый сок;

в) растительное масло;

г) горчица.

**А4.** Холодная закуска «на два укуса»:

а) тапас;

б) фингер фуд;

в) пинчо;

г) бутерброд.

**А5.** Приём тепловой обработки, при котором блюдо поливают коньяком, вином или другими алкогольными напитками и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляется своеобразный вкус и аромат.

а) пассерование;

б) жаренье;

в) фламбирование;

г) брезирование.

**А6.** К сложным холодным соусам относятся:

а) майонез, винегрет, татарский;

б) голландский, маринад овощной, соевый соус;

в) мадера, польский, соус хрен;

г) майонез, сметанный, молочный.

**А7.** Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

**А8.** Чтобы заливное освободить от формы следует:

а) нагреть

б) охладить

в) опустить в кипяток на 3 секунды

г) опустить в кипяток на 3 минуты

**А9.** Рецептуры холодных соусов приведены в Сборнике из расчета:

а) 1 порция

б) 500 грамм

в) 100 грамм

г) 1000 грамм

**А10.** Столовые приборы размещают:

а) справа от пирожковой тарелки;

б) сверху над центральной тарелкой;

в) справа и слева от центральной тарелки;

г) все ответы верны.

**А11.** К доготовочным цехамотносится:

а) овощной;

б) мясной;

в) рыбный;

г) холодный.

**А12.** Бутерброды подразделяются на:

а) сложные, жидкие, открытые

б) простые, холодные, сладкие

в) закусочные, острые, открытые

г) простые, закрытые, закусочные

**А13.** Назовите ассортимент твердых сыров:

а) швейцарский, голландский, моцарелла

б) швейцарский, голландский, пармезан

в) маскарпоне, чеддер, эдамский

г) брынза, маскарпоне, голландский

**А14.** Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром;

г) все ответы верны.

**А15.** Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

а) курица, картофель, морковь

б) капуста, курица, лук

в) чернослив, капуста, сыр

г) курица, сыр, чернослив.

**А16**. Расшифруйте машину МИСО:

а) машина для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов;

б) машина для нарезки вареных овощей;

в) машина для нарезки сырых овощей;

г) машина для нарезки гастрономических продуктов.

**Часть В**

**В1.** Дополнить отсутствующие разделы технико-технологической карты блюд:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.   
2. ...   
3. ...

4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.   
5. ...

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

7. ...   
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

**В2.** Фигурная нарезка овощей и фруктов называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть С**

**С1**. Сформировать определение:

*Технологическая карта - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**С2.** Выполнение расчетных задач**.**

Какое количество картофеля массой брутто следует взять в ноябре, чтобы получить 40 кг очищенного, если отходы картофеля в ноябре составляют 30%?

**2.2 Пакет для экзаменатора**

2.2.1 Инструкция для экзаменатора

Количество вариантов заданий для экзаменующихся:10.

На выполнение работы отводится 45 минут.

Работа состоит из трех частей: части А, части В, части С.

На выполнение заданий А1-А16 рекомендуется отводить 1 минуту.

На выполнение заданий В1, В2 - до *14 минут.*

На выполнение заданий С1, С2 - до *15 минут.*

**Условия для выполнения заданий**

Оборудование: бланки ответов (*ПК*)

1. Ознакомьтесь с заданиями для студентов, выполняющих работу, оцениваемыми знаниями и умениями, показателями оценки.
2. Создайте благоприятную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.
3. Соберите выполненные задания через 45 минут после начала выполнения и проверьте правильность выполнения задания.

Ответы на задания части А проверяются сопоставлением с ключом:

А1-А16- каждый верный ответ оценивается 1 баллом.

Верное выполнение заданий части В1-В2 оценивается 2 баллами:

Проверка выполнения задания С1 оценивается 3 баллами, С2 – 4балла.

1. Суммируйте баллы, полученные студентом за верно выполненные задания.
2. Поставьте оценку, руководствуясь следующей шкалой:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сумма баллов** | **% выполнения заданий** | **оценка** |
| 24-27 баллов | 90-100% | Отлично |
| 18-23 баллов | 70-79% | Хорошо |
| 14-17 баллов | 50-74% | Удовлетворительно |
| 1-13 баллов | менее 50% | неудовлетворительно |

1. Перенесите № вариантов, набранные баллы студентов и выставленные им оценки в оценочную ведомость.

2.2.2 Ключи, модельные ответы, оценочные листы по критериям

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вариант | Правильный ответ | | | | |
| I | II | III | IV | V |
| № вопроса |
| А1 | б | в | в | б | а |
| А2 | г | а | г | в | г |
| А3 | а | в | г | г | б |
| А4 | а | б | в | б | б |
| А5 | б | а | в | в | в |
| А6 | г | г | г | а | а |
| А7 | б | г | в | б | в |
| А8 | б | а | а | а | в |
| А9 | г | б | а | г | г |
| А10 | б | б | б | д | в |
| А11 | б | г | в | б | г |
| А12 | г | а | б | б | г |
| А13 | а | г | а | а | б |
| А14 | а | б | г | а | б |
| А15 | в | в | в | г | г |
| А16 | а | б | а | в | а |
| С2 | 105 | 117 | 1,92 | - | 57,1 |

Варианты ответов на задание части В1:

|  |  |
| --- | --- |
| Номер варианта | Правильный ответ |
| **Вариант 1** | б) нарезают ломтиками или кубиками.  г) овощи соединяют, добавляют заправку |
| **Вариант 2** | б) мытье;  г) дочистка;  д) промывание |
| **Вариант 3** | б) в чашу блендера кладём подготовленный базилик, натёртый сыр и кедровые орешки, наливаем растительное масло;  г) измельчаем ингредиенты. |
| **Вариант 4** | в) вновь обжаривают;  е) слегка охлаждают;  з) измельченную массу соединяют со сливочным маслом, бульоном, заправляют по вкусу солью. |
| **Вариант 5** | 2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).  3. Требования к качеству сырья. 5. Описание технологического процесса.  7. Показатели качества и безопасности. |

Вариант ответов на задание В2:

|  |  |
| --- | --- |
| Номер варианта | Правильный ответ |
| **Вариант 1** | Соусы |
| **Вариант 2** | 1 час с момента их изготовления и заправки. |
| **Вариант 3** | Морепродукты |
| **Вариант 4** | Бланширование |
| **Вариант 5** | Карвинг |

Варианты ответов на задание части С1:

|  |  |
| --- | --- |
| Номер варианта | Правильный ответ |
| **Вариант 1** | Карвинг - это искусство художественной резки по овощам и фруктам. |
| **Вариант 2** | Меню— перечень [блюд](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE) и [напитков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA), подаваемых в [кафе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5), [ресторане](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD) или [баре](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%80_(%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B7%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)). |
| **Вариант 3** | Технико-технологическая карта – это нормативый документ, который, разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. |
| **Вариант 4** | Технологический процесс  — подробное описание процесса приготовления блюда, режимов холодной и тепловой обработки, специфики применения нетрадиционных способов или пищевых добавок. |
| **Вариант 5** | Технологическая карта – это нормативый документ, который составляется на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии. |

Решение задач С2:

**Вариант 1**

1. Масса брутто картофеля – 300 кг.
2. Отходов в январе у картофеля – 35%.
3. Составляют пропорцию: 300 кг – 100%

Х кг – 35%, где Х – масса отходов.

1. Масса отходов составит: Х = (300кг∙35%)/100%=105кг

Ответ: масса отходов картофеля в январе составляет 105 кг.

**Вариант 2**

1. Масса картофеля брутто – 180 кг – 100%.

2. Отходы картофеля в феврале – 35%.

3. % нетто: 100% - 35% = 65%

4. Составляют пропорцию: 180 кг – 100%

Х кг – 65%, где Х - масса нетто.

5. Масса очищенного картофеля составит: Х= (180кг∙65%)/100% =117кг

Ответ: очищенного картофеля получится 117 кг.

**Вариант 3**

1. % отходов при разделке на филе омуля холодного копчения – 48%

(таблица № 25 сборника рецептур).

2. Составляют пропорцию:

1кг-52%

Хкг-100%, где Х- масса брутто;

3. Масса брутто омуля холодного копчения составит:

Х=(1кг∙100%)/52%=1,92кг

**Вариант 4**

1. Согласно рецептуре №221 на 1 порцию блюда «Котлеты картофельные» необходимо 75 г соуса.
2. На 150 порций: 75 г∙150 = 11250 г = 11,25 кг. Далее массы всех продуктов, указанные в рецептуре №540, умножают в 11,25 раз

**Вариант 5**

1.Х кг – 100%, где Х – масса брутто продукта.

2.Отходы картофеля в ноябре – 30%.

3.% нетто: 100% - 30%=70%.

4.Составляют пропорцию: Х кг – 100%

1. г – 70%.

5.Масса брутто составит: Х=(40 кг∙100%)/70% = 57,1 кг

Ответ: масса брутто картофеля составит 57,1 кг.