**Задания с 25.05 по 30.05**

**Группа 5/6**

**ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1 вариант:** Амплеев Д., Лебедева Е., Кукушкина А., Матынкина А., Овцын М., Румянцева А., Яковлев С., Дворецкая А., Востряков М., Иксанова Э.

**2 вариант:** Багиров К., Галанкина К., Данилова У., Киселева В., Костюк А., Кругляков А., Лепорский А., Пономарева К., Талинцын Н., Голуб Д.

**Тест**

**Итогового контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия:** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **ОП. 03** | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| **Преподаватель:** |  |

Работа проводится в течение 45 минут.

**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | Перечислить классы предприятий общественного питания:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить классы |
| 2. | Дать характеристику предприятиям общественного питания:  Столовая – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 3. | Предприятие общественного питания осуществляющее первичную обработку сырья и приготовления полуфабрикатов называют:  А) Заготовочное  Б) Доготовочное  В) Ресторан | Выбрать правильный ответ |
| 4. | Овощной цех предназначен для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Закончить предложение |
| 5. | Перечислить виды настольных весов:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить виды |
| 6. | Согласны ли вы с тем, что стены в цехах облицовывают керамической плиткой на высоте 1,7 м. | Ответить «Да» или «Нет» |
| 7. | Температура в горячем цехе не должна превышать:  А) 30 С;  Б) 23 С;  В) 14 С | Выбрать вариант ответа |
| 8. | Дать определение:  Режим хранения – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Дать определение |
| 9. | По каким признакам классифицируется тара:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить признаки |
| 10. | Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов овощного цеха:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Картофель свежий очищенный | | | | | | Наименование цеха | Технологический процесс | Оборудование | Инвентарь | Посуда | | Овощной цех |  |  |  |  | | Заполнить таблицу |

**Тест**

**Итогового контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия:** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **ОП. 03** | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| **Преподаватель:** |  |

Работа проводится в течение 45 минут.

**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | По производственно-торговому признаку перечислить типы предприятий общественного питания:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить типы |
| 2. | Дать характеристику предприятиям общественного питания:  Ресторан – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 3. | Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с ограниченным ассортиментом продукции, включая не сложные фирменные блюда, называют:  А) Ресторан  Б) Столовая  В) Кафе | Выбрать правильный ответ |
| 4. | Из перечисленных цехов выбрать и отметить знаком «+» заготовочные цеха:  1.Мясной цех  2.Холодный цех  3. Кондитерский цех  4. Рыбный цех  5. Горячий цех  6. овощной цех | Выбрать варианты ответов |
| 5. | Перечислить основное оборудование овощного цеха:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Закончить предложение |
| 6. | Перечислить виды весов по грузоподъемности:  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Перечислить виды |
| 7. | Согласны ли вы с тем, что высота производственного помещения должна быть не менее 3 – 3, 3 м. | Ответить «Да» или «Нет» |
|  | Температура в холодном цехе не должна превышать:  А) 30 С;  Б) 23 С;  В) 14 С | Выбрать вариант ответа |
| 8. | Способы хранения и укладки сырья и продуктов:  1.Стелажный  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. Ящичный  4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Вставить пропущенные способы хранения |
| 9. | Дать определение:  Тара – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Дать определение |
| 10. | Составить технологическую карту по приготовлению полуфабрикатов мясного цеха:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Бифштекс натуральный | | | | | | Наименование цеха | Технологический процесс | Оборудование | Инвентарь | Посуда | | Мясной цех |  |  |  |  | | Заполнить таблицу |

**Контрольная работа за 4 семестр**

У нас с вами идет последняя неделя занятий по МДК 03.01. Я выставляю оценки за 4 семестр. Я учту те оценки, которые вы получили до ухода на самоизоляцию при условии, что вы закроете все свои долги.

На закрытие долгов у вас только эта неделя до 28.05

29.05 оценки будут выставлены.

Если есть вопросы, задавайте в эл. письме на почту, как отправляете свои работы или в группе в контакте или звоните.

**Вам предлагается контрольная работа в виде тестового задания**

**1 вариант:** Амплеев Д., Лебедева Е., Кукушкина А., Матынкина А., Овцын М., Румянцева А., Яковлев С., Дворецкая А., Востряков М., Иксанова Э.

**2 вариант:** Багиров К., Галанкина К., Данилова У., Киселева В., Костюк А., Кругляков А., Лепорский А., Пономарева К., Талинцын Н., Голуб Д.

**Тест**

**Контрольная работа за 4 семестр**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия:** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **МДК 03.01** | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **Преподаватель** |  |

**1 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | Какие соусы относятся к холодным:  А) заправки, маринады, сливки;  Б) майонез, маринады, заправки;  в) майонез, сметанный, молочный | Выбрать вариант ответа |
| 2. | Соус майонез:  Яичные желтки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ с солью и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Постепенно к желткам тонкой струйкой вливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_, чередуя с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Вставить пропущенные слова |
| 3. | Перечислить компоненты соуса «Песто». |  |
| 4. | |  |  | | --- | --- | | Наименование соуса | Характеристика | | 1.Аджика | А) получают из бобов, смешанных с жареной пшеницей. Бывает белый и тёмный;  Б) пикантный соус, в состав которого входят: уксус, патока, сахар, анчоусы, тамаринд, соевый соус;  В) в состав соуса входят: грецкие орехи, сок граната, чеснок, горький перец, пряно-ароматические травы, соль, сахар, уксус;  Г) острый соус, в состав которого входят: томатная паста, чеснок, укроп, кориандр, перец красный жгучий, соль, уксус. | | 2.Сацибели | | 3.Ворчестерский | | 4.Соевый | | Найти соответствие |
| 5. | В состав салата «Столичный» входят:  А) говядина, картофель, огурцы соленые, яйца, майонез, салат;  Б) курица, картофель, огурцы соленые, яйца, майонез, лук репчатый;  В) курица, картофель, огурцы соленые, яйца, майонез, салат | Выбрать вариант ответа |
| 6. | Перечислите дополнительные компоненты, которые могут входить в салат из белокочанной капусты. |  |
| 7. | В салат «Цезарь с курицей» входят:  А) куриное филе, хлеб, сыр, помидоры черри, оливковое масло, лимон, яйца, уксус, горчица, листья салата, чеснок, соль, перец;  Б) куриное филе, хлеб, брынза, помидоры, растительное масло, уксус, салат «Айсберг», чеснок, соль, перец;  В) куриное филе, сыр, хлеб, оливковое масло, лимон, майонез, соль, перец | Выбрать вариант ответа |
| 8. | Определите массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди. Процент отходов и потерь при холодной обработке составляет 33%. | Решить задачу |

**Тест**

**Контрольная работа**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия:** | 43.01.09 Повар, кондитер |
| **МДК 03.01** | Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **Преподаватель** |  |

**2 вариант**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Содержание задания** | **Указания к выполнению** |
| 1. | Укажите продолжительность хранения молочно-масляных смесей:  А) до 2 часов;  Б) 1 час;  в) 30 минут | Выбрать вариант ответа |
| 2. | Маринад:  Морковь и лук нарезают тонкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на растительном масле до полуготовности. Добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_ пюре и продолжают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 7 – 10 минут. Вливают в овощи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавляют перец горошком, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Проваривают \_\_\_\_\_\_\_\_\_ минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. | Вставить пропущенные слова |
| 3. | Перечислить компоненты соуса «Гуакамоле». |  |
| 4. | |  |  | | --- | --- | | Наименование соуса | Характеристика | | 1.Ткемали | А) острый, перечный соус, состоящий из чили, соуса, уксуса. Самым мягким является зеленый соус, самый острый-красный хабанеро;  Б) острая, соленая жидкость, используемая как приправа или заправка аналогично соевому соусу;  В) готовят из пюре слив с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного перца;  Г) основными ингредиентами являются соевый соус, рисовое вино мирин и сахар. Соус обладает сладковатым вкусом с небольшой кислинкой и густой, тягучей консистенцией | | 2.Табаско | | 3.Терияки | | 4.Патис | | Найти соответствие |
| 5. | Перечислите компоненты салата из свежих овощей «Весна» |  |
| 6. | В салат «Сельдь под шубой» входят:  А) свекла отварная, морковь и картофель отварные, сельдь, чернослив, лук, яйца, майонез;  Б) свекла вареная, яйца, сельдь, майонез, картофель и морковь отварные;  В) свекла отварная, сельдь, яйца, майонез, картофель отварной, морковь сырая | Выбрать вариант ответа |
| 7. | Перечислить компоненты, входящие в салат «Оливье» |  |
| 8. | Определите массу брутто сыра «Голландского» для 40 порций выходом одной порции 75 г. | Решить задачу |

**Эта неделя последняя перед экзаменами. Всем сдать долги по всем предметам.**