

Оценочные материалы для квалификационного экзамена по основной программе профессионального обучения по программе профессиональной переподготовки рабочих «Повар»

1. Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований

Тестовое задание к квалификационному экзамену по профессии «Повар»

Теоретические испытания:

Выделите номер правильного ответа:

1. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.
А) 90°С Б) 100°С В) 150°С
2. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?
а) гречневая б) пшеничная в) манная
3. Какую кашу называют «размазня»
а) вязкая б) жидкая в) рассыпчатая
4. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.
5. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.
6. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.
7. При температуре 250-280° С овощи
а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.
8. В каком случае капуста тушенная получается очень жидкой консистенции?
а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.
9. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
а) горячим; б) теплым; в) остывшим.
10. Для варки в молоке, картофель нарезают
а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.
11. При температуре 170-180° С овощи жарят
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.
12. Для жарки из отварного, картофель нарезают
а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.
13. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
А) томатный Б) грибной В) паровой?
13. Какие 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?
14. Какие соусы относятся к холодным
А) заправки, маринады, сливки
Б) майонез, маринады, заправки
В) красный, майонез, молочный
Г) белый, сметанный, молочный?
15. При отпуске припущенные овощи поливают:
А) бульоном Б) сл. маслом, молочным соусом В) маргарином Г) отваром

16. Почему у крокетов картофельных при жарении образуются трещины?
А) картофельная масса очень влажная Б) картофельная масса плотная В) крокеты плохо запанировали
17. Не добавляют манную крупу в котлеты
А) свекольные; Б) морковные В) картофельные.
18. Запекают блюда непосредственно перед отпуском:
А) в порционных сковородах Б) на противне, смазанном маслом В) нарезанные на порции по 200г
19. В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом:
А) после жаренья мясо залили холодной водой Б) добавили мало томата и специй В) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена
20. В каких случаях на поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникли трещины, изделия сильно сжались и имеют кисловатый запах:
А) закатали панировку при формировании п\ф Б) использовали очень жирное мясо В) использовали хлеб ниже 1 сорта
21. Для блюда «Яйца запеченные под молочным соусом» яйца варят:
А) вкрутую Б) всмятку В) «в мешочек»
22. При приготовлении шей из квашеной капусты картофель закладывают:
А) в первую очередь Б) после квашеной капусты В) одновременно
23. Какую форму имеет п\ф «судак жареный во фритюре» с зеленым маслом «Кольбер»:
А) восьмерка; Б) бантик; В) «кругляш»; Г) брусочки
24. Каковы потери массы (%) при припуске рыбы:
А) 17-21 Б) 18-20 В) 25-30
25. Какой гарнир подают к отварной рыбе:
А) отварной обточенный картофель, картофельное пюре Б) картофель жареный или овощное рагу В) зеленый горошек свежие овощи
26. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно:
А) польский, томатный Б) красный, луковый В) молочный, белый основной
27. Как определить готовность отварного мяса?
А) по вкусу и запаху; Б) пробуют проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно; В) по продолжительности варки.
28. В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает красный сок?
А) нарушен срок хранения сырых п\ф;
Б) изделия не дожарены в духовом шкафу;
В) использовали недоброкачественное сырье.
29. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
А) чтобы не отстала панировка; Б) чтобы масло было застывшим;
30. С какой целью при варке и при пуске рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?
А) повышают витаминную активность; Б) улучшают вкус и запах; В) улучшают цвет.
31. Для блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски» приготавливают соус:
А) красный основной; Б) белый основной; В) сметанный основной; Г) молочный.
32. Для получения коричневого бульона для соуса красного используют:
А) разные кости Б) подпеченные кости и коренья В) пищевой краситель.
33. К яично-масляным соусам относят:
А) белый и его производные Б) сметанный, грибной В) польский, сухарный В) красный кисло-сладкий, луковый
34. Основой масла розового является:
А) сл.масло и сыр Б) сл.масло и горчица В) сл.масло и томатное пюре

35. Какой 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

36. С какой целью овощи для супов пассеруют

- А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- Б) сокращения продолжительности варки
- В) изменения консистенции

Установите правильную технологическую последовательность:

37. Приготовления котлетной массы:

- а) нарезка кусочков;
- б) пропуск через мясорубку;
- в) зачистка;
- г) вводят соль и перец;
- д) перемешивают;
- е) вводят замоченный хлеб;
- ж) выбивают;

--	--	--	--	--	--	--	--

38. Приготовления блюда «мясо духовое»:

- 1) посуду кладут обжаренный картофель, пассерованные овощи (морковь, лук, петрушку), нарезанные дольками, перец горошком, лавровый лист
- 2) при отпуске в баранчик кладут мясо вместе с овощами, посыпают измельченной зеленью
- 3) мясо, нарезанное порционными кусками, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают,
- 4) добавляют томатное пюре и тушат почти до полной готовности
- 5) Заливают приготовленным соусом и тушат до готовности.
- 6) укладывают в один ряд в посуду, заливают бульоном или водой,
- 7) бульон сливают, вводят в него разведенную пассеровку и варят соус.

--	--	--	--	--	--	--	--

Установите соответствие:

39. Между наименованием блюда и его поливкой:

- | Наименование блюда | Поливают |
|------------------------|-----------------|
| 1) голубцы мясные | а) маслом |
| 2) котлета натуральная | б) мясным соком |
| 3) мясо тушеное | в) не поливают |
| 4) шницель | г) соусом |

40. Между полуфабрикатами и формой:

- | полуфабрикаты | форма |
|----------------|--|
| 1) котлеты | А) кирпичика с овальными краями |
| 2) биточки | Б) приплюснуто-овальной толщиной 1 см |
| 3) шницель | В) приплюснуто-овальной с заостренным концом |
| 4) зразы | Г) приплюснуто-округлой диаметр 6см, толщина 2-2,5см |
| 5) люля-кебаб | Д) шарики массой 7-10гр |
| 6) фрикадельки | Е) приплюснуто-округлой толщиной 2см |
| 7) бифштекс | Ж) маленьких колбасок на шпажке |

Часть Б. Решение ситуационных задач.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.

Задание:

Вы работаете в горячем цехе. Готовите блюда из рыбы. Вы получили производственное задание приготовить блюдо «Рыба жаренная с луком по-ленинградски»

1. Как подготовить п\ф для данного блюда
2. Какова технология приготовления данного блюда
3. Какое оборудование и инвентарь используете.
4. Как определить качество готового блюда
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных п\ф.
6. Т.Б. при работе в рыбном цехе.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Подготовить рабочее место; выбрать оборудование и инструменты; произвести механическую кулинарную обработку овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, с\х птицы, дичи, кролика.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточки).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7,ОК8., ОК9., ОК10,ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7,ОК8., ОК9., ОК10,ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7,ОК8., ОК9., ОК10,ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7,ОК8., ОК9., ОК10,ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатый).

3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.

ОК1., ОК2., ОК3., ОК4., ОК5., ОК6., ОК7, ОК8., ОК9., ОК10, ОК11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.

2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для припускания .

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Темы для выполнения практической работы:

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

2. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.

3. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.

4. Запекание овощных и крупяных изделий.

5. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.

6. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

7. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Критерии оценивания в результате при проведении итоговой аттестации:

Критерии оценивания	оценка
Обучающийся правильно ответил на теоретические и практические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на все дополнительные вопросы	Отлично
Обучающийся с небольшими неточностями ответил на	Хорошо

<p>теоретические вопросы, показал хорошие знания в рамках учебного материала. Выполнил с небольшими неточностями практические задания. Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при овладении учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов</p>	
<p>Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практические задания. Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при овладении учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы</p>	Удовлетворительно
<p>Обучающийся при ответе на теоретические вопросы и при выполнении практических заданий продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов</p>	Неудовлетворительно