**Тестовое задание экзамена по ПМ-03 «Приготовление супов и соусов»**

**Учебная дисциплина:** **МДК 03.01**

**Профессия:** **19.01.17.Повар, кондитер**

**А. Тестовая работа**

***Задания:***

***Внимательно прочитайте задания, вам предлагается ответить на 25 вопросов. Время выполнения 30 минут***.

1. ***В составленной схеме приготовления костного бульона распределите следующие операции:***

***(форма ответа: «цифра-буква»)***

|  |  |
| --- | --- |
| а. подготовка костей | 1. |
| б. снимание лишнего жира | 2. |
| в. процеживание | 3. |
| г. заливание холодной водой и доведение до кипения | 4. |
| д. добавление подпеченных кореньев, лука, пряных овощей за 30-40 минут до готовности | 5. |
| е. варка бульона при слабом кипении 3,5-4 часа | 6. |

**Эталон ответа 1: 1\_\_; 2\_\_; 3\_\_; 4\_\_; 5\_\_; 6\_\_.**

***Выберете правильный вариант ответа:***

***(форма ответа «буква»)***

1. **Для приготовления супов картофель нужно нарезать следующими формами:**

а) брусочек;

б) ломтик;

в) кубик крупный;

г) долька;

д) кубик средний;

е) чесночок.

**Эталон ответа 2**: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_.

1. **Выберете продукты для доведения до вкуса борща:**

а) уксус 3%;

б) эссенция;

в) сахар;

г) специи;

д) соль.

**Эталон ответа 3:** \_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_.

1. **Предварительная варка круп из целых зерен и макаронных изделий в воде для приготовления молочных супов необходима:**

а) для ускорения процесса варки;

б) для повышения пищевой ценности;

в) для улучшения вкусовых качеств супа.

**Эталон ответа 4:** \_\_\_\_\_\_\_\_.

1. **Супы-пюре в процессе варки приготовления заправляют белым соусом для:**

а) для витаминизации;

б) для однородной консистенции;

в) для улучшения вкуса.

**Эталон ответа 5:** \_\_\_\_\_\_\_\_.

1. **В качестве жидкой основы для приготовления борща холодного используют:**

а) свекольный отвар;

б) квас;

в) бульон.

**Эталон ответа 6**: \_\_\_\_\_\_\_\_.

***Запишите в технологической последовательности приготовление супа с домашней лапшой:***

***(форма ответа «цифра-буква»)***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Операции** | **Последовательность** |
| а. приготовление лапши домашней | 1. |
| б. закладка пассерованных овощей | 2. |
| в. первичная обработка и нарезка моркови и репчатого лука соломкой | 3. |
| г. закладка подготовленной домашней лапши | 4. |
| д. добавление соли и специй | 5. |
| е. пассерование овощей | 6. |
| ж. доведение бульона до кипения | 7. |
| з. подача | 8. |
| и. настаивание | 9. |
| к. варка до готовности | 10. |

**Эталон ответа 7: 1\_\_\_\_; 2\_\_\_\_\_; 3\_\_\_\_; 4\_\_\_\_\_, 5\_\_\_\_\_, 6\_\_\_\_\_\_, 7\_\_\_\_\_, 8\_\_\_\_\_\_, 9\_\_\_\_\_, 10\_\_\_\_\_.**

***Установите соответствие:***

***(форма ответа «буква-цифра»)***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование супов** | **Температура подачи** |
| а. заправочные супы | 1. 10-14 С |
| б. холодные супы | 2. 30-40 С |
|  | 3. 75 С |

**Эталон ответа 8: а\_\_\_\_; б\_\_\_\_\_.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование супов** | **Сроки хранения** |
| а. щи, борщи, рассольники, супы картофельные | 1. 2 часа  2. 6 часов |

**Эталон ответа 9: а \_\_\_\_.**

|  |  |
| --- | --- |
| **10. Вид мучной пассеровки** | **Температура приготовления** |
| а. красная мучная пассеровка  б. белая мучная пассеровка | 1. 120 С  2. 150 С  3. 160 С |

**Эталон ответа 10: а\_\_\_\_; а\_\_\_\_\_.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Вид бульона или отвара** | **Наименование соуса** |
| а. мясной  б. рыбный  в. грибной | 1. белый основной  2. красный основной  3. грибной  4. луковый |

**Эталон ответа 11: а\_\_\_\_\_\_\_\_, б\_\_\_\_\_\_\_\_, в\_\_\_\_\_\_\_.**

***В составленной схеме приготовления соуса красного основного распределите последовательно следующие операции:***

***(форма ответа «цифра-буква»)***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Технологические операции** | **Последовательность** |
| а. приготовление коричневого бульона | 1. |
| б. введение в соус ароматических и вкусовых веществ | 2. |
| в. пассерование овощей с томатом | 3. |
| г. процеживание соуса | 4. |
| д. приготовление красной мучной пассеровки | 5. |
| е. подача | 6. |
| ж. доведение до кипения | 7. |
| з. варка соуса в течении 1 часа при слабом кипении | 8. |

**Эталон ответов 12**: 1\_\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_\_\_, 3\_\_\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_\_\_, 5\_\_\_\_\_\_, 6\_\_\_\_\_\_, 7\_\_\_\_\_\_, 8\_\_\_\_\_\_.

***Выберете правильный вариант ответа:***

***(форма ответа: «буква»)***

1. **Произошло отмасливание соуса майонез, как исправить этот недостаток?**

а) перемешать соус;

б) вновь взбить;

в) вновь взбить с желтками яиц.

**Эталон ответа 13**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. **Соус сладкий из кураги имеет жидкую консистенцию, как исправить этот недостаток?**

а) добавить подготовленный крахмал;

б) добавит сахар;

в) снова проварить.

**Эталон ответа 14**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Установите соответствие***

***(форма ответа «буква-цифра»)***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование блюда** | **Используемый соус** |
| А. рыба отварная  Б. мясо отварное | 1. соус, сметанный с хреном  2. соус польский  3. соус белый основной  4. соус красный |

**Эталон ответов 15**: а\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Наименование блюда** | **Условия и сроки хранения** |
| А. соусы красные  Б сметанные соусы  В. молочные соусы | 1. при температуре 65-70 С 1-1,5 часа  2. при температуре 75 С не более 2 часов  3. при температуре 80 С от 3 до 4 часов |

**Эталон ответов 16**: а\_\_\_\_\_\_\_\_, б\_\_\_\_\_\_\_, в\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Дополните информацию***

***(форма ответа «слово»)***

1. Для приготовления прозрачного бульона- мясной бульон 1\_\_\_\_\_\_ и осветляют 2\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Эталон ответа 17**: 1\_\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_\_\_\_.

1. В состав солянок входят соленые 1\_\_\_\_\_, пассерованный лук, 2\_\_\_\_ пюре, 3\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_.

**Эталон ответа 18: 1\_\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_\_\_\_, 3\_\_\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_\_\_\_.**

1. ***Выберете производственный инвентарь, необходимый при приготовлении соуса красного основного:***

***(форма ответа «цифра»)***

1. Кастрюли
2. Шумовка
3. Веселка
4. Лопатка
5. Сито
6. Сковорода
7. Маркированные разделочные доски и поварские ножи «О.С.»
8. Дуршлаг

**Эталон ответа 19:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Установите соответствие***

***(форма ответа «буква-цифра»)***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Предмет дезинфекции** | **Раствор хлорамина** |
| А. оборудование, инвентарь  Б. столовая посуда | 1. 0,5 %  2. 0, 2% |

**Эталон ответа 20**: а\_\_\_\_\_\_\_, б\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Б. Решение ситуационных задач**

***Инструкция:***

***Внимательно изучите задание, оцените предложенную производственную ситуацию, ответьте на вопросы, указанные в задании.***

***Время выполнения 15 мин.***

**Задание № 1**

Приготовленный рассольник имеет недостаточно выразительный вкус, что нужно сделать, чтобы его вкус соответствовал требованиям?

**Эталон ответа 1: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**Задание № 2**

Поверхность соуса на муке (красный, луковый и т.д.) покрыта пленкой. Укажите причины.

**Эталон ответа 2: \_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**Задание № 3**

Приготовленный поваром костный бульон имеет мутность и салестый привкус. Найдите ошибки, которые допустил повар при варке бульона.

**Эталон ответа 3: 1\_\_\_\_.**

**Задание № 4**

Повар приготовил соус сметанный. Соус получился кислый на вкус, с запахом подгорелой муки. Найдите ошибки.

**Эталон ответа 4: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_.**

**Задание № 5**

Приготовленный поваром соус луковый с горчицей свернулся и потерял аромат. Какую ошибку допустил повар при приготовлении соуса.

**Эталон ответа 5: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

Новосибирской области

«Новосибирский колледж питания и сервиса»

Согласовано Утверждено

Протокол № \_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_201 г. Зам. директора по УР

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_Е. В. Боцман \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И. А. Садыкова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201 г.

**Тестовые задания для проведения экзамена по ПМ-03 «Приготовление супов и соусов»**

Разработчик: Мордвинова Е.В.- преподаватель

Новосибирск 2016