

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ РО ПУ №85

Согласовано  
Председатель МК  
*Млоч*

«Утверждено»  
Зам. директора по УПР  
*Млоч* М.Н.Лосева

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

для проведения контрольной работы  
по профессии: «Повар, кондитер»

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Преподаватель: Гусева Е.Н.

Средний Егорлык

2018 г.

## ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
 Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	2	2
2	Характеристика, последовательность этапов.	2	1	1
3	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	1	1
4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,	2	3	3
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	2	2
7	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	2
8	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	2	2
9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	3	3
10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	1	1
<b>ИТОГО</b>			<b>19</b>	<b>19</b>

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

### Вариант №1

1. Дополни предложения

Продукция общественного питания получается в результате \_\_\_\_1\_\_\_\_  
\_\_\_\_2\_\_\_\_ приготовления пищи.

2. По какому признаку осуществляется прием сырья на общественном питании

3. В каком цеху завершается процесс приготовления пищи

4. С какими тремя цехами рядом должен быть расположен горячий цех

5. При приготовлении блюд продукты подвергают \_\_\_\_1\_\_\_\_ \_\_\_\_1\_\_\_\_, что способствует их \_\_\_\_2\_\_\_\_ и  
лучшему \_\_\_\_3\_\_\_\_ организмом человека

6. В зависимости от каких двух характеристик продукта могут изменяться сроки тепловой обработки

7. На какие два отделения подразделяется горячий цех

8. Как называются исходные продукты предназначенные для дальнейшей обработки

9. Какие характеристики супа изменяются при длительном хранении

10. От чего зависит качество супа при хранении

Преподаватель

Гусева Е.Н.

## ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

### Вариант №2

1. Дополни предложения

Организация технологического процесса обеспечивает максимальное сокращение \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_, хранения обработки сырья и реализации \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_.

2. Что происходит с кулинарной продукцией в процессе тепловой обработке

3. Куда поступают готовые блюда из горячего цеха

4. Чем оснащен горячий цех

5. Дополни предложение

Тепловую обработку продуктов делят на \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

6. По каким двум признакам определяют органолептическую готовность продукта

7. В каком виде и где хранят бульоны

8. Как называется совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

9. Какие три супа запрещают давать на следующий день

10. Сколько времени хранят молочные супы

Преподаватель

Гусева Е.Н.

### Эталоны ответов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

### Вариант 1

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 технологический; 2 процесс	P=2
2.	1 по качеству	P=1
3.	1 горячий	P=1
4.	1 холодный цех, раздаточная, моечная кухонной посуды	P=3
5.	1 тепловой обработке; 2 размягчению; 3 лучшему усвоению	P=3
6.	1.свойста; 2.количество	P=2
7.	1 суповое; 2 соусное	P=2
8.	1 сырье	P=1
9.	1 ухудшается вкус; 2 цвет; 3 консистенция	P=3
10.	1 от способа хранения	P=1

Количество существенных операций 19

#### Баллы:

10-13 оценка 3

14-17 оценка 4

18-20 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

### Эталоны ответов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

### Вариант 2

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 сроков доставки; 2 готовая продукция	P=2
2.	1обеззараживается	P=1
3.	1 на раздачу	P=1
4.	1.Посуда; 2 инвентарь;3 современное оборудование	P=3
5.	1 Основная; 2 вспомогательная; 3 комбинированная	P=3
6.	1.по размягчению продукта; 2 по изменению вкуса и запаха	P=2
7.	1 в концентрированном; 2 в холодильнике	P=2
8.	1 Кулинарная продукция	P=1
9.	1 молочные; 2 сладкие; 3 супы пюре	P=3
10.	1 1 час	P=1

Количество существенных операций P=19

### Баллы:

10-13 оценка 3

14-17 оценка 4

18-20 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

## ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента  
по темам Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов	2	2	2
2	Виды, технологического оборудования правила их подбора и использования, ухода за ними	2	1	1
3	Организация хранения, отпуска соусов с раздачи/прилавка	2	1	1
4	Организация хранения, отпуска холодных соусов в том числе фирменных с раздачи/прилавка	2	2	2
5	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов	2	4	4
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в отварном припущенном, виде.	2	1	1
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в жареном, тушеном, запеченном виде.	2	1	1
8	Виды, технологического оборудования правила их подбора	2	3	3
9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	2	2
<b>ИТОГО</b>			<b>17</b>	<b>17</b>


Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
по темам Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### Вариант №1

1. В каком цеху и в каком отделении производят приготовление соусов
2. Вставьте пропущенное слово:  
Подбор оборудования производится в соответствии с \_\_\_\_1\_\_\_\_ предприятий общественного питания.
3. Какую температуру должны иметь горячие соусы на раздаче?
4. Вставьте пропущенные слова:  
По способу обогрева оборудование делится на оборудование с \_\_\_\_1\_\_\_\_ и \_\_\_\_2\_\_\_\_ обогревом
5. Расшифруйте КПЭ-60  

6. Вставьте пропущенные слова  
В горячем цехе \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ технологический процесс приготовления пищи
7. Как укомплектовывается рабочее место повара
8. Перечислите три признака классификации теплового оборудования
9. Какие два документа изучать повара и другие работники горячего цеха

Преподаватель

Гусева Е.Н.



## ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
по темам Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### Вариант 2

1. Для каких двух целей на предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса.
2. Вставьте пропущенные слова

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ у заведующего производством.

3. Какую температуру должны иметь горячие соусы на раздаче

4. Вставьте пропущенные слова

По технологическому назначению тепловое оборудование делится на \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_.

5. Расшифруйте значение КПП-16Q

1 2 3 4

6. Вставь пропущенные слова

В горячем цехе осуществляется \_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ обработка разнообразных продуктов

7. Почему рабочее место повара, оборудуется передвижными столиками, стеллажами, табуретами.

8. Чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, из каких трех секций комплектуют линии приготовления вторых блюд

9. Какие два документа обязаны изучать повара и другие работники горячего цеха

Преподаватель

Гусева Е.Н.

### Эталоны ответов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по темам Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

#### Вариант 1

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	в горячем, соусного отделения	P=2
2.	1 - примерными нормами оснащенности	P=1
3.	75 <sup>0</sup> C	P=1
4.	1 непосредственным; 2 косвенным	P=2
5.	1 котел; 2 пищеварочный; 3 электрический ; 4 вместимостью 60 литров	P=4
6.	1 - завершается	P=1
7.	1 - рабочими столами со встроенными моечными ваннами, с подводами горячей и холодной воды	P=1
8.	1. способ обогрева; 2. технологическое назначение; 3. источники тепла	P=3
9.	1. правила эксплуатации оборудования ; 2. технику безопасности	P=2

Количество существенных операций P=17

#### Баллы:

9-11 оценка 3

12-14 оценка 4

15-17 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

### Эталоны ответов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
по темам Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### Вариант 2

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1.чтобы исключить ненужные передвижения работников 2.ускорить выполнение определенных операций.	P=2
2.	1 практический инструктаж	P=1
3.	75 <sup>0</sup> C	P=1
4.	1 универсальное; 2 специализированное	P=2
5.	1 котел; 2пищеварочный: 3паровой; 4 вместимостью 160литров	P=4
6.	1.тепловая	P=1
7.	1 повар постоянно должен находится у теплового оборудования	P=1
8.	1.плита со сплошной жарочной поверхностью; 2.фритюрница; 3.специальный жарочный шкаф	P=3
9.	1.правила эксплуатации оборудования ; 2.технику безопасности	P=2

Количество существенных операций P=17

### Баллы:

9-11 оценка 3

12-14 оценка 4

15-17 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

**ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ**

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Дифференцированный зачет**

№	Результаты обучения	УУ	Количество существенных операций	
			1вар.	2вар.
1	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	2	1	1
2	норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	2	2	2
3	норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	2	3	3
4	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения	2	2	2
5	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения	2	1	1
6	методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий	2	6	6
7	правил и способов сервировки стола	2	6	6
8	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения	2	5	5
9	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	5	5
10	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления,	2	1	1
<b>ИТОГО</b>			<b>32</b>	<b>32</b>

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Дифференцированный зачет

Вариант №1

1. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.
2. Назовите продолжительность варки костного бульона
3. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.
4. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?
5. Укажите продолжительность хранения основных горячих соусов
6. Назовите ассортимент супов по жидкой основе.
7. Назовите виды ложек для сервировки стола
8. Перечислите способы хранения и укладки сырья и продуктов.
9. Температура отпуска блюд на раздаче
10. Что является жидкой основой для соуса красного основного?

Преподаватель

Гусева Е.Н.

**Эталоны ответов**  
**МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
**Дифференцированный зачет**

**Вариант 1**

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1 СМ	
2.	1.говяжьи-3,4 часа; 2.свиные и бараньи-2,3 часа	P=1
3.	1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых 2 большое содержание клетчатки 3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся	P=2 P=3
4.	1 меланж; 2 яичный порошок	P=2
5.	На водяной бане при темп до 80 от 3 до 4 часов	P=1
6.	1. на бульонах; 2. На отварах; 3. на молоке; 4. на хлебном квасе; 5 на фруктово ягодных отварах; бна кисло молочных продуктах;	P=6
7.	1 кофейная, 2 чайная, 3 десертная, 4 столовая, 5 для приготовления кофе, 6 для мороженого	P=6
8.	Стеллажный, штабельный, яичный, насыпной, подвесной	P=5
9.	Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. 1. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, 2. вторых — 65 °С, 3. соусов — 750С, 4. холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, 5. заказных блюд — 80оС—90оС	P=5
10.	коричневый бульон	P=1

Количество существенных операций P=32

**Баллы:**

21- 24 оценка 3

25-28 оценка 4

29-32 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.

**ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ**  
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
Дифференцированный зачет

**Вариант №2**

1. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.
2. Назовите продолжительность варки мясо-костного бульона
3. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:  
«Каша используется - в рационе здорового питания»
4. Перечислите требования к качеству припущенного риса:
5. Что называется зачищивание соуса?
6. Какие бывают супы по способу приготовления
7. Назовите ножи, которые используют для сервировки стола
8. Дать характеристику меню в столовой
9. Перечислите виды холодильного оборудования
10. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре нежной, однородной консистенции?

Преподаватель

Гусева Е.Н.

**Эталоны ответов**  
**МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
**Дифференцированный зачет**  
**Вариант 2**

№ п/п	Ответы	Кол-во существенных операций
1.	1.СР	Р=1
2.	1.говядина 2-2,5 часа; 2.баранина и свинина 1,5-2 часа	Р=2
3.	1.Улучшают процесс пищеварения; 2.Повышают калорийность; 3.Являются источником минеральных веществ и витаминов	Р=3
4.	1.Зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга, цвет белый 2. В меру солёный, без посторонних привкусов консистенция рассыпчатая	Р=2
5.	1.Добавление масла	Р=1
6.	1 заправочные; 2прозрачные; 3молочные; 4сладкие; 5супы-поре; 6.холодные	Р=6
7.	1 для вторых рыбных блюд, 2 десертный, 3 десертный закусочный, 4 закусочный, 5 столовый , 6 нож для масла	Р=6
8.	1.Меню со свободным выбором блюд, 2.меню дневного рациона, 3.меню комплексных обедов, 4.меню детского питания, 5.меню диетического питания	Р=5
9.	1.Холодильные шкафы, 2. холодильные прилавки и витрины, 3.сборно – разборные камеры, 4.средне - и низкотемпературные холодильные камеры, 5.льдогенераторы.	Р=5
10	протирают	Р=1

Количество существенных операций Р=32

**Баллы:**

21- 24 оценка 3

25-28 оценка 4

29-32 оценка 5

Преподаватель

Гусева Е.Н.