**Контрольно-оценочный материал по профессиональному обучению группа «Повар»**

**Назначение:** КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ-2.Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ-4. Приготовление супов и соусов.

**Разработчик:** мастер п/о Карачун Светлана Викторовна

**Вопросы к зачету по модулям**

|  |  |
| --- | --- |
| № | **ПМ-2. Задания №1** |
| 1 | Первичная обработка картофеля |
| 2 | Первичная обработка капусты |
| 3 | Первичная обработка лука |
| 4 | Первичная обработка моркови |
| 5 | Первичная обработка свеклы |
| 6 | Первичная обработка грибов |
| 7 | Первичная обработка огурцов |
| 8 | Первичная обработка томатов |
| 9 | Первичная обработка бобовых |
| 10 | Формы нарезки картофеля |
| 11 | Формы нарезки капусты |
| 12 | Формы нарезки лука репчатого. |
| 13 | Формы нарезки моркови |
| 14 | Формы нарезки свеклы |
| 15 | Формы нарезки грибов |
| 16 | Формы нарезки огурцов |
| 17 | Формы нарезки томатов |
| 18 | Формы нарезки бобовых |
| 19 | Перечислить овощи, входящие в группу корнеплодов |
| 20 | Для чего сортируют овощи (картофель) по размеру |

|  |  |
| --- | --- |
| № | **ПМ-4. Задания №2** |
| 1 | Общие правила приготовления супов |
| 2 | Перечислите жидкую основу для супа |
| 3 | Какие продукты используют в качестве гарнира для супа |
| 4 | Температура подачи супов |
| 5 | Какую посуду используют для приготовления супа |
| 6 | Перечислите супы, входящие в группу заправочных супов |
| 7 | Как производится осветление бульона |
| 8 | Отличительная особенность супа-пюре |
| 9 | Каким продуктом отличается Борщ от других супов |
| 10 | Для какого супа применяют осветление – «оттяжку» |
| 11 | Перечислите соусы по температуре подачи |
| 12 | По цвету соусы подразделяют на белые, желтые, красные, темные (подчеркнуть правильный ответ) |
| 13 | Жидкая основа для соусов. Перечислите |
| 14 | Виды соусов по консистенции, и их применение |
| 15 | По **технологии приготовления** соусы подразделяют на \_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_  (впишите правильный ответ) |
| 16 | Какой загуститель применяют для приготовления соуса |
| 17 | Какую муку используют для приготовления пассеровки; перечислите виды пассеровок |
| 18 | Для каких целей используют метод «защипывания» для соуса |
| 19 | Перечислите дополнительные продукты для масляных смесей. |
| 20 | В состав соуса- майонеза входит загуститель - мука? |

**Ответы к зачету по модулям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **ПМ-2. Задания №1** | **Ответы** |
| 1 | Первичная обработка картофеля | Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка |
| 2 | Первичная обработка капусты | Снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Режут кочан на 2 или 4 части и вырезают кочерыжку. |
| 3 | Первичная обработка лука | Сортируют, отрезают нижнюю часть донце и шейку, снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. |
| 4 | Первичная обработка моркови | Морковь сортируют по размеру и качеству, удаляя загнившие экземпляры, отрезают ботву, , моют, очищают и снова моют. Короткую морковь очищают в картофелечистке, длинную – вручную. |
| 5 | Первичная обработка свеклы | Свеклу сортируют по размеру и качеству, удаляя загнившие экземпляры, отрезают ботву, , моют, очищают и снова моют. Свеклу очищают в картофелечистке |
| 6 | Первичная обработка грибов | Очистка, промывания, сортировки и нарезке |
| 7 | Первичная обработка огурцов | Сортируют по размерам, моют. У грядовых срезают кожицу, у парниковых и ранних грядовых кожицу срезают с обоих концов. |
| 8 | Первичная обработка томатов | Сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, недозрелые, перезрелые), удаляют испорченные и помятые экземпляры, промывают и вырезают место прикрепления плодоножки. |
| 9 | Первичная обработка бобовых | Стручки фасоли, бобов и зеленого горошка сортируют, промывают, надламывают концы стручков и удаляют жилки, вновь промывают. |
| 10 | Формы нарезки картофеля | Простая нарезка: соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки. Сложная нарезка: Бочоночки, чесночки, шарики, стружка. |
| 11 | Формы нарезки капусты | Соломка, квадратики (шашки), дольки, рубка. |
| 12 | Формы нарезки лука репчатого. | Кольца, полукольца (соломка), дольки, кубики мелкие (крошка) |
| 13 | Формы нарезки моркови | Соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки, шестеренки, звездочки, гребешки, шарики, орешки. |
| 14 | Формы нарезки свеклы | Соломка, кубики, ломтики, шарики, звездочки, гребешки |
| 15 | Формы нарезки грибов | Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные – нарезают или рубят. Обдают кипятком или варят грибы, чтобы они были мягкими и при нарезании не крошились. |
| 16 | Формы нарезки огурцов | Кружочками, ломтиками, мелкими кубиками, соломкой. |
| 17 | Формы нарезки томатов | Кружками, дольками, кубиками. |
| 18 | Формы нарезки бобовых | Квадратиками. ромбиками |
| 19 | Перечислить овощи, входящие в группу корнеплодов | Морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен. |
| 20 | Для чего сортируют овощи (картофель) по размеру | Удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси (камни, щепки, комочки земли) позеленевшие и проросшие клубни. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ-4. Задания №2** | **Ответы** |
| Общие правила приготовления супов | 1. Жидкость (бульон, отвар) доводят до кипения 2. Продукты закладывают только в кипящую жидкость, в такой последовательности чтобы были доведены до готовности одновременно; кислые, соленые, маринованные продукты закладывают после картофеля, т.к. картофель в кислой среде разваривается плохо. 3. Пассерованные овощи закладывают за 10-15 мин до готовности 4. Заправочные супы (кроме картофельного, с крупой и с мучными изделиями) заправляют мучной пассеровкой (придает супам густую консистенцию и сохраняет витамин С) 5. Варят при слабом кипении, в противном случае продукты развариваются, не сохраняют форму, улетучиваются ароматические в-ва 6. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5-7 мин до готовности. 7. Готовый суп оставляют для настаивания на 10-15 мин (сделался прозрачным, жир всплыл, стал ароматным) 8. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке, вначале кладут кусочек мяса затем вливают суп, посыпают зеленью (обогащает суп витаминами, улучшает аромат, вкус, внешний вид). Майонез/сметану кладут в суп не размешивая, или подают отдельно в соуснике. |
| Перечислите жидкую основу для супа | Бульоны – мясной, рыбный, куриный, отвары овощей и круп, грибов, молоко, хлебный квас |
| Какие продукты используют в качестве гарнира для супа | Овощи, крупы, макаронные и бобовые изделия, рыба, мясо, птица, грибы |
| Температура подачи супов | Горячие – не ниже 75°С; холодных – не выше 14°С |
| Какую посуду используют для приготовления супа | Стационарные или наплитные котлы, кастрюли, суповые миски, глиняных горшочках |
| Перечислите супы, входящие в группу заправочных супов | Щи, борщи, рассольники, солянки, овощные и картофельные, супы с крупами, макаронными и бобовыми изделиями. |
| Как производится осветление бульона | Приготавливают «оттяжку» (говяжий фарш добавляют воду и соль – по рецептуре – и ставят в холодильник для настаивания, после добавляют взбитые яичные белки и перемешивают. Процеженный бульон нагревают ,вводят «оттяжку», варят при слабом кипении 1-1,5 ч. «Оттяжка» захватывает растворимые белки, частицы жира и пены, придающие бульону мутность. Бульон считается готовым, когда мясо опустится на дно и бульон станет прозрачным. |
| Отличительная особенность супа-пюре | Продукты входящие в суп-пюре протирают |
| Каким продуктом отличается Борщ от других супов | Только в Борщ входит свекла |
| Для какого супа применяют осветление – «оттяжку» | Прозрачного супа |
| Перечислите соусы по температуре подачи | Горячие – 65°С - 70°С; холодные – 10°С-12°С |
| По цвету соусы подразделяют на белые, желтые, красные, темные (подчеркнуть правильный ответ) | Красные, белые |
| Жидкая основа для соусов. Перечислите | Бульоны, отвары, молоко, сметана, сливочное и растительное масло, уксус, сладкие (сахар) |
| Виды соусов по консистенции, и их применение | Жидкие (для поливки блюд, тушение); средней густоты (для запекания, припущенных блюд, фарша); густые (для фарширования) |
| По **технологии приготовления** соусы подразделяют на \_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_  (впишите правильный ответ) | Основные и производные. |
| Какой загуститель применяют для приготовления соуса | Муку не ниже 1 сорта, предварительно просеянную |
| Какую муку используют для приготовления пассеровки; перечислите виды пассеровок | используют муку1 сорта, предварительно просеянную. Пассировки: сухая, жировая, холодная. |
| Для каких целей используют метод «защипывания» для соуса | Что бы при хранении готового соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают) |
| Перечислите дополнительные продукты для масляных смесей. | Мелко резанная зелень петрушки, филе соленой селедки, готовая горчица, ветчина, авокадо, тертый сыр, томатное пюре, желтки вареных яиц. |
| В состав соуса- майонеза входит загуститель - мука? | Нет. Состав майонеза: масло растительное, яйцо, горчица готовая, сахар, уксус 3%-ый. |