Зачетный (комплексный) тест по междисциплинарному курсу
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Автор: Щербакова С.И.,
преподаватель УД и МДК
по профессии Повар, кондитер

Аннотация

Контроль качества усвоения знаний имеет большое значение для педагога и обучающегося.

Для педагога контроль знаний помогает установить обратную связь и выявить уровень эффективности своей работы. Для обучающегося контроль качества собственных знаний позволит правильно оценить свои успехи, обнаружить свои пробелы и эти пробелы ликвидировать в ходе выполнения самостоятельной работы в рамках реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Для осуществления эффективного контроля большую помощь могут оказать тестовые задания. Предметное тестирование широко используется сегодня в качестве важного, эффективного метода, как текущего контроля знаний, так и при подведении итогов изученной темы/ раздела.

Зачетный (комплексный) тест по профессии 43.01.09 Повар, кондитер используется для контроля знаний обучающихся 1 курса по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Тестовые задания

Задание 1. Картофель вялый, сморщенный, выберите из приведенных ниже те меры (несколько) , которые способствуют минимизации отходов при обработке картофеля с помощью картофелеочистительной машины

Варианты ответов:

1. Картофель предварительно замачивают в воде
2. Картофель калибруют для уменьшения количества отходов при очистке с помощью картофелеочистительной машины
3. Картофель очищают в картофелеочистительной машине в 2 этапа: очищают примерно 2 мин, затем разгружают машину, отбирают полностью очищенные клубни, остальной картофель еще раз очищают
4. Картофель загружают в машину и очищают сразу в один прием до полной очистки клубней
5. Для минимизации отходов необходимо проверять состояние терочного диска
6. Состояние терочного диска не влияет на количество отходов, образующееся при обработке картофеля
7. Для минимизации отходов необходимо соблюдать нормы закладки картофеля в в картофелеочистительную машину
8. Нормы закладки картофеля в картофелеочистительную машину не влияют на количество отходов

Задание 2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения.

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. Сильно загрязнены овощи
2. Недостаточное поступление воды в камеру
3.Слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
4.Перегрузка рабочей камеры овощами
5. Сработался абразив
6. Требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
7. Требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
8. Требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
9. Требуется уменьшить единовременную загрузку рабочей камеры
10.Требуется увеличить единовременную загрузку рабочей камеры

Задание 3. Установите соответствие дефектов, возникающих в результате эксплуатации овощерезательной машины, и причин, их вызывающих

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

1) Машина не режет, а мнет продукт
2) Нарезка капусты соломкой осуществляется медленно

А) Заточить кромки диска
Б) Тупые кромки диска
В) Тупые ножи

Г) Заточить ножи

Задание 4. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения:

Выберите несколько правильных ответов из 8 вариантов ответа:

1) Во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин
2) Осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины.
3) Не допускать перегрузки машины
4) Не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время
работы
5) Не оставлять включенное оборудование без присмотра
6) Проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины
7) Не промывать оборудование прямой струей воды
8) При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, так как пластины очень острые

Задание 5. Повар обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Выберите несколько правильных ответов из 10 вариантов ответа:

1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной
2) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос
3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
4) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения
6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника
7) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками
8) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте)
9) для дополнительной обработки рук применять кожные антисептики
10) все производственные работы осуществлять только в одноразовых перчатках

Задание 6. Установите соответствие выполняемых действий и этапа в деятельности повара:

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:

1) Перед началом работы повар обязан:

2) В процессе работы повар обязан:
А) вымыть руки с мылом
Б) менять санитарную спецодежду по мере загрязнения
В) после посещения туалета мыть руки с мылом
Г) надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос
Д) застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, помнить, не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы
Е) использовать разделочные доски строго в соответствии маркировкой

Задание 7. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать:

Выберите несколько правильных ответов из 5 вариантов ответа:
1) правила товарного соседства
2) нормы складирования
3) сроки годности
4) кулинарное назначение (для тепловой обработки или для использования в сыром виде)
5) условия хранения

Задание 8. Способы подготовки свеклы для борща

Выберите несколько правильных ответов из 5 вариантов ответа:
1) предварительное отваривание в кожуре без уксуса
2) предварительное отваривание без кожуры с добавлением уксуса
3) припускание
4) пассерование
5) тушение

Задание 9. Для припускания овощей берут

Выберите один правильный ответ из 4 вариантов ответа:
1) 1,0 л воды
2) 0,7 л воды
3) 0,2-0,3 л воды
4) 0,5 л воды

Задание 10. Установите оптимальную последовательность выполнения некоторых технологических операций при варке рассольников

Укажите последовательность выполнения всех 7 вариантов ответа (от 1 до 7):
1.Закладка картофеля
2. Промывание вареной до полуготовности перловой крупы
3. Закладка перловой крупы в бульон
4. Закладка припущенных соленых огурцов
5. Закладка пассерованных овощей
6. Доведение до вкуса огуречным рассолом
7. Доведение до вкуса солью

Задание 11. Бракераж показал, что вкус рассольника недостаточно острый, но в меру соленый. Установите причину данного дефекта и способы предупреждения

Выберите несколько правильных ответов из 7 вариантов ответа:

1) Не довели до вкуса молотым перцем
2) Не довели до вкуса огуречным рассолом
3) Не заправили чесноком
4) Довели до вкуса только солью
5) Довести до вкуса огуречным рассолом
6) Заправитьчесноком
7) Довести до вкуса молотым перцем

Задание 12. Для приготовления щей из свежей капусты на производстве имеется свежая капуста ранняя. Определите оптимальную форму нарезки капусты

Выберите один правильный ответ из 4 вариантов ответа:

1) Соломка
2) Крошка
3) Шашки
4) Дольки

Задание 13. Для сохранения витамина С при варке заправочных супов необходимо:

Выберите несколько правильных ответов из 10 вариантов ответа:

1) не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей на воздухе
2) использовать посуду из неокисляющегося металла (по объему в соответствии с количеством порций)
3) закладывать овощи в кипящую воду
4) варить при бурном кипении
5) не допускать полного разваривания овощей
6) соблюдать сроки тепловой обработки овощей
7) не допускать длительного хранения супов в горячем состоянии
8) варить супы в посуде с закрытой крышкой, чтобы не было доступа кислорода воздуха
9) при варке супа овощи закладывать в холодную кипяченую воду
10) использовать посуду в 2-3 раза больше объема супа

Задание 14. Последовательность приготовления кваса:

Укажите последовательность приготовления из всех 6 вариантов ответа:

1. Настаивают 1,5-2 ч, периодически помешивая
2. Ржаной хлеб нарезают, сушат в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки
3. Воду кипятят, охлаждают до 80 °С, всыпают подготовленные сухари
4. В сусло (23-25 °С) кладут сахар, дрожжи, разведенные суслом и ставят в теплое место для брожения на 8-12 ч.
5. Полученное сусло сливают и процеживают

6. Квас процеживают; охлаждают и хранят в холодильнике

Задание 15. Установите соответствие наименования холодного супа и его жидкой основы:

Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:

1) Квас
2) Свекольный отвар
3) Бульон

А) Свекольник
Б) Борщ холодный
В) Окрошка

Задание 16. Подтвердите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении
2. картофель богат каратиноидами
3. картофель содержит большое количество кархмала
4. картофель содержит большое количество грубой клетчатки
5. картофель содержит достаточное количество витамина С
6. картофель подразделяется по времени созревания на ранний и поздний

Задание 17. Установите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель подразделяют на ранний и поздний по срокам созревания
2. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 80%
3. картофель по назначению делится на столовые, технические и кормовые сорта
4.ранний картофель в основном предназначен для приготовления пюре
5. универсальные сорта картофеля соответствуют по свойствам столовым и техническим
6. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 18%
7. пюре готовят из сортов содержащих большое количество воды и меньше крахмала
8. допускается в партии наличие 10% резаных клубней картофеля
9. допускается в партии наличие земли до 5% от массы партии

Задание 18 (задача). Укажите температуру, при которой в процессе хранения картофель приобретает сладковатый вкус
(указывается только число, без указания единиц измерения)
Запишите число:

_____

Задание 19.

В процессе варки картофеля в горячем цехе повар получил ожог горячей жидкостью. Укажите из перечисленных те нарушения требований охраны труда, которые могли привести к несчастному случаю:

Выберите несколько правильных ответов из 10 вариантов ответа:

1) поверхность включенных секций плит заполняется посудой не полностью
2) посуда заполняется жидкостью более чем на 80%

3) рабочая поверхность плит не оснащена бортиками и ограждающими поручнями
4) поверхность конфорок неровная, с трещинами
5) конфорки включаются заранее на полную мощность
6) котлы имеют деформированное дно
7) повара снимают котлы с плит поодиночке
8) у котлов ручки закреплены непрочно или вообще отсутствуют
9) повара открывают крышки котлов движением "на себя"
10) проходы загромождены пустой тарой, коробками

Задание 20.

При проверке соблюдения требований охраны труда в горячем цехе выяснилось, что не предпринимаются меры к защите от неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм. В связи с этим фактом были отмечены следующие нарушения:

Выберите несколько правильных ответов из 7 вариантов ответа:
1) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не переключаются на меньшую мощность
2) рабочая поверхность включенных плит заполняется не полностью
3) посуда заполняется более, чем на 80% объема
4) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не отключаются
5) в процессе варки жидкость попадает на нагретые конфорки
6) электроконфорки включаются заблаговременно на полную мощность и работают на полной мощности без загрузки
7) электроконфорки включаются заблаговременно на среднюю мощность и работают на средней мощности без загрузки.

2. Ожидаемые результаты

Тест обладает способностью сравнивать индивидуальный уровень знания каждого студента с эталоном, уровень знания отражается в тестовом балле испытуемого. Индивидуальные результаты тестирования можно сравнить с результатами других студентов этой же группы и проранжировать их, можно сравнить результаты тестирования нескольких групп. Помимо уровня знаний с помощью теста, можно оценить структуру знаний, то есть установить наличие последовательности в усвоенных обучающимися знаниях, отсутствие пробелов.