

Приложение
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)


Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине

ОП.10 Фирменные блюда

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01.03.2024 г.
Руководитель УМО
_____ А.С.Обломий

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г.

И.А.Криклиявая



Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм; - в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК


Разработчик:



ПОДПИСЬ

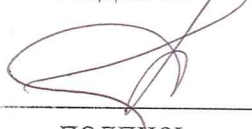
Обломий А.С, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:



ПОДПИСЬ

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог



ПОДПИСЬ

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая квалификация

Рецензия

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда,, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Современному рынку труда необходимы выпускники системы профессионального образования, обладающие определённым уровнем подготовки, способные к интенсивному усвоению новых знаний и новых технологии в профессиональной деятельности на современном уровне, владеющие навыками коммуникативной культуры. Знания и умения, полученные в процессе профессионального обучения должны не только сохраняться и воспроизводиться, но и обладать способностью накапливаться и совершенствоваться. Тесное сотрудничество представителей профессиональной среды и Каневского аграрно-технологического колледжа даёт возможность достичь необходимого уровня качества подготовки рабочих кадров, способных решать производственные задачи с применением знаний, умений полученных в процессе профессионального образования. Ориентация на формирование у обучающихся необходимых знаний, компетенций, имеющих значение для профессии официанта, обеспечивающих им гибкость и способность к адаптации в социальной и профессиональной сфере, позволяющих анализировать ситуацию, выявлять возникающие проблемы, осуществлять поиск альтернативных решений, отличать продуктивные пути решения рабочих ситуаций от неэффективных. Успешность оценки соответствия выявленного уровня подготовки обучающегося к профессиональной деятельности во многом зависит от совместно разработанных, апробированных в условиях рабочей ситуации инструментариёв оценки. Представленные контрольно–оценочные материалы позволяют дать объективную оценку готовности обучающегося решать производственные задачи на основе усвоенных знаний и позволяют определить уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности. В материалах учтены запросы работодателя, присутствуют критерии оценки, отражающие особенности профессиональной деятельности работников пищевой отрасли на современном этапе.

Рецензент:

Чайка О.В., ген. директор ООО «Чайка плюс» Гастропаб «Гости»,
квалификация по диплому инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В. Представленный на рецензию комплект оценочных средств для данного направления подготовки разработан в соответствии с нормативными документами, представленными в программе. ФГОС по дисциплине предназначен для промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами КОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной профессии. КОС по ОП.10 Фирменные блюда представлен: материалами вопросов для дифференцированном зачете по ОП.10 Фирменные блюда

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения, а также оценить степень сформированности профессиональных умений и навыков в сфере разработки и приготовления фирменных блюд в общественном питании.

Следует отметить, задания полностью охватывают весь изученный материал по различным темам, а также включают задания по всем практическим занятиям.

Промежуточная аттестация: вопросы и темы, критерии оценки на дифференцированном зачете также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, комплект оценочных средств соответствует требованиям к документам такого рода и может быть рекомендован к использованию.



Рецензенты:

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед ,
высшая квалификация

Общие положения.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению заданий по ОП.10 Фирменные блюда, а также общие компетенции и профессиональные формирующиеся в процессе освоения учебной дисциплины в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет с выставлением оценки.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Таблица 1.

Дисциплина	Форма контроля и оценивания 8 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.10	Дифференцированный зачет	Устные ответы на вопросы, ЛЗ; ПЗ

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. Паспорт комплекта оценочных средств

3.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.10 Фирменные блюда

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07 ,09,10	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
ОК 01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный и

	<p>проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативноправовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданскопатриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе</p>

		выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

2. Комплект оценочных средств

Задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине в форме теста (2 варианта)

Пакет оценочных материалов для экзамена состоит из 2 вариантов теста. В части 20 вопросов базового уровня сложности с выбором правильных ответов. Задание считается выполненным, если студент выбрал верный ответ из четырех предложенных. Каждый ответ оценивается 1 баллом. Максимальное количество баллов – 20.

Максимальное количество баллов за весь тест – 17 баллов.

Нормы выставления оценок

Баллы	0-6	7-8	9-15	17-18
Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»

Советуем для экономии времени пропускать задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходить к следующему. К выполнению пропущенных заданий можно вернуться, если у вас останется время.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет источники:

1. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление полуфабрикатов». [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] –Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestvapotrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Вариант 1

1. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:
 - а) альбумины;
 - б) глобулины;
 - в) экстрактивные;
 - г) коллаген.
2. Для варки рыбы порционными кусками используют:
 - а) чистое филе;
 - б) филе с кожей;
 - в) филе с кожей и костями;
 - г) куски-кругляши.
3. При варке рыбы на 1 кг берется вода
 - а) 2,5 л;
 - б) 2 л;
 - в) 3 л;
 - г) 1,5 л.
4. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60оС:
 - а) 2 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) 30 мин;
 - г) 1,5 ч.
5. При припускивании рыбы добавляют:
 - а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
 - б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
 - в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
 - г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.
6. Сыромороженные креветки варят:
 - а) 3 мин;
 - б) 5 мин;
 - в) 7 мин;
 - г) 10 мин.
7. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
 - а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
 - б) молоко, мука, яйца, соль;
 - в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
 - г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
8. В пряном отваре варят рыбу:
 - а) рыбу с приятным запахом;
 - б) речную рыбу;
 - в) морскую рыбу;
 - г) треску, зубатку, камбалу.
9. При варке раков добавляют:
 - а) соль, специи, лук, морковь;
 - б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;
 - в) соль, специи;
 - г) только соль.
10. При обвалке свинины получают:
 - а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок

11. Для жарки используют следующие части говядины:

а) лопаточная, пашина;

б) толстый край, вырезка;

в) боковая, наружные части задней части;

г) покровка, грудинка, шея

12. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;

в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

13. Порционные полуфабрикаты из свинины:

а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

14. Тефтели имеют форму:

а) приплюснуто-округлую;

б) овально-приплюснутую;

в) шарики;

г) форма батона

15. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

а) кубики 30-40г;

б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;

г) кубики 20-30 г

16. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?

а) фрикадельки;

б) шницель;

в) бифштекс;

г) люля-кебаб.

17. Основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

18. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

а) шницель, бифштекс, фрикадельки;

б) тельное, рулет, биточки;

в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;

г) тефтели, рулет, шницель.

19. Для приготовления котлет пожарских используется:

а) кнельная масса из птицы;

б) котлетная масса из птицы;

в) натурально-рубленая масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

20. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

а) цыплята табака;

б) котлета натуральная;

- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

Вариант 2

1. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:
 - а) вдоль волокон под углом 90о;
 - б) вдоль волокон под углом 45о;
 - в) поперек волокон под углом 90о;
 - г) поперек волокон под углом 45о.
2. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:
 - а) получить более плотную консистенцию;
 - б) увеличить выход продуктов;
 - в) улучшить вкусовые качества;
 - г) сократить сроки варки.
3. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:
 - а) жареным;
 - б) припущенным;
 - в) тушеным;
 - г) запеченным.
4. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?
 - а) натурально-рубленая масса из мяса;
 - б) котлетная масса из мяса;
 - в) котлетная масса из птицы;
 - г) котлетная масса из рыбы.
5. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?
 - а) тефтели;
 - б) гуляш;
 - в) бефстроганов;
 - г) голубцы.
6. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:
 - а) муке;
 - б) сухарях;
 - в) льезоне, сухарях;
 - г) муке, льезоне, сухарях.
7. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:
 - а) отбивание;
 - б) денатурация белков;
 - в) переход коллогена в глютин;
 - г) испарение влаги.
8. Температура подачи горячих блюд из мяса:
 - а) 75оС ;
 - б) 65оС;
 - г) 80оС;
 - в) 55оС.
9. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
 - а) лопаточную;
 - б) тазобедренную;
 - в) вырезку;
 - г) грудинку.
10. Из какой части свиной туши готовят рагу?
 - а) лопатки;

- б) корейки;
 - в) грудинки;
 - г) окорока.
11. Как размораживают мясо?
- а) в воде;
 - б) на воздухе;
 - в) комбинированным способом.
12. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?
- а) лопатка и подлопаточная часть;
 - б) мякоть шеи;
 - в) обрезки.
13. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?
- а) шницель, эскалоп;
 - б) ромштекс, антрекот;
 - в) филе, лангет.
14. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
- а) лопатка;
 - б) грудинка;
 - в) шейная;
 - г) тазобедренная.
15. Вырезку говядины используют порционными кусками для:
- а) лангета, филе, бифштекса;
 - б) антрекота, зраз отбивных;
 - в) ромштекса, шницеля.
16. На растительном масле готовят:
- а) соус молочный, майонез, маринад;
 - б) сметанный, томатный, южный;
 - в) майонез, винегрет;
 - г) голландский, сухарный.
17. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»
- а) дольками;
 - б) бочонками;
 - в) кубиками;
 - г) соломкой.
18. Выберите правильный вариант ингредиентов супа солянки мясной
- а) картофель, морковь, лук;
 - б) мясной набор, солёные огурцы, маслины;
 - в) крупа, капуста, солёные огурцы;
 - г) картофель, солёные огурцы, мясной набор.
19. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
- а) тыква, сливки, молоко;
 - б) тыква, масло, картофель;
 - в) лук, картофель, тыква.
20. Для приготовления соуса бешамель используют:
- а) муку, молоко, масло;
 - б) муку, морковь, бульон;
 - в) лук, морковь, муку.

Ключ к тесту**1 вариант****2 вариант**

1-В	1-В
2-В,Б,Г	2-А
3-Б	3-Г
4-В	4-В
5-А	5-Б
6-Б	6-А
7-Г	7-В
8-В,Г	8-Б
9-Б	9-В
10-Б	10-В
11-Б	11-Б
12-Б	12-А
13-В	13-В
14-В	14-В
15-Б	15-А
16-В	16-В
17-Б	17-Г
18-А	18-Б
19-Б	19-А
20-Г	20-А