Министерство образования и науки Мурманской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области

«Кандалакшский индустриальный колледж»

(ГАПОУ МО «КИК»)

Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01

для оценки результатов освоения профессионального модуля

Разработала:

Мастер п/о А. Е.Гурьева

2021 г.

**Типовые задания для оценки освоенияМДК03.01**

1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

3.Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

4.Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

5.Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

6. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

а) 20 минут;

б) 30 минут;

в) 40 минут;

г) 60 минут.

7.Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

8.Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

9.Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

10. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

Эталон ответов:

|  |  |
| --- | --- |
| № |  |
| 1 | а-в |
| 2 | г |
| 3 | б |
| 4 | г |
| 5 | б |
| 6 | б |
| 7 | а |
| 8 | г |
| 9 | б |
| 10 | г |