


Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»




**Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине Кулинария
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения по профессии 16675 Повар
для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Каменск, 2020 год

Рассмотрена на заседании
ПМК №4 Общеобразовательных
и профессиональных дисциплин
Председатель ПМК
 О.Н. Попова
«22» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. уч. частью
 А.К. Мухтарулина
«22» 06 2020 г.

Разработчики:

1. Мухтарулина А.К.- преподаватель специальных дисциплин, I
квалификационной категории

Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Кулинария».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего/рубежного контроля в форме практических, самостоятельных, тестовых, проектных заданий, письменных, устных опросов.

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

Итогом является отметка.

КОС разработаны в соответствии с:

- адаптированной образовательной программой профессионального обучения разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- рабочей программой учебной дисциплины «Кулинария»;

- Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;

- Положением о промежуточной аттестации в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»;

- Положением о текущем и рубежном контроле в ГАПОУ РБ «Политехнический техникум».

1. Результаты освоения дисциплины Кулинария, подлежащие проверке

Код ПК, ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1 ОК 1-7	У1. Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями	Умеет организовывать свою работу в соответствии с полученными заданиями
	У2. Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей	Умеет определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдает технологический процесс механической кулинарной обработки. Умеет готовить полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определяет количество отходов при механической обработке овощей
	У3. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря	Умеет определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря
	У4. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу
	У5. Готовить и оформлять несложные блюда	Умеет определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

31. Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе	Знает роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе
32. Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Знает понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)
33. Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Знает технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов
34. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Знает технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы
35. Технологический процесс приготовления несложных блюд	Знает технологический процесс приготовления несложных блюд

2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У,З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У,З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У,З
Раздел 1. Задачи и содержание предмета «Кулинария» Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов					экзамен	ОК1-7, У1,У2,У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35
Тема 1.1. Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.	Устный опрос	ОК1-5, У1, 31				
Тема 1.2. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Пищевая ценность плодов, овощей и грибов	Устный опрос	ОК1-7, У1, 31				
Тема 1.3. Основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	Тест	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				
Практическая работа №1 Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	Оценка практической работы	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов						
Тема 2.1 Правила обработки клубнеплодов. корнеплодов	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				
Тема 2.2 Правила обработки капустных, луковых и плодовых овощей	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				

Тема 2.3 Правила обработки консервированных, сушеных, замороженных овощей, грибов	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				
Практическая работа №2 (Очистка, доочистка свежих овощей. Нарезка свежих овощей)	Оценка практической работы	ОК1-7, У1,У2, 31, 32				
Тема 2.4 Хранение очищенных овощей и использование пищевых отходов Контрольная работа	Устный опрос	ОК1-7, У1,У2, 31, 32	Письменная контрольная работа (тест)	ОК1-7, У1,У2, 31, 32		
Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов						
Тема 3.1 Пищевая ценность рыбы. Технология механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом	Тест	ОК1-7, У3, 33				
Тема 3.2 Особенности технологии обработки некоторых видов рыб.	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У3, 33				
Тема 3.3 Технология механической кулинарной обработки осетровых	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У3, 33				
Практическая работа №3 Механическая кулинарная обработка различных видов рыб	Оценка практической работы	ОК1-7, У3, 33				
Тема 3.4 Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной масс	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У3, 33				
Практическая работа №4 Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Оценка практической работы	ОК1-3,6 У3, 33				
Тема 3.5 Хранение полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов.	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У3, 33				
Тема 3.6 Технология обработки морепродуктов Контрольная работа	Устный опрос	ОК1-7, У3, 33	Письменная контрольная работа	ОК1-7, У3, 33		
Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса						
Тема 4.1. Пищевая ценность мяса.	СРС по карточкам-	ОК1-7, У4, 34				

Технологический процесс обработки мяса	заданиям					
Тема 4.2 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из говядины	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 4.4 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 4.6 Изделия из рубленой и котлетной масс. Обработка субпродуктов	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Практическая работа №5 Кулинарная разделка мяса различных пород	Оценка практической работы	ОК1-7, У4, 34				
Раздел 5. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи						
Тема 5.1 Общие требования к птице и пернатой дичи. Обработка с/х птицы	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 5.2 Полуфабрикаты из птицы и дичи	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Тема 5.3 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	СРС по карточкам-заданиям	ОК1-7, У4, 34				
Практическая работа №6 Механическая кулинарная обработка птицы и дичи Контрольная работа	Оценка практической работы	ОК1-7, У4, 34	Письменная контрольная работа	ОК1-7, У3, У4, 33, 34		
Раздел 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов						
Тема 6.1 Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки	тест	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №7 Основные способы тепловой обработки	Оценка практической работы					
Раздел 7. Супы						
Тема 7.1 Общие сведения о супах. Приготовление	тест	ОК1-7, У5, 35				

бульонов						
Тема 7.2 Заправочные супы, щи, борщи.	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 7.3. Приготовление рассольника, солянки	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 7.4. Супы овощные и картофельные	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 7.5. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы молочные. Супы пюре. Сладкие супы	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 7.6. Требования к качеству супов и сроки хранения	тест	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №8: Требования к качеству супов	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 8. Соусы						
Тема 8.1. Общие сведения о соусах. Соусы с мукой	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 8.2. Соусы без муки. Сладкие соусы	тест	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №9 Технология приготовления соусов	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий						
Тема 9.1. Подготовка круп к варке. Каши	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 9.2. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.	тест	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №10 Технология приготовления каш	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 9.3. Блюда из бобовых	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 9.4. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд	Устный опрос	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №11 Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов						
Тема 10.1 Тепловая обработка овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей	Устный опрос	ОК1-7, У5, 35				
Тема 10.2 Блюда и гарниры из припущенных и жареных овощей	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 10.3 Блюда и	Составление	ОК1-7,				

гарниры из тушеных овощей	технологической схемы	У5, 35				
Тема 10.4 Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 10.5. Требования к качеству блюд и сроки хранения	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №12 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 11. Блюда из рыбы						
Тема 11.1. Тепловая обработка рыбы. Рыба отварная	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 11.2. Рыба припущенная. Рыба жареная	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 11.3. Рыба запеченная	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 11.4. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №13 Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов						
Тема 12.1. Тепловая обработка мясопродуктов. Отварные, припущенные мясные блюда	Устный опрос	ОК1-7, У5, 35				
Тема 12.2. Жаренье мяса	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 12.3. Тушеные, запеченные мясные блюда	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 12.4 Блюда из рубленного мяса и котлетной массы	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 12.5. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения	Устный опрос	ОК1-7, У5, 35				
Тема 12.6. Блюда из с/х птицы и дичи	тест	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №14 Технология приготовления блюд из мясопродуктов	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 13. Блюда из яиц и творога						
Тема 13.1 Блюда из яиц	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 13.2. Блюда из	Составление	ОК1-7,				

творога	технологической схемы	У5, 35				
Практическая работа №15 Технология приготовления блюд из яиц и творога	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 14. Холодные блюда и закуски						
Тема 14.1 Бутерброды. Салаты и винегреты.	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Тема 14.2 Закуски из овощей, рыбы, мяса, творога, яиц	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35				
Практическая работа №16 Технология приготовления холодных блюд и закусок	Оценка практической работы	ОК1-7, У5, 35				
Раздел 15. Сладкие блюда и напитки		ОК1-7, У5, 35				
Тема 15.1. Холодные и горячие сладкие блюда	тест	ОК1-7, У5, 35				
Тема 15.2. Напитки горячие и холодные Контрольная работа	Составление технологической схемы	ОК1-7, У5, 35	Письмен ная контроль ная работа	ОК1-7, У5, 35		

3. Оценка освоения теоретического курса по учебной дисциплине Кулинария

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса по учебной дисциплине кулинария является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса по учебной дисциплине кулинария осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, контрольная работа, практические задания, тестовые задания, экзамен.

При оценке теоретического курса по учебной дисциплине кулинария предусматривает использование оценивания: пятибалльная система оценивания

При оценивании практической и индивидуальной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид оценивается по 5-ти балльной шкале

«5» (отлично) - за полное овладения содержанием учебного материала, грамотное и логичное изложение ответа

«4» (хорошо) - за полное освоение учебного материала, грамотное изложение ответа, но имеются некоторые неточности

«3» (удовлетворительно) – знание и понимание основных положений учебного материала, но изложение не полное, допускаются неточности в ответе

«2» (неудовлетворительно) – разрозненные, бессистемные знания, нет правильных ответов

Тестовые задания оцениваются по 5-ти балльной шкале следующим образом:

Оценка «5» соответствует 90-100% правильных ответов

Оценка «4» соответствует 70-89% правильных ответов

Оценка «3» соответствует 31-69% правильных ответов

Оценка «2» соответствует 0-30% правильных ответов

4. Структура измерительного материала

4.1. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Задачи и содержание предмета «Кулинария» Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов

Проверяемые результаты обучения: У1,31

4.1.1 Текст задания текущего контроля по теме: Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований.

Проверяемые результаты обучения: У1,31

Устный опрос

1. Какая самая древняя отрасль человеческой деятельности?
2. С какими предметами связана кулинария?
3. Какие перспективы развития общественного питания в свете современных требований.

Критерии оценки:

«5» (отлично) - за полное овладения содержанием учебного материала, грамотное и логичное изложение ответа

«4» (хорошо) - за полное освоение учебного материала, грамотное изложение ответа, но имеются некоторые неточности

«3» (удовлетворительно) – знание и понимание основных положений учебного материала, но изложение не полное, допускаются неточности в ответе

«2» (неудовлетворительно) – разрозненные, бессистемные знания, нет правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

4.1.2 Текст задания текущего контроля по теме: Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Проверяемые результаты обучения: У1,31

Устный опрос

1. Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд?
2. Качество продукции при приготовлении блюд дает возможность производителю....?
3. Каким требованиям должна соответствовать кулинарная продукция?
4. Для чего нужен сборник рецептов?

Критерии оценки:

«5» (отлично) - за полное овладения содержанием учебного материала, грамотное и логичное изложение ответа

«4» (хорошо) - за полное освоение учебного материала, грамотное изложение ответа, но имеются некоторые неточности

«3» (удовлетворительно) – знание и понимание основных положений учебного материала, но изложение не полное, допускаются неточности в ответе

«2» (неудовлетворительно) – разрозненные, бессистемные знания, нет правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

4.1.3 Текст задания текущего контроля по теме: Основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов

Проверяемые результаты обучения: У1,31

Тестовое задание

№ п/п	Вопросы	Варианты ответов
1	Что означает слово кулинария?	а) искусство приготовления пищи. б) отрасль человеческой деятельности. в) развитие общественного питания в условиях рынка.
2	Назовите, что входит в набор спецодежды для повара.	а) халат, колпак, фартук б) куртка, брюки, фартук, колпак, обувь с фиксированными задниками, полотенце.

		в) халат или куртка с брюками, колпак, обувь.
3	Укажите, зачем капусту кладут в соленую воду?	а) для вкуса. б) для удаления горечи. в) для удаления насекомых, слизи, гусениц.
4	Назовите последовательность обработки клубнеплодов.	а) сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка. б) сортировка, калибровка, мойка, очистка, сульфитация, доочистка, сульфитация, нарезка. в) сортировка, мойка, очистка, сульфитация, доочистка, сульфитация, нарезка.
5	Отметьте, при каком режиме следует варить зелёные овощи, чтобы не произошло изменение цвета при варке овощей.	а) при бурном кипении и открытой крышке. б) при медленном кипении и открытой крышке. в) при медленном кипении и закрытой крышке.
6	Укажите, от чего зависит % отходов овощей.	а) от квалификации повара, неправильного хранения. б) от применяемых приспособлений. в) от сезона, неправильного хранения.
7	Для чего используют очистки овощей?	а) фаршей б) удобрения в) отваров.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов
2 балла	0-30% правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

4.2. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, З1, З2

Комплект карточек-заданий

Карточка-задание № 1

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки картофеля:

Блюдо	Формы нарезки картофеля					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Винегрет						
Салат мясной						
Уха рыбацкая						
Суп картофельный						
Суп с макаронами						
Суп с крупой						
Борщ украинский						
Рассольник домашний						

Картофель жаренный						
Картофель в молоке						
Рыба запеченная						
Говядина духовая						
Рагу из баранины и свинины						

Карточка-задание № 2

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки моркови:

Блюдо	Формы нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Салат витаминный						
Винегрет						
Маринад овощной						
Сельдь с гарниром						
Бульон с овощами						
Суп из овощей						
Суп картофельный						
Суп крестьянский						
Щи суточные						
Щи из свежей капусты						
Борщ флотский						
Борщ московский						
Рассольник домашний						
Рагу из овощей						
Морковь тушеная						
Морковь в молочном соусе						
Котлеты морковные						
Почки по-русски						
Говядина духовая						

Карточка-задание № 3

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки свёклы:

Блюдо	Формы нарезки свёклы			
	соломка	ломтики	кубики	
			средние	мелкие
Салат из свёклы				
Винегрет				
Маринад				
Сельдь с гарниром				
Свёкла тушеная				
Котлеты свекольные				
Свекольник				
Борщ холодный				
Борщ флотский				
Борщ сибирский				

Карточка-задание № 4

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки лука репчатого:

Блюдо	Формы нарезки лука репчатого				
	кольца	полукольца (соломка)	дольки	кубики	
				крошка	мелкие
Винегрет					
Суп с макаронными изделиями					
Суп с крупой					
Суп харчо					
Щи суточные					
Щи из свежей капусты					
Борщ украинский					
Борщ флотский					
Рассольник					
Солянка сборная мясная					
Говядина духовая					
Бифштекс с луком					
Рагу					
Бефстроганов					
Шашлык по-московски					
Соус луковый					
Соус красный с луком и огурцами					

Карточка-задание № 5

Задание:

1. Перечислить овощи, входящие в группу корнеплодов.
2. Составить технологическую схему обработки моркови.
3. Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы, фитонциды?

Карточка-задание № 6

Задание: Ответьте на вопросы:

1. Почему сырой очищенный картофель при хранении на воздухе темнел? Как следует его хранить, чтобы он не темнел?
2. Что представляет собой процесс сульфитации картофеля?
3. Указать сроки и температуру хранения сульфитированного картофеля.

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Изучите механическую кулинарную обработку корнеплодов (стр 12),
2. Составьте технологическую схему обработки моркови, свёклы, репы, редьки.

Карточка-задание № 8

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите формы нарезки моркови (стр 13-14), составьте таблицу, сделайте рисунки

Карточка-задание № 9

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите формы нарезки свёклы (стр 14), составьте таблицу, сделайте рисунки.

Карточка-задание № 10

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите формы нарезки белокочанной капусты (стр. 14), составьте таблицу, сделайте рисунки

Карточка-задание № 11

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите механическую кулинарную обработку капусты: цветной, брюссельской и кольраби (стр.15), составьте технологические схемы.

Карточка-задание № 12

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите формы нарезки репчатого и зелёного лука (стр. 15-16), составьте таблицу, сделайте рисунки.

Карточка-задание № 13

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите механическую кулинарную обработку плодовых овощей (стр. 16-17), составьте технологические схемы обработки тыквы, кабачков, баклажанов.

Карточка-задание № 14

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание:

Изучите механическую кулинарную обработку плодовых овощей (стр. 16-17), составьте технологические схемы обработки перца, помидоров, огурцов.

Карточка-задание № 15

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите механическую кулинарную обработку салатных овощей (стр.17), составьте технологическую схему обработки салата, шпината, щавеля.

Карточка-задание № 16

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Определите количество отходов (кг) при обработке 200 кг белокочанной капусты, 40 кг лука репчатого, 8 кг салата латук, 17 кг квашеной капусты, используя таблицу количества отходов (стр.21).

Карточка-задание № 17

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Составьте технологические схемы обработки свежих и сушеных грибов.

Карточка-задание № 18

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Составьте технологическую схему подготовки кабачков к фаршированию.

Карточка-задание № 19

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Составьте технологическую схему подготовки капусты к фаршированию.

Карточка-задание № 20

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Составьте технологическую схему подготовки баклажанов к фаршированию.

Карточка-задание № 21

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Составьте технологические схемы подготовки перца и помидоров к фаршированию.

Карточка-задание № 22

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите правила хранения овощей (стр. 20-21). Ответьте на вопросы:

1. Почему очищенные овощи желательно сразу подвергать тепловой обработке?
2. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?
3. Какие меры предпринимают, чтобы картофель не темнел?
4. Как влияют на качество картофеля хранение его в воде и бланширование?
5. Какой картофель называют сульфитированным?
6. Сколько времени и при какой температуре хранят сульфитированный картофель, очищенные корнеплоды, зелень петрушки, укроп, салат?

Вопросы и ответы поместите в таблицу:

Вопрос	Ответ
1...	1...

Карточка-задание № 23

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание:

Изучите требования к качеству овощей (стр. 20-21), составьте таблицу, характеризующую качество обработанных овощей по следующим показателям: внешний вид, цвет, запах, консистенция.

Карточка-задание № 24

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите классификацию овощей по учебнику (стр.6). Составьте таблицу:

Группа овощей	Вид овощей
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур
Корнеплоды	Морковь

Карточка-задание № 25

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите простые формы нарезки картофеля (стр. 9-12), составьте таблицу, сделайте рисунки

Форма нарезки	Рисунок	Размер, см	Кулинарное использование
1.			
2.			

Карточка-задание № 26

Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Задание: Изучите сложные формы нарезки картофеля (стр. 12), составьте таблицу, сделайте рисунки

Форма нарезки	Рисунок	Размер, см	Кулинарное использование
1.			
2.			

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ
4 балла	Дан ответ, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но имеется много неточностей
2 балла	Ответ неверен

Время на выполнение 20 мин

Контрольная работа (Тест разноуровневый)

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;
 - г) пряные.
2. Ревень - это:
 - а) тыквенные овощи;
 - б) плодовые овощи;
 - в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
 - г) десертные овощи в виде побегов.
3. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при Т 4-8°C;
- б) 12 часов при Т 0°C;
- в) 24 часа при Т +2°C;
- г) 48 часов при Т +4+7°C.

9. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

2 уровень

11. Дополните:

обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

12. Установите соответствие

Лук репчатый	Формы нарезки	Картофель
--------------	---------------	-----------

	а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца	
--	--	--

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей

Кабачки

мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

14. Установите соответствие:

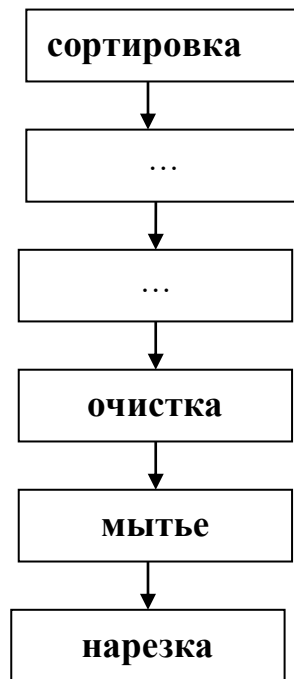
Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репа 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	

15. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей	Листовые
	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин	

3 уровень

16. Дополните схему обработки репчатого лука



17. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

18. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки		1. Припускание
перец		2. Не требует тепловой обработки
помидоры		3. Варка на пару
капуста		4. Варка до полуготовности
баклажаны		5. Бланширование

19. Установите соответствие:

Пассерование	Форма нарезки	Гушение
--------------	---------------	---------

	1.Соломка 2.Брусочки 3.Кубики 4.Кружочки 5.Ломтики 6.Дольки 7.Гребешки 8.Звездочки 9.Шестеренки 10.Шарики 11.Орешки	
--	---	--

20. Установить соответствие:

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны		1. Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты 2. Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой 3. Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза

21. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

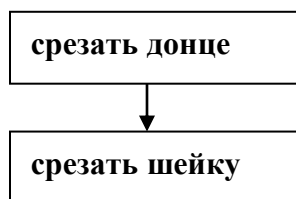
Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

Эталон ответов

1. в.
2. в.
3. г.
4. а.
5. г.
6. б.
7. б.
8. г.
9. в.
10. в.
11. Отрезают стебель и защищают донышко от сухих листьев.
12. Лук репчатый: б, г, д, е;
Картофель: а, б, в, г, д.

13. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
 14. Клубнеплоды: 1, 2, 5.
 Корнеплоды: 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
 15. Пряные: 2, 3, 5, 7, 9, 10.
 Листовые: 1, 4, 6, 8.



16.
 17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.
 18. Кабачки – 4;
 Перец – 5;
 Помидоры – 2;
 Капуста – 4;
 Баклажаны – 2.
 19. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;
 Тушение: 1, 5, 6.
 20. Подосиновики, подберезовики, белые грибы – 2
 Шампиньоны – 1.
 21. Кружочки – а;
 Ломтики – г;
 Брусочки – д;
 Соломка – б;
 Средний кубик – в.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов
2 балла	0-30% правильных ответов

Время на выполнение 45 мин

4.3. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов

Проверяемые результаты обучения: У3,33

Тестовые задания для текущего контроля

Тема «Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов»

Выберите правильный вариант ответа.

Рыбу, поступающую на предприятие общественного питания,

- классифицируется по видовым признакам б) свойственным различным семействам
- Определение доброкачественности свежей рыбы.
 а) чешуя – блестящая б) глаза – прозрачные в) жаберы – светло - розовые г) консистенция – плотная
- Расставьте последовательность механической кулинарной обработки рыбы.
 Оттаивания (мороженая), вымачивания (соленая), разделка, приготовления полуфабрикатов, мойка
- Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь; б) камбала; в) судак.

5. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

Нарезание порционных полуфабрикатов. Для припускания:

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе; б) порционные куски круглой формы под прямым углом; в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей; г) некрупные звенья

6. Существуют способы вымачивания соленой рыбы. Какие? (Проточной и сменной)

7. Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

№ п/п	Технология приготовления	Последовательность приготовления (ответы дать цифрами)
1	Рыбу разделяют на чистое филе	
2	Хлеб замачивают (используют 1 - й сорт 2-, 3-дневный)	
3	Массу тщательно выбивают	
4	Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку	
5	Массу охлаждают	
6	Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку	
7	Замоченный хлеб слегка отжимают	
8	Добавляют воду или молоко	
9	Добавляют соль, перец	
10	Хлеб пшеничный зачищают от корочки	
11	Массу тщательно перемешивают	
12	Формуют полуфабрикаты	
13	Массу порционируют	

8. Какую рыбу фаршируют?

а) щука б) судак в) омуль

9. Закончите предложения

Для тепловой кулинарной обработки рыбу разделяют _____

Целыми тушками, звеньями, порционными кусками, готовят полуфабрикаты из котлетной массы.

10. Пищевая ценность морепродуктов? (Белки в них содержатся легкоусвояемые жиры, витамины, макро - и микроэлементы.)

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов
2 балла	0-30% правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

Комплект карточек заданий по теме «Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов»

Карточка-задание № 1

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким видам семейства относится данная рыба.

Название рыбы	Виды семейства			
	осетровые	лососёвые	карповые	сельдевые

Осётр				
Лосось				
Нерка				
Белуга				
Сардина				
Сёмга				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

Карточка-задание № 2

Задание: Определите и отметьте знаком X, к каким видам семейства относится данная рыба.

Название рыбы	Виды семейства			
	осетровые	лососёвые	окуневые	тресковые
Белуга				
Окунь				
Лосось				
Осётр				
Судак				
Нерка				
Ёрш				
Треска				
Севрюга				
Сёмга				
Пикша				
Берш				
Стерлядь				
Навага				
Форель				
Шип				

Карточка-задание № 3

Задание:

Определите и отметьте знаком X, к каким видам семейства относится данная рыба.

Название рыбы	Виды семейства			
	окуневые	тресковые	скумбриевые	камбаловые
Камбала				
Треска				
Ставрида				
Ёрш				
Палтус				
Скумбрия				
Налим				
Судак				

Карточка-задание № 4

Задание:

Определите и отметьте знаком X, к каким видам семейства относится данная рыба.

Название рыбы	Виды семейства			
	карповые	осетровые	тресковые	скорпеновые
Хек				
Морской окунь				
Бестер				
Минтай				
Мерлуза				
Калуга				
Толстолобик				
Сайда				

Карточка-задание № 5

Задание: Определите и проставьте цифрами последовательность технологических процессов при обработке крупной осетровой рыбы:

Процесс	Последовательность	Процесс	Последовательность
Надрезание кожи и мякоти вокруг хвоста		Удаление остатков визиги и кровяных сгустков	
Ошпаривание		Зачистка от сгустков белка	
Срезание спинных жучек		Промывание	
Оттаивание		Удаление боковых и брюшных жучек	
Отделение головы		Прорезание кожи и мякоти под грудными плавниками	
Удаление хвоста и визиги		Деление на звенья	
Пластование по жировой прослойке			
Удаление плавников и спинных жучек			

Карточка-задание № 6

Задание: Определите и отметьте знаком X полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Карточка-задание № 7

Задание: Используя учебники «Кулинария», подготовьте доклады – информации, отметив характерные особенности рыб следующих семейств: осетровых, лососевых, окуневых, тресковых, сельдевых, карповых, новых видов морских рыб.

Карточка-задание № 8

Задание:

1. Дайте характеристику креветкам.
2. Дайте характеристику кальмарам.

3. Дайте характеристику трепангам.
4. Дайте характеристику мидиям.

Карточка-задание № 9

Задание:

1. Дайте характеристику морскому гребешку.
2. Составьте в тетради технологическую схему разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.

Карточка-задание № 10

Задание:

1. Составьте в тетради технологические схемы обработки крупной и мелкой наваги.
2. Составьте технологическую схему обработки рыбы-сабли.
3. Составьте технологическую схему обработки солёной сельди.

Карточка-задание № 11

Задание: Изучите рецептуру продуктов для рыбной котлетной массы на 1 кг рыбного филе без кожи и костей, определите содержание (%) каждого продукта, входящего в состав массы, составьте таблицу.

Продукт	Количество, кг	Содержание, %
Рыба (филе)		
Хлеб пшеничный		
Вода или молоко		
Соль		
Перец молотый		

Карточка-задание № 12

Задание: Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы (стр.45)

Карточка-задание № 13

Задание: Составьте таблицу характеристик котлетной массы, используя учебник (стр. 44-45) и сборник рецептов:

Полуфабрикат	Количество на порцию, шт	Форма	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Масса п/ф, г	Примечание
Котлеты						
Биточки						
Тефтели						
Фрикадельки						
Рулет						
Зразы рубленые						
Тельное						

Карточка-задание № 14

Задание:

Составьте технологическую схему подготовки щуки к фаршированию в целом виде (стр. 46)

Карточка-задание № 15






Задание:



Изучите условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов (стр. 50), составьте таблицу:

Полуфабрикат	Температура хранения, °C	Время хранения, час.

Карточка-задание № 16

Составить по образцу инструкционно-технологическую карту разделки сельди на «кругляши»

№	Этапы приготовления	Рисунок
1.	Проверка качества по внешнему виду и запаху:	
1		
2		
3		
4		

5		
6		
7	Требования к качеству:	

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ
4 балла	Дан ответ, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но имеется много неточностей
2 балла	Ответ неверен

Время на выполнение 20 мин

Контрольная работа (Разноуровневый тест)

Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

I уровень

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

- а) 5° - 6°C;
- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1° - 2°C.

2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженная;
- г) солёная.

4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

10. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

2уровень

Дополните:

11. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...

12. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде

соломки, это ...

13. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...

14. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

15. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

16. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

3 уровень

17. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- а) очистка чешуи;
- б)
- в) из головы удаляют жабры и глаза;

- г);
 д) промывание;
 е)

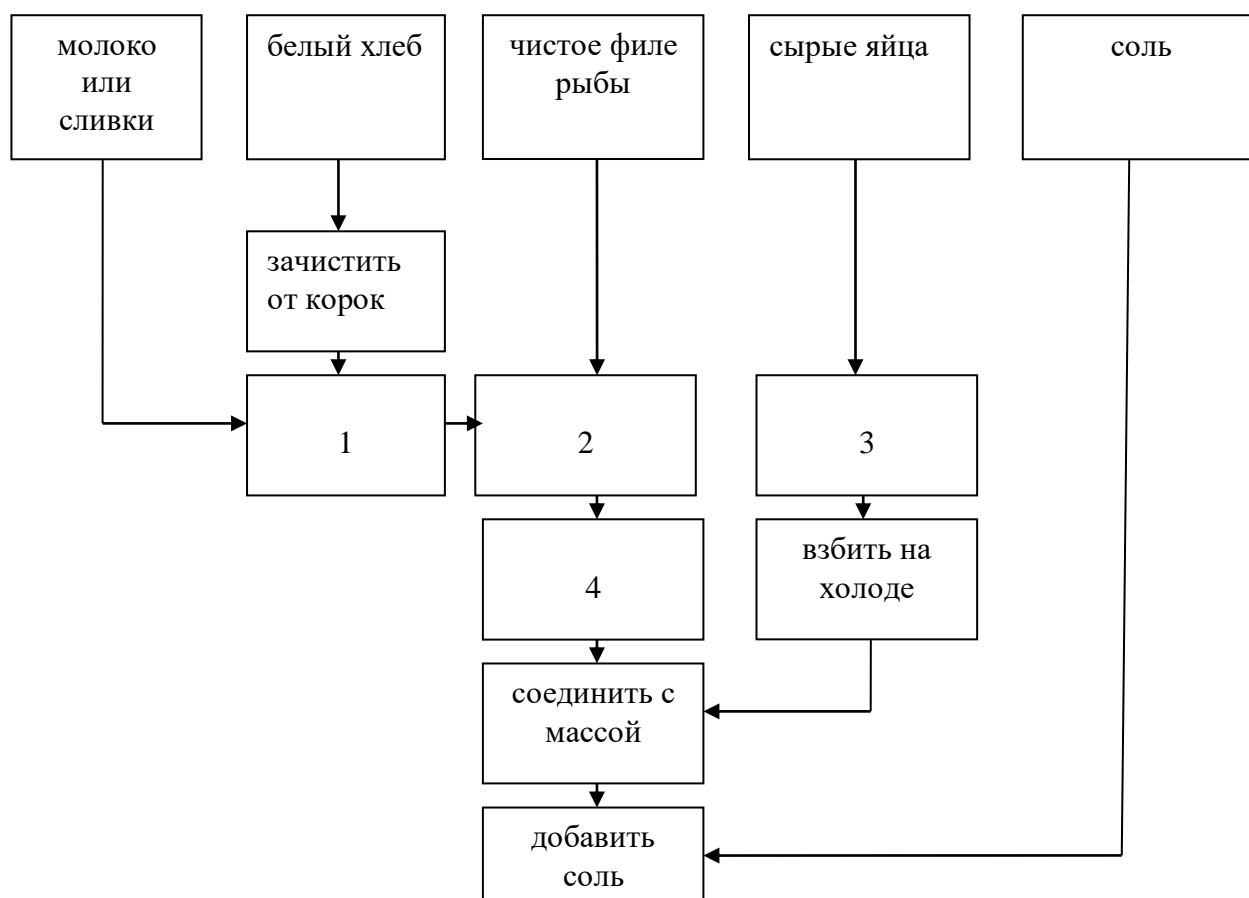
18. Установить последовательность данных операций:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
 б) добавить соль, перец;
 в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
 г) пропустить чистое филе через мясорубку;
 д) массу перемешать;
 е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
 ж) выбивание массы.

19. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

20. Дополните схему:



Эталон ответов

1. б.
2. б.
3. а.
4. б.
5. г.
6. в.
7. б.
8. б.
9. в.
10. в.
11. придает пышную, пористую и сочную консистенцию.
12. хлебная панировка.
13. маринование.
14. 1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д.
- 15.

Полуфаб-рикаты	Варка (при- пускание)	Жарка основ-ным способом	Жарка во фритюре	Запека- ние	Тушение
1) Зразы		+			
2) Котлеты		+			
3) Биточки		+			
4) Рулет				+	
5) Тельное			+		
6) Фрикадельки	+				
7) Тефтели					+

16.

Полуфабрикаты	Варка	Припус- кание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1) Рыба в целом виде	+	+	+	
2) Звенья пластоватой рыбы	+	+	+	
3) Порционные куски (кругляши)	+		+	
4) Филе с кожей и костями	+		+	
5) Филе с кожей без костей	+	+	+	+
6) Чистое филе		+		+

17. б) удаление плавников;
г) потрошение;
е) обсушивание.

18. а→в→г→е→б→г→ж

19.

Полуфабри-каты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
1) Котлеты		+			
2) Биточки		+			
3) Зразы			+		
4) Рулет	+		+		
5) Тельное	+		+		
6) Рыба в тесте					+

7) Рыба фри	+			+	
-------------	---	--	--	---	--

20. 1) замочить в молоке или сливках;
 2) соединить с чистым филе;
 3) отделить белки от желтков;
 4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов
2 балла	0-30% правильных ответов

Время на выполнение 45 мин

4.4. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Механическая кулинарная обработка мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

Проверяемые результаты обучения: У4,34

Задания для текущего контроля

Карточка-задание №1

Задание: Определите и отметьте знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	крупнокусковые			
	ростбиф	Мясо тушеное	Мясо шпигованное	Мясо отварное
Вырезка				
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок				
Внутренний кусок				
Боковой кусок				
Наружный кусок				
Лопаточная часть				
Грудинка				
Пакромка (1 кат)				

Карточка-задание № 2

Задание:

Определите и отметьте знаком X, из каких частей баранины и свинины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши баранины и свинины	Полуфабрикаты из баранины и свинины							
	Мясо, жаренное крупным куском	Эскалоп	Шницель отбивной	Котлеты натуральные	Плов	Рагу	Под жарка	Гуляш

Корейка баранины								
Корейка свинины								
Тазобедренная часть баранины								
Тазобедренная часть свинины								
Лопаточная часть баранины								
Лопаточная часть свинины								
Шейная часть свинины								
Грудинка баранины								
Грудинка свинины								

Карточка-задание № 3

Задание:

1. Перечислите основные ткани мяса.
2. Составьте таблицу содержания различных тканей в мясной туше.
3. Назовите основные процессы механической кулинарной обработки мяса.

Карточка-задание № 4

Задание:

1. Перечислите части задней четвертины говядины.
2. Каково кулинарное назначение каждой из частей задней четвертины говядины?

Карточка-задание № 5

Задание:

1. Перечислите части свиной туши.
2. Каково кулинарное назначение каждой из частей свинины?

Карточка-задание № 6

Задание:

1. Изучите кулинарную разделку говяжьей туши (стр.59-60).
2. Начертите схему разделки говяжьей туши (стр. 60, рис.6)

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Изучите кулинарное использование частей говяжьей туши (стр.61-62).
2. Составьте конспект по кулинарному использованию частей говяжьей туши.

Карточка-задание №

Задание:

1. Изучите разделку бараньей туши (стр. 65-66).
2. Начертите схему разделки бараньей туши (рис.7).
3. Отметьте кулинарное использование частей бараньей туши.

Карточка-задание № 9

Задание:

1. Изучите разделку и обвалку свиной туши (стр.66-67).
2. Начертите схему разделки свиной туши (рис.8).
3. Отметьте кулинарное использование свиной туши.

Карточка-задание № 10

Задание: Изучите обработку поросят и кроликов и составьте технологические схемы их обработки.

Карточка-задание № 11

Задание:

1. Изучите механическую обработку сельскохозяйственной птицы (стр. 80-82).
2. Составьте технологическую схему обработки кур.

Карточка-задание № 12

Задание: Изучите обработку пищевых отходов сельскохозяйственной птицы и дичи (стр. 87), составьте технологические схемы обработки и кулинарного использования отдельных видов пищевых отходов.

Карточка-задание № 13

Задание: Составьте таблицу хранения полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы (стр. 88).

Полуфабрикат	Температура хранения, °С	Время хранения, ч

Карточка-задание № 19

Задание:

1. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.
2. Каковы особенности механической кулинарной обработки дичи?
3. Назовите виды заправки сельскохозяйственной птицы и дичи, зарисуйте их.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Дан полный ответ
4 балла	Дан ответ, но имеются неточности
3 балла	Дан ответ, но имеется много неточностей
2 балла	Ответ неверен

Время на выполнение 20 мин

Контрольная работа (Тест Разноуровневый)

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. 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

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

3. 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

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

6. 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

7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

8. 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.

9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

10. 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.

2 уровень

Дополните:

- 11.** При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба...
12. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...
13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...
14. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ...
15. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп 2. Щницель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Окорок Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

3 уровень

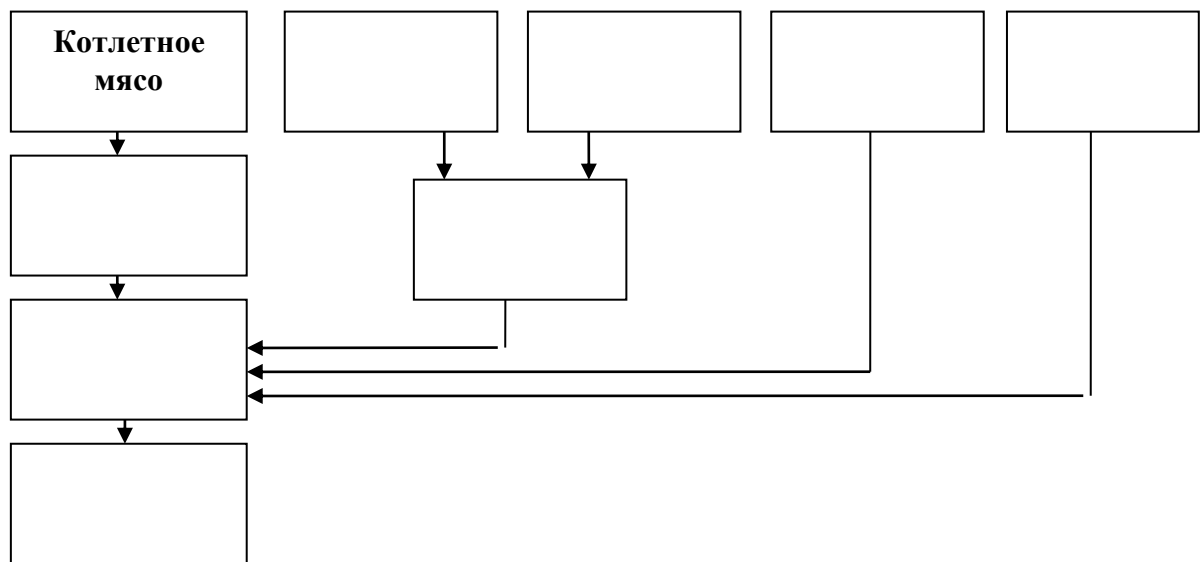
- 16.** Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

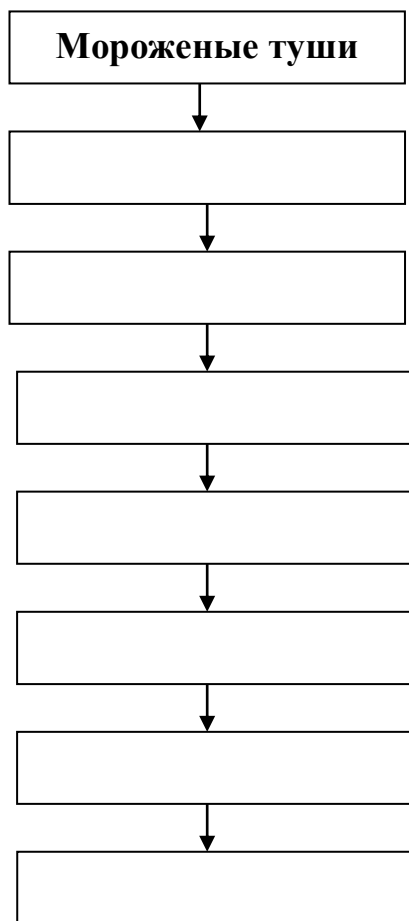
- 17.** Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

- 18.** Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



19. Составить схему обработки мороженого мяса:



20. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

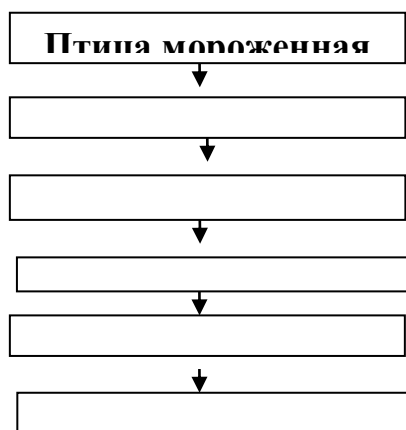
Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									

Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

21. Определить и отметить знаком «X», из каких частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженная:



23. Заполнить таблицу «Характеристика блюд из котлетной и рубленой массы».

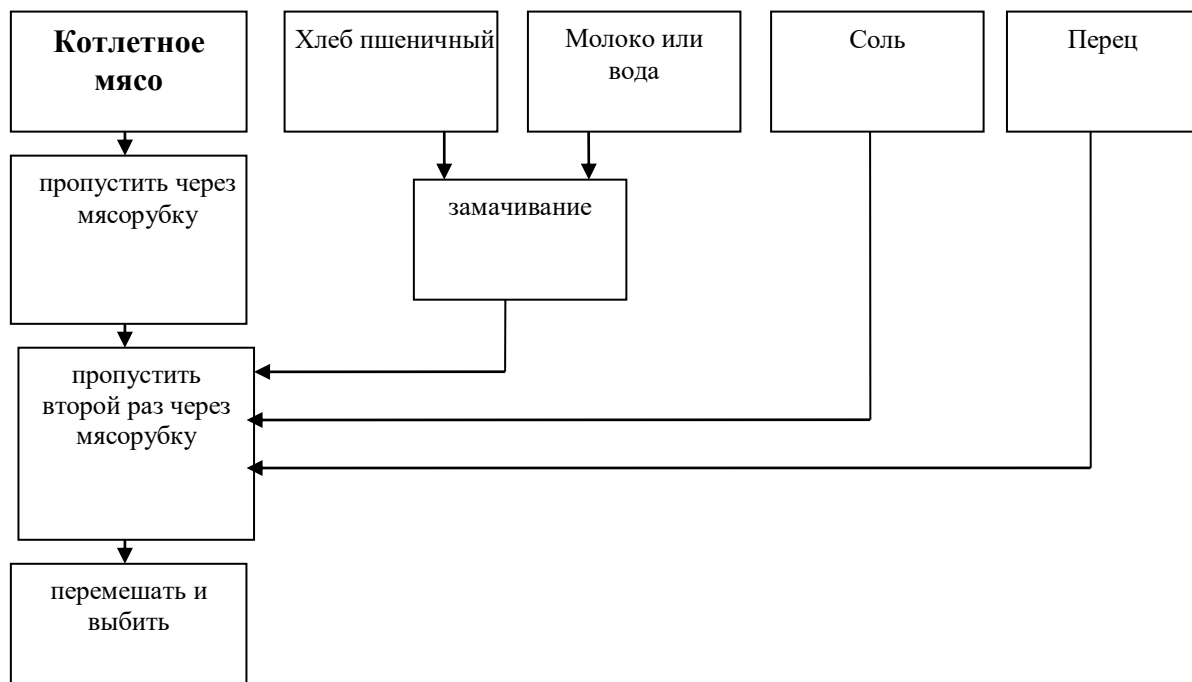
Блюда из котлетной и рубленой массы	Гарнир	Соус
Котлеты		
Тефтели		
Бифштекс рубленый		

Шницель рубленый		
------------------	--	--

Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»

Эталон ответов

1. б.
2. б.
3. б.
4. в.
5. в.
6. б.
7. в.
8. б.
9. а.
10. б;
11. шея, лопатка, спинно-грудная часть.
12. мелкокусковые, из свинины.
13. бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
14. бифштекс, филе, лангет.
15. 1 – Б А
2 – А Б
3 – В Д .
16. 1 – филе;
2 – лангет;
3 – антрекот;
4 – бифштекс.
17. А – 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11;
Б – 1, 3, 7, 10.
- 18.



19.



20.

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлета отбивная	Поджарка	Свинина духовая	Пашлык
Корейка	+	+	+			+	+		+
Окорок		+					+		+
Лопаточная часть					+			+	
Грудинка				+					
Шея					+			+	

21.

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка	+		+	+	+							+
Толстый край, тонкий край						+	+					+
Верхний кусок								+				
Внутренний кусок								+				
Боковой кусок		+						+	+	+		
Наружный кусок		+						+	+	+		
Лопаточная часть											+	
Грудинка											+	
Покромка I категории											+	

22.



Время на выполнение 45 мин

4.5. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Тепловая кулинарная обработка продуктов

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Тест на тему: «Тепловая кулинарная обработка»

1. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Все способы тепловой обработки делят на:, и

4. Установите соответствие:

- | | |
|------------------|---|
| а) Варка | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. |
| б) Тушение | б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. |
| в) Припускание | в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки. |
| г) Запекание | г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке. |
| д) Жарка | д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. |
| е) Брезирование | е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара. |
| ж) Пассерование | ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу. |
| з) Бланширование | з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут. |

5. Перечислите способы варки?

а) в)

б) г)

6. Перечислите способы жарки?

а) г)

б) д)

в) е)

7. При какой температуре начинает свертываться белок?

8. Как сохранить цвет при тепловой обработке?

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	41-69% правильных ответов
2 балла	0-40% правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

Ответы:

1. - Она повышает усвояемость пищи, т. к. образуются вкусовые и ароматические вещества, улучшаются процессы пищеварения;
- Продукты не только размягчаются, но под действием высокой температуры, обеззараживаются, т. к. погибают микроорганизмы и разрушаются вредные вещества – токсины;
- Жир при тепловой обработке расплавляется, образуются новые вещества, придающие готовым блюдам приятный вкус и запах.
2. - Потеря пищевых веществ – растворимых белков, минеральных и ароматических веществ, некоторых витаминов.
- Продукты изменяют свой цвет и массу.
3. основные, комбинированные и вспомогательные.
4. а – е
б – д
в – г
г – а
д – б
е – ж
ж – в
з – з
5. а) Варка основным способом
б) Варка при пониженной температуре
в) Варка на пару
г) Припускание
6. а) Жарка основным способом г) Жарка без жира
б) Жарка в жарочном шкафу д) Жарка на открытом огне
в) Жарка в большом количестве жира е) Жарка инфракрасными лучами.
7. При 70 °С.
8. Свеклу варят с добавлением уксусной кислоты в небольшом количестве воды или тушат.

4.6. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Супы

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

1. Из каких двух частей состоят супы?
2. В качестве жидкой основы супов используют:,,, и т. д.
3. Супы классифицируют:
 - а) по температуре подачи – на и
 - б) по способу приготовления – на,, и
4. В каком цехе приготавливают супа?
 - а) горячий цех
 - б) заготовочный цех
 - в) мясной цех
 - г) холодный цех.
5. Дайте определение понятию бульон?
6. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

- а) щи зеленые г) суп-пюре из бобовых ж) солянка рыбная
 б) суп-пюре из птицы д) борщ флотский з) суп полевой
 в) бульон с гренками е) бульон с яйцом и) рассольник московский
7. Для чего готовые супы оставляют без кипения на 10-15 минут?
8. Почему супы варят при слабом кипении?
9. За сколько минут до готовности в суп кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
- а) за 1 – 2 минуты
 б) за 15 – 20 минут
 в) за 5 – 7 минут
10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассерованные овощи?
- а) за 10 – 15 минут
 б) за 20 – 30 минут
 в) за 5 – 7 минут
11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?
- | | |
|------------|------------|
| а) Россия | а) Борщ |
| б) Украина | б) Щи |
| в) Грузия | в) Харчо |
| | г) Солянка |
12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?
- а) Борщ московский в) Борщ флотский
 б) Борщ украинский г) Борщ сибирский
13. Установите соответствие?
- | | |
|--------------------|--|
| а) Суп-пюре | а) в состав приготовления обязательно входит свекла |
| б) Щи | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья. |
| в) Рассольник | в) является старинным русским национальным блюдом |
| г) Солянка | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. |
| д) Борщ | д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| е) Прозрачные супы | е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. |
14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?
- а) Рассольник ленинградский
 б) Рассольник домашний
 в) Рассольник московский
15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
17. Составьте схему приготовления супов – пюре.
18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?
- | | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------|
| | а) яйцо | е) сухой бисквит |
| а) Прозрачный бульон | б) вареники с ягодами | ж) печенье |
| б) Сладкий суп | в) гренки с сыром | з) расстегаи и пирожки |
| | г) пшеничные хлопья | и) кукурузные палочки |
| | д) кекс | к) пельмени |
19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?
20. Какой срок хранения супов?
- а) 5 часов
 б) 30 минут
 в) 2 часа
 г) более суток

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов
2 балла	0-30% правильных ответов

Время на выполнение 30 мин

Ответы:

1. жидкой (основы) и плотной (гарнира).
2. бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т. д.
3. а) горячие и холодные; б) заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные.
4. а, г
5. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
6. а, д, ж, з, и.
7. Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
8. Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
9. в
10. а
11. а – б, г б – а в – в
12. а) В его состав входит большое количество мясных продуктов таких как: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски и т. д.
б) Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Подается с пампушками
в) Варят с грудинкой и свинокпченостями. Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками.
г) В его обязательно входит фасоль, которую варят отдельно и фрикадельки. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью.
13. а – г ; б – е; в – б; г – в; д – а; е – д
14. а) Готовится с крупой (перловой, рисовой или овсяной).
б) Готовится с капустой
в) Готовят на курином бульоне, с потрохами и с почками. Отличительная особенность этого рассольника в том, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые корни.
15. Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.
16. Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа.
17. Варка или припускание продуктов введение пассерованных овощей
варка или припускание продуктов вместе с овощами протираание соединение с соусом
разведение бульоном проваривание добавление соли заправка льезоном или маслом отпуск.
18. а – а, в, з, к; б – б, г, д, е, ж, и
19. Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.
20. в

4.7. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Соусы

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Вариант № 1

1. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
 - а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;
 - в) 110-120°C;
 - г) 130-140°C.
2. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?
 - а) растительное масло;
 - б) сливочное масло или маргарин;
 - в) свиной жир;
 - г) комбижир.
3. К жирным продуктам подают соусы:
 - а) нежные;
 - б) кислые;
 - в) острые;
 - г) неострые.
4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
 - а) 65°C;
 - б) 70° С
 - в) 80° С;
 - г) 85° С.
5. Соус красный основной доводят до вкуса:
 - а) соль, сахар, уксус;
 - б) соль, сахар, специи;
 - в) соль, сахар, лимонный сок;
 - г) соль, специи, виноградное вино.
6. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
 - а) кубиками;
 - б) дольками;
 - в) соломкой;
 - г) кружочками.
7. Производным, какого соуса является соус томатный?
 - а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного;
 - г) лукового.
8. К каким блюдам используют соус белый основной?
 - а) для запекания мяса или рыбы, супов-пюре;
 - б) к блюдам из котлетной массы;
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам;
 - г) для тушения мяса и рыбы.
9. На основе, какой мучной пассеровки готовят красный мясной соус и его производные?
 - а) белой мучной пассеровки;
 - б) без мучной пассеровки;
 - в) красной мучной пассировки;
 - г) холодной пассеровки.
10. По набору продуктов определите соус:
- масло растительное, горчица столовая, уксус 3%, сахар, соль, перец черный молотый.
 - а) соус хрен;
 - б) соус майонез с корнишонами;
 - в) заправка горчичная;
 - г) соус польский.
11. Определите продукты необходимые для приготовления:

- 1) Маринад овощной
 - а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
 - б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон
 - в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
 - г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана
- 2) Соус Луковый
 - а) соус красный основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар.
 - б) соус белый основной, лук репчатый, вино белое, специи, соль, сахар
 - в) соус красный основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.
 - г) соус белый основной, лук репчатый, маргарин, уксус 9%, специи, соль, сахар.
12. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:
 - а) пассерование белых кореньев и репчатого лука;
 - б) приготовление мясного бульона;
 - в) соль, лимонная кислота;
 - г) разведение бульоном горячей белой мучной пассеровки;
 - д) варка 30 минут;
 - е) доведение до кипения;
 - ж) заправка сливочным маслом;
 - з) процеживание и протирание овощей;
 - и) соединение мучной и овощной пассеровок.
13. Определите, к какой группе относят соусы:
 - 1) С мукой
 - 2) Без муки
 - а) соус луковый
 - б) соус хрен
 - в) майонез
 - г) кисло-сладкий
 - д) молочный сладкий
 - е) паровой
 - ж) соус мадера
 - з) салатная заправка
 - и) горчица столовая
14. Установите соответствие:
Дефекты соусов
Причины
 1. Запах сырой муки и клейкость
 2. Запах и вкус подгорелой муки
 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
 4. Запах и вкус сырого томата
 5. Наличие комков заварившейся муки
 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса
 - а) слабый бульон
 - б) подгорелые овощи
 - в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
 - г) томат плохо спассеровали
 - д) муку перепассеровали
 - е) муку не пассеровали
15. Подберите соусы к блюдам:
 - 1) Соус красный основной
 - 2) Соус, сметанный с томатом
 - а) Сосиски отварные
 - б) Кабачки фаршированные
 - в) Голубцы

- г) Рагу из овощей
- д) Рыба жаренная
- е) Бобовые с копченой грудинкой
- ж) Зразы рубленные
- з) Рулет картофельный

Вариант 2

1. Какие соусы используют для супов-пюре?

- а) красные;
- б) яично-масляные;
- в) на уксусе;
- г) белые.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

3. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

- а) крахмал;
- б) пассерованная мука;
- в) желатин;
- г) агар.

4. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассеровка;
- б) коричневый бульон, красная мучная пассеровка;
- в) бульон и красная мучная пассеровка;
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассеровка.

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) защипывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

6. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

7. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

8. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

- а) баранина жареная;
- б) биточки рубленые;
- в) Рыба жареная;
- г) птица отварная.

9. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино;
- б) паровой;
- в) польский;
- г) рассол.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая;

- б) жировая;
 - в) холодная;
 - г) красная.
11. Какая основа используется для приготовления соуса сметанного натурального?
- а) белая пассеровка сметана, рыбный бульон;
 - б) белая пассеровка сметана, отвар;
 - в) белая пассеровка сметана, мясной бульон;
 - г) белая пассеровка и сметана.
12. По набору продуктов определите соус:
- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.
- а) соус хрен;
 - б) соус майонез с корнишонами;
 - в) заправка горчицная;
 - г) соус польский.
13. В соусном отделении организуют три технологические линии. Назовите их?
- а) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для вспомогательных операций, для гарниров;
 - б) для варки бульонов; приготовления супов;
 - в) для тепловой обработки вторых горячих блюд; для варки супов, для приготовления гарниров, каш и соусов.
 - г) для варки бульонов; для приготовления гарниров, каш и соусов; для тепловой обработки вторых горячих блюд.
14. Определите продукты необходимые для приготовления:
- 1) Соус польский
- а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
 - б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
 - в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
 - г) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
- 2) Соус сметанный с луком
- а) сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
 - б) сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
 - в) сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
 - г) сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп
15. Установите соответствие. Какой соус подается к блюдам?
- 1) Соус луковый с горчицей
 - 2) Соус польский
 - 3) Соус паровой
 - 4) Соус красный кисло-сладкий
 - 5) Соус молочный сладкий
 - 6) Соус абрикосовый
 - 7) Соус белый основной на рыбном бульоне
- а) припущенная рыба
 - б) яблоки в тесте
 - в) сардельки
 - г) цветная капуста
 - д) отварная курица
 - е) пудинг
 - ж) тушеное мясо

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	31-69% правильных ответов

2 балла	0-30% правильных ответов
---------	--------------------------

Время на выполнение 30 мин

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса ответ	1 вариант	балл	2 вариант	балл
1	в	1	в	1
2	б	1	г	1
3	б	1	а	1
4	г	1	б	1
5	б	1	б	1
6	в	1	б	1
7	а	1	а	1
8	а	1	а	1
9	в	1	в	1
10	в	1	в	1
11	1-б,2-в	1	б	1
12	Б,а,г,и,д,в,з,е,ж.	1	г	1
13	1-а,г,д,е,ж. 2-б,в,з,и.	1	б	1
14	1-е,2-д,3-а,4-г,5-в,6-б	1	а	1
15	1-в,2-г,3-д,4-ж,5-е,6-б,7-а.	1	1-г,2-в.	1

4.8. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Выберите правильный ответ

1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

- а) рисовая, пшенная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

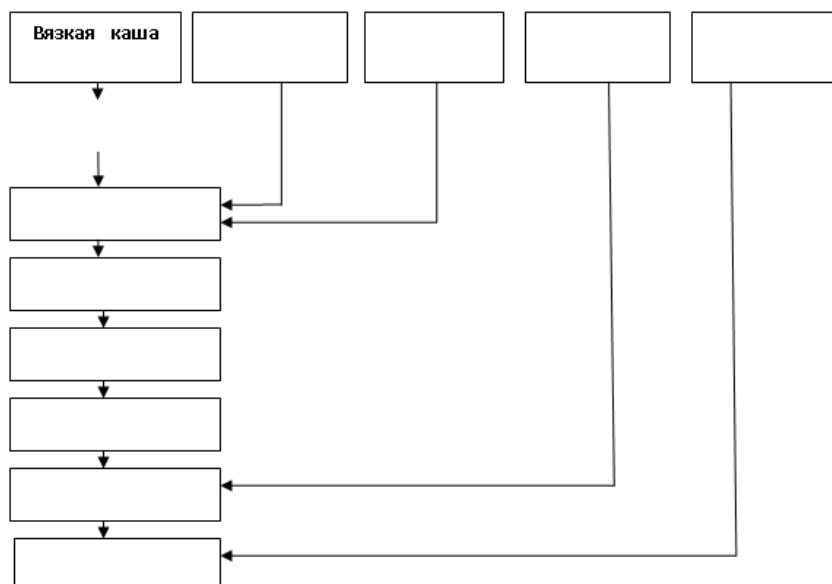
2. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки маннй.

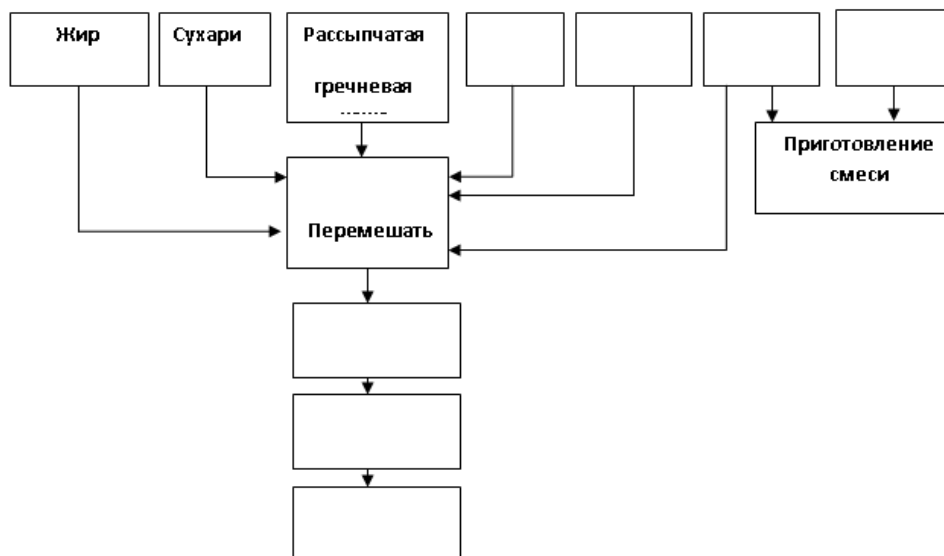
3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
 - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
 - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
 - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
4. Консистенция каш зависит:
- а) от соотношения крупы и воды;
 - б) от вида крупы;
 - в) от способа варки;
 - г) от вида жидкости.
5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:
- а) декстринизации крахмала;
 - б) клейстеризации крахмала;
 - в) меланоидинообразования;
 - г) карамелизации.
6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?
- а) рисовую;
 - б) гречневую;
 - в) перловую;
 - г) пшенную.
7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:
- а) 5-6 раз;
 - б) в 2 раза;
 - в) в 2,5-3 раза;
 - г) в 8 раз.
8. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:
- а) вязкая;
 - б) рассыпчатая;
 - в) жидкая;
 - г) вязкая на молоке.
9. Бобовые варят:
- а) при открытой крышке;
 - б) при бурном кипении;
 - в) при закрытой крышке и слабом кипении;
 - г) при умеренном кипении.
10. При варке бобовые увеличиваются в массе:
- а) более чем в 2 раза;
 - б) в 5 раз;
 - в) не увеличиваются;
 - г) в 4 раза.
11. Вязкие каши варят на ..., ..., ..., разбавленном ...
12. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят в ..., в их состав входят взбитые ...
13. В процессе варки бобовых подливают ... воду, так как если подлить ..., то развариваемость бобовых ...
14. При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание ..., поверхность каши ..., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ... и оставляют кашу для ...
15. Бобовые замачивают в течение ... для ... варки и сохранения ...
16. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:
- А. Сливной способ
 - Б. Несливной способ
- 1. Лапшевник с творогом
 - 2. Макароны с маслом

3. Макаронник
4. Макароны с томатом
5. Макароны с сыром
6. Макароны, запеченные с сыром
17. Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:
 - 1) вода;
 - 2) молоко;
 - 3) взбитые белки яиц;
 - 4) сухари пшеничные;
 - 5) изюм;
 - 6) цукаты;
 - 7) маргарин столовый;
 - 8) сметана;
 - 9) крупа рисовая;
 - 10) яйца;
 - 11) цедра;
 - 12) орехи;
 - 13) сахар;
 - 14) соль.
18. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:



19. Составить технологическую схему приготовления крупеника гречневого:



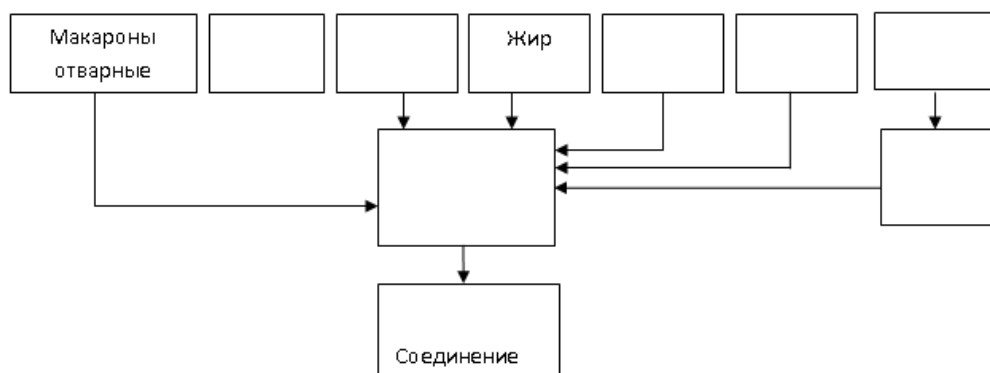
20. Задача.

Определить количество крупы, необходимой для приготовления 50 порций каши пшенной вязкой, если выход одной порции 200 г.

21. Определить название блюда по набору продуктов:

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый.

Составить технологическую схему его приготовления.



22. Яйцо в «мешочек» варят:

- а) 2,5-3 мин;
- б) 4,5-5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 8 мин.

23. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:

- а) 80°C;
- б) 40°C;
- в) 50°C;
- г) 60°C.

24. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

25. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;

- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

26. Срок хранения пудинга творожного:

- а) 1 час;
- б) 15 мин.;
- в) 30 мин.;
- г) не подлежит хранению.

27. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- а) 1 час;
- б) 15 мин;
- в) 30 мин;
- г) 2 часа.

28. Пудинг – это ...

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

29. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

30. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

31. К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

32. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;
- 5) подготовка фарша.

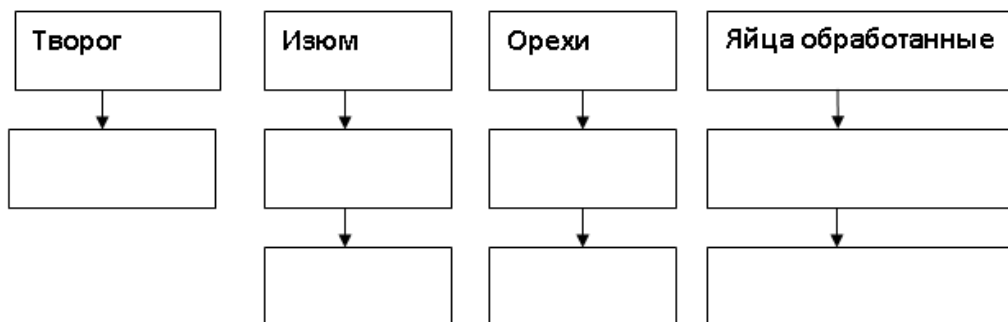
33. Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.

34. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье: ... Варят вареники ленивые в кипящей воде ... мин.

35. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

36. Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога:



37. Распределите продукты для приготовления блюд:

А. Омлет с мясными продуктами

Наименование продуктов

Б. Драчена

1. Яйца
2. Молоко или вода
3. Мука пшеничная
4. Маргарин столовый
5. Молоко
6. Ветчина
7. Сметана
8. Грудинка копченая
9. Масло сливочное

38. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд

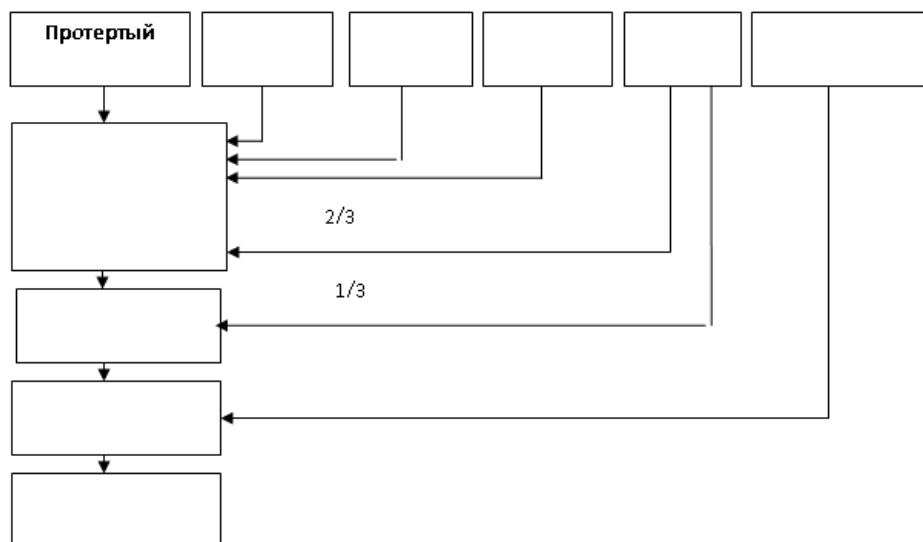
А. Отварные

Б. Жареные

В. Запеченные

1. Яичная кашка
2. Яичница-глазунья
3. Яичница-глазунья с мясными продуктами
4. Омлет со шпиком
5. Омлет натуральный
6. Омлет с сыром
7. Яйца пашот
8. Омлет, фаршированный грибами
9. Омлет с жареным картофелем
10. Драчена
11. Яичная кашка с мясными продуктами
12. Яйцо всмятку

39. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога



40. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности

А Пудинг запеченный из творога

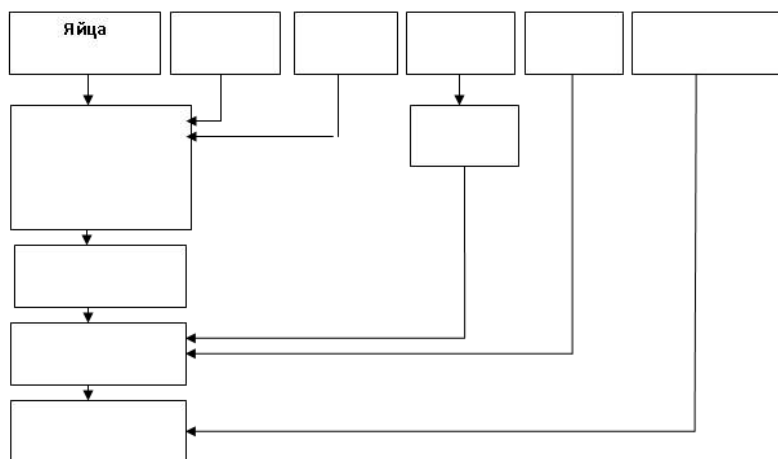
Операции по приготовлению

Б Запеканка из творога

1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу
 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой
 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу
 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло
 5. В массу добавить соль
 6. Массу перемешать
 7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают
 8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями
 9. В массу добавляют изюм, орехи
 10. Поверхность массы смазывают сметаной
 11. Запекают в жарочном шкафу до корочки
 12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму
 13. В массу добавляют яйца с сахаром
41. По набору продуктов определить название блюда и перечислить 7 операций по его приготовлению и отпуску.

Набор продуктов: яйца или меланж, молоко или вода, соль, кабачки свежие, сметана, масло сливочное

42. Составить технологическую схему приготовления драчены:



Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
--------	-----------------

5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 90 мин

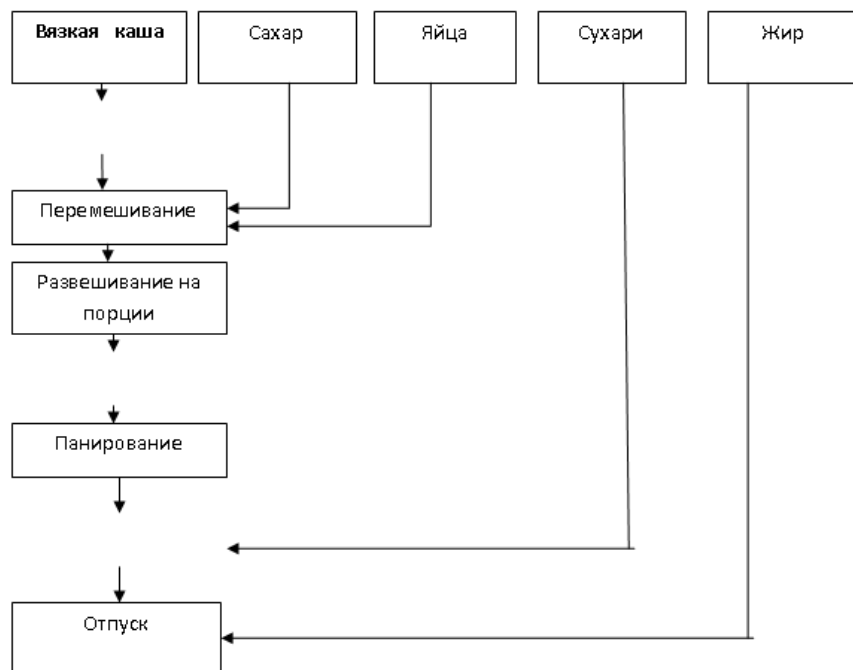
Эталон ответов

1. б.
2. в.
3. б.
4. а.
5. б.
6. а.
7. в.
8. б.
9. в.
10. а.
11. на молоке; воде; на молоке, разбавленном водой.
12. формах, яичные белки.
13. горячую, холодную, замедляется.
14. прекращают, выравнивают, 90-100°C, упревание.
15. 5-8 часов, для сокращения сроков, форм;
16. А – 2, 4, 5;
Б – 1, 3, 6.
17. 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14.
18. Технологическая схема приготовления котлет, биточков манных

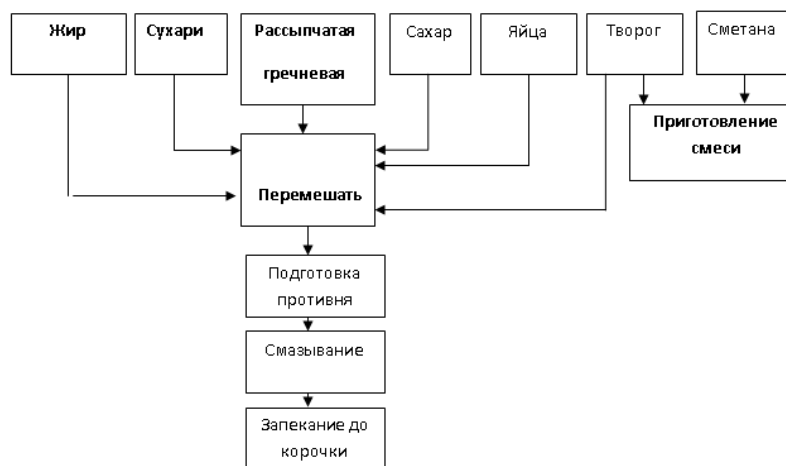
Жарка

Формование

Охлаждение 600



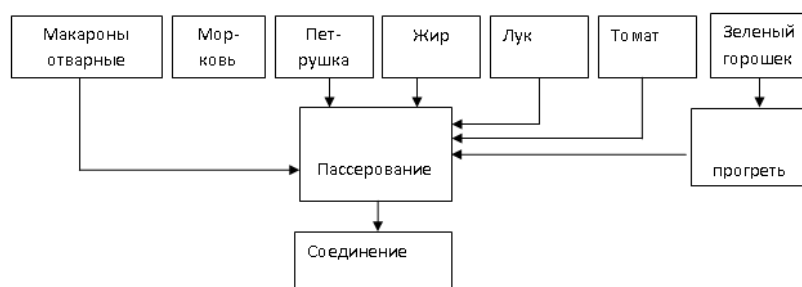
19. Технологическая схема приготовления крупеника гречневого:



20. Ответ: 2,5 кг крупы пшеничной.

На 50 порций необходимо 10 кг каши (200×50). На 1 кг каши необходимо 250 г крупы (таблица Сборника рецептов), а на 10 кг - $250 \times 10 = 2,5$ кг.

21. Технологическая схема блюда «Макароны отварные с овощами»



22. б.

23. в.

24. б.

25. а.

26. в.

27. б.

28. б, в.

29. в.

30. а.

31. а.

32. $2 \rightarrow 5 \rightarrow 1 \rightarrow 3 \rightarrow 4$.

33. В кипящую подсоленную; 5-8 мин.; слабом; с растопленным.

34. Творог, яйца, сахар, соль, пшеничная мука; 3-4 мин.

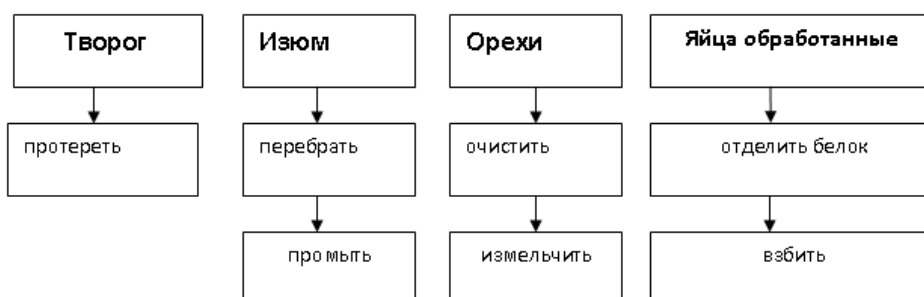
35. 1) приготовление теста;

2) выпекание блинчиков;

3) приготовление фарша;

4) формование блинчиков;

5) обжаривание блинчиков.



36.

37. А – 1, 2, 4, 6, 8, 9;

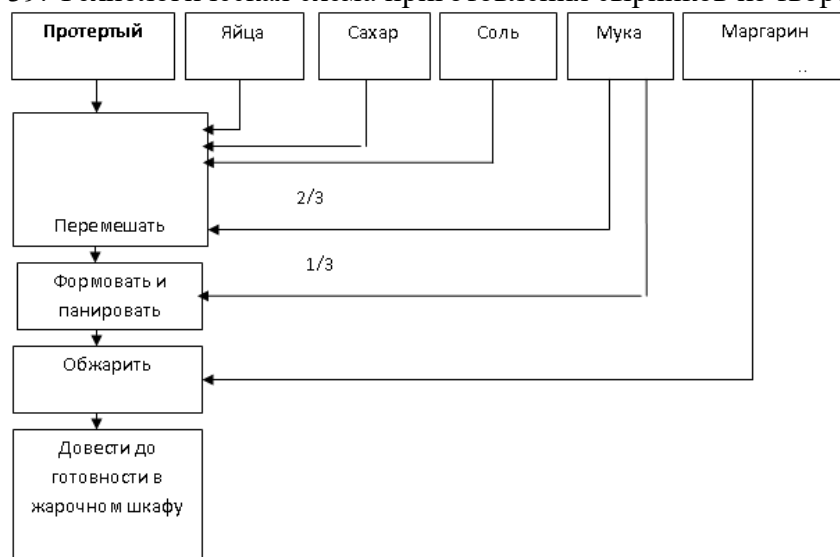
Б – 1, 3, 4, 5, 7.

38. А – 1, 8, 12, 13;

Б – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9;

В – 5, 6, 10, 11.

39. Технологическая схема приготовления сырников из творога



40. А - 1→3→4→5→9→6→7→8→12→10→11;

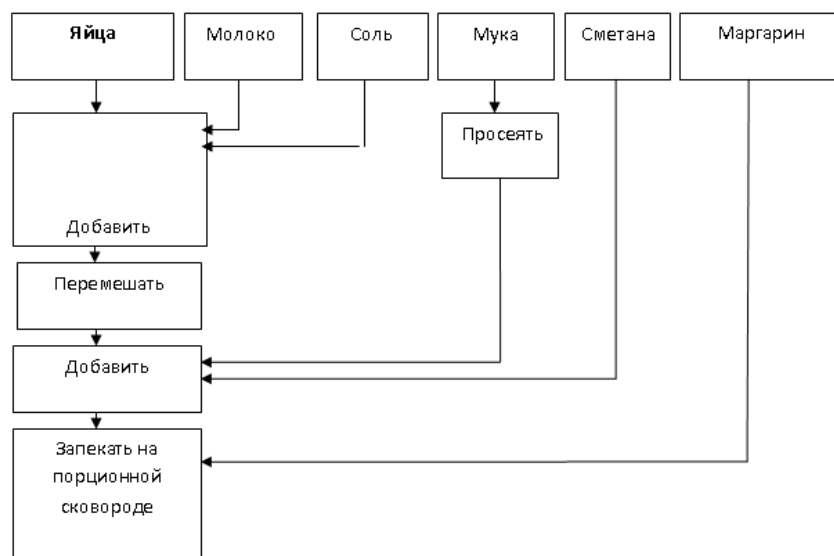
Б - 2→13→5→8→12→10→11.

41. Омлет, фаршированный овощами.

Операции:

- 1) приготовление фарша;
- 2) приготовление омлетной смеси;
- 3) жарка омлета до загустения;
- 4) укладывание фарша и придание формы пирожка;
- 5) дожаривание;
- 6) укладывание на тарелку швом вниз;
- 7) отпуск со сливочным маслом

42. Технологическая схема драчены



4.9. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Блюда и гарниры из овощей и грибов

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

1. Значение овощных блюд в питании?
2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , , , , овощные блюда.
3. Как сохранить витамин С в овощах?
4. При варке вода должна покрывать овощи?
 - а) на $\frac{1}{2}$ - 1 см
 - б) на 3 - 4 см
 - в) на 1-2 см
 - г) на 5 см
5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная б) Голубцы овощные в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливают соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.
--	---

6. Как правильно припустить шампиньоны?

7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

а) морковь б) грибы	в) яйца г) лук	д) рис е) все ответы верны
------------------------	-------------------	-------------------------------

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов

б) не более 6 часов

9. Требования к качеству картофеля отварного?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

Ответы:

1. Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения.
2. отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.
3. Необходимо не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей, использовать посуду из неокисляющегося металла, при варке овощи закладывать в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести до готовности, варить овощи в посуде с закрытой крышкой, что бы не было доступ кислорода, во время приготовления не следует часто перемешивать овощи, не допускать полного их разваривания, соблюдать сроки тепловой обработки, не допускать длительного хранения блюд в горячем состоянии. Витамин С значительно лучше сохраняется при варке на пруту или при жарке, так как жир предохраняет овощи от соприкосновения с кислородом воздуха.
4. в
5. а – в
б – г
в – д
г – б
д – а
6. В посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8-10 минут, затем охлаждают и хранят в этом отваре.
7. е
8. а
9. а) должен сохранить форму
б) плотная
в) от белого до желтоватого
г) в меру соленый
д) свойственный отварному картофелю

4.10. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Блюда из рыбы

Проверяемые результаты обучения: У4,34

Задания для текущего контроля

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
 - а) 3 литра
 - б) 2 литра
 - в) 1 литр
2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?
 - а) 5-7 минут при температуре 200°C
 - б) 20-30 минут при температуре 100 °C
 - в) 10-20 минут при температуре 140-160 °C
3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?
 - а) 5 – 7 шт.
 - б) 6 – 8 шт.
 - в) 10 – 12 шт.
5. Сколько времени варятся кальмары?
 - а) 10 – 15 минут
 - б) 18 – 20 минут
 - в) 5 – 7 минут
6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
8. Сколько времени варятся креветки?

9. Требование к качеству жареной рыбы?

- а) Внешний вид –
- б) Консистенция –
- в) Цвет –
- г) Вкус –
- д) Запах –

10. Определите сроки хранения готовой рыбы?

- а) отварная рыба –
- б) жареная рыба –

Ответы:

1. б

2. в

3. Рыба жареная во фритюре.

4. б

5. в

6. Картофель жареный, отварной, картофельное пюре, кружочек лимона, зелень, тушеная капуста, жареные кабачки, баклажаны, гречневая каша, помидоры и т.д. Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

7. Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета. Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жаренную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жаренного лука.

8. 3-10 минут

9. а) рыба должна сохранить свою форму;

б) мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой;

в) поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета;

г) специфический, без постороннего привкуса;

д) рыбы и жира.

10. а) не более 30 минут

б) не более 2-3 часов

Вариант 1

1) Какими способами размораживают рыбу?

А) На воздухе, в воде

Б) В воде

В) При помощи соли

Г) На воздухе, в воде, комбинированным способом.

2) До какого содержания соли в солёной рыбе, её вымачивают в воде?

А) от 1 до 5% .

Б) от 5 до 10%.

В) от 10 до 20%.

Г) от 20 до 25%.

3) Какое сырьё используют для приготовления рыбной котлетной массы?

А) Рыбное филе, лук, соль, перец.

Б) Рыбное филе, хлеб, яйцо.

В) Рыбное филе, хлеб, вода или молоко, соль, перец

Г) Рыбное филе, лук, хлеб, соль, перец.

4) Форма тельного...

- А) Кирпичика
- Б) Полумесяца
- В) Округлая
- Г) Овально-приплюснутая

5) Сколько рыбных фрикаделек идёт на порцию?

- А) 1-2 штуки
- Б) 3-4 штуки
- В) 6-8 штук
- Г) 8-10 штук

6) Форма биточков рыбных

- А) Округло приплюснутая
- Б) Овально приплюснутая
- В) Кирпичик.
- Г) Полумесяц.

7) Сколько воды берут при варке 1 кг рыбы?

- А) 1л
- Б) 2л
- В) 3л
- Г) 4л

8) Какие овощи добавляют при варке рыбы?

- А) Морковь, петрушка, лук.
- Б) Картофель, пастернак, укроп.
- В) Сельдерей, базилик, щавель.
- Г) Батат, топинамбур, репа.

9) Как раньше называлась припущенная рыба.

- А) Валовая.
- Б) Жаровая.
- В) Паровая.
- Г) Тушевая.

10) Сколько жидкости берут на 1 кг рыбы при припускании?

- А) 1/5.
- Б) 1/10
- В) 1/8
- Г) 1/3

11) В каком блюде рыбу не доводят до готовности в жарочном шкафу?

- А) Рыба жареная.
- Б) Рыба жареная с луком по-ленинградски.
- В) Рыба жареная с зелёным маслом.
- Г) Рыба в тесте жареная.

12) В каком блюде, отварной картофель нарезают часть ломтиками, а часть кружочками.

- А) Рыбная запеканка с картофелем по-русски.
- Б) Рыбная запеканка под молочным соусом.
- В) Рыбная запеканка в сметанном соусе.
- Г) Солянка из рыбы на сковороде.

13) Сколько рыбных биточков подают на порцию?

- А) 1-2 шт.
- Б) 2-3 шт.
- В) 3-4 шт.
- Г) 4-5 шт.

14) Сколько тефтелей подают на порцию?

- А) 1 шт.
 - Б) 2 шт.
 - В) 3-4 шт.
 - Г) 5-6 шт.
- 15) Мясо какого морепродукта при длительной варке или жарке становится жёстким?
- А) Рак.
 - Б) Краб.
 - В) Креветка.
 - Г) Кальмар.

Вариант 2

1. Для чего при размораживании рыбы в воду добавляют соль?
- А) чтобы потом не солить
 - Б) чтобы уничтожить микробов
 - В) чтобы улучшить вкус
 - Г) чтобы сохранить питательные вещества
2. Сколько времени вымачивают солёную рыбу?
- А) 6-8 ч
 - Б) 8-12 ч
 - В) 12-15 ч
 - Г) 15-18 ч
3. Как называется способ, при котором с рыбы снимают кожу?
- А) «носком»
 - Б) «колготками»
 - В) «чулком»
 - Г) «шарфом»
4. Для чего рыбу маринуют?
- А) для придания вкуса и аромата и размягчения соединительной ткани
 - Б) для образования красивой корочки
 - В) для предотвращения отставания кожи
 - Г) для лучшего отделения мяса от костей
5. Какие продукты используют для маринования рыбы?
- А) соль, перец, вода, раст. масло
 - Б) соль, перец, лимонная кислота, раст. масло
 - В) соль, перец, раст. масло
 - Г) соль, вода, зелень
6. Почему для приготовления рыбной котлетной массы, используют пшеничный хлеб без корок?
- А) для образования поджаристой корочки
 - Б) для однородной консистенции
 - В) для сохранения питательных веществ
 - Г) в целях экономии продукта
7. Какой полуфабрикат приготавливают не из рыбной котлетной массы?
- А) котлеты
 - Б) биточки
 - В) тефтели
 - Г) рыба жареная
8. Какой продукт не добавляют при варке рыбы?
- А) морковь
 - Б) петрушка
 - В) батат
 - Г) лук
9. Что добавляют при варке рыбы со специфическим запахом (треска, зубатка, камбала)?
- А) лавровый лист
 - Б) ароматические вещества

- В) эссенцию
Г) уксусную кислоту
10. С чем подают рыбу отварную?
А) с отварным картофелем, с картофельным пюре
Б) с тушеной капустой
В) с рисом
Г) с гречневой кашей
11. Как используют оставшийся бульон от припускания рыбы?
А) для приготовления картофельных запеканок
Б) для приготовления соусов
В) для приготовления рыбных фаршей
Г) для приготовления супов-пюре
12. Сколько жидкости берут для приготовления 1 кг. припущенной рыбы?
А) 1/3
Б) 1/2
В) 1/4
Г) 1/6
13. Сколько жира берут для приготовления 1 кг. жареной во фритюре рыбы?
А) 1 кг
Б) 2 кг
В) 3 кг
Г) 4 кг
14. Сколько рыбных тефтелей идет на порцию?
А) 1-2 шт
Б) 3-4 шт
В) 5-6 шт
Г) 7-8 шт
15. Форма тельного из рыбы?
А) кирпичик
Б) овольно-приплюснутая
В) полумесяц
Г) округло-приплюснутая

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

эталон ответов

Вариант 1: 1-г 2-а 3-в 4-б 5-г 6-а 7-б 8-а 9-в 10-г 11-г 12-а 13-а 14-в 15-г

Вариант 2: 1-г 2-б 3-в 4-а 5-б 6-б 7-г 8-в 9-а 10-а 11-б 12-а 13-г 14-б 15-в

4.11. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Блюда из мяса и мясопродуктов

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Задание № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Почему мясо солят за 10-15 минут до окончания варки?
1. Часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона.
 2. В хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться.
 3. Чтобы не пересолить бульон и мясо.

2. Что влияет на качество приготовляемых блюд из мяса?
1. Наличие жировой ткани.
 2. Правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена.
 3. Подготовка полуфабрикатов.
 4. Выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.
3. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке мяса?
1. Уменьшается.
 2. Увеличивается.
 - 3) Разбрызгивается
4. Какое количество воды берут для варки 1 кг. мяса?
1. 2-3 л
 2. 1-1,5 л
 3. 4-5 л
5. От чего зависит продолжительность варки мяса?
1. От вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
 2. От величины кусков.
 3. От используемой посуды.
6. Какое количество потерь (%) образуется при варке мяса?
1. 50-60
 2. 40-50
 3. 38-40
7. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?
1. В холодную
 2. В горячую
 3. В пряный отвар

8. Укажите соответствие блюд форме полуфабриката, гарниру и соусу

блюдо	Форма полуфабриката и часть мяса, количество	гарнир	соус
Рагу	1. кубики массой 15-20г, 6-8 шт.;	а) рис, морковь, лук, томат;	А) Зелень петрушки;
Плов	2. котлетная масса;	б) отварной рис;	Б) сметанный;
Говядина, запеченная в луковом соусе	3. кусочки массой 30-40 г вместе с косточкой;	в) картофель, морковь, петрушка, обжаренные дольками или кубиками, зелень;	В) красный основной; луковый
Биточки, запеченные «по-казацки»	4. боковая наружная часть задней ноги, лопатка, 1-2 куса на 1 порцию	г) картофель вареный, нарезанный кружочками (часть ломтиками) или картофельное пюре	

9. Какие блюда готовят из субпродуктов?

10. Составить схему приготовления блюда «печень по-строгановски»

Критерии оценки:

При полном и правильном ответе с 1 по 7 вопрос выставляется оценка «3».

При полном и правильном ответе с 1 по 9 вопрос выставляется оценка «4».

При полном и правильном ответе с 1 по 10 вопрос выставляется оценка «5»

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

Эталон ответа

Задание 1.

1.-2;

2.-2, 4;

3-1;

4-2;

5-1, 2;

6-3;

7-2

8 - Рагу – 3,в,В;

- Плов– 1,а, ;

- Говядина, запеченная в луковом соусе - 4, г, В;

- Биточки, запеченные «по-казацки» - 2, б, Б

9. язык отварной, почки по-русски, мозги отварные, мозги фри, печень жареная, печень тушеная в томатном соусе, печень по-строгановски, рубцы в соусе, сердце или легкое в соусе (гуляш).

10 –выложить на сковороду 1-1,5см;

- посыпать и обжарить;

- залить;

- добавить;

- картофель жареный или отварной, картофельное пюре, макароны отварные

- подают отдельно или вместе с печенью.

Задание №2

1. При какой температуре запекают мясные блюда?

1. 200-220 ° С

2. 250-300 ° С

3. 300-350° С

1. Какой гарнир готовят для запеканки картофельной с мясом?

1. Картофель отварной, нарезанный кусочками;

2. Картофельное пюре;

3. Протертую картофельную массу

2. Из чего готовят мясной фарш?

1. Из мяса отварного с рисом и луком;

2. Из обжаренного мяса с луком

3. Из сырого мяса с луком

3. Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»?

1. Из отварного картофеля кружочками или картофельной массы;

2. Из отварных макарон;

3. Из тушеной капусты

4. В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок?

1. Нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

2. Изделия не дожарены в духовом шкафу;

3. Использовали недоброкачественное сырье

5. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

1. Красный основной, луковый;

2. Белый;

3. Сметанный с хреном. Красный

6. В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом?

1. После жаренья мясо залили холодной водой;

2. Добавили мало томата и специй;

3. Взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена

7. Укажите соответствие блюд используемой части мяса, гарниру и соусу

блюдо	гарнир	соус
-------	--------	------

1. Бифштекс	а). картофель жареный, или сложный	А. красный, мадера, томатный
2. Филе	б). картофель фри или сложный, яичница глазунья	Б. мясной сок
3. Лангет	в). картофель жареный, рассыпчатые каши;	В. красный с луком и корнишонами, сметанный с луком;
4. Антрекот	г). картофель фри, припущенная морковь, зеленый горошек;	Г. Сливочное масло разогретое;.
5. Ромштекс	д). картофель фри, картофель в молоке или 3-4 вида овощей, строганный хрен, зелень	Д. Сливочное масло разогретое, сверху кусочки зеленого масла

8. Каковы потери при жаренье изделий из котлетной массы?

9. По приведенному набору продуктов определите название блюда:

Говядина, репчатый лук, маргарин, мука пшеничная, сметана, кетчуп, гарнир

10. Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы.

Критерии оценки:

При полном и правильном ответе с 1 по 7 вопрос выставляется оценка «3».

При полном и правильном ответе с 1 по 9 вопрос выставляется оценка «4».

При полном и правильном ответе с 1 по 10 вопрос выставляется оценка «5»

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

Эталон ответа Задание 2

1. – 2); 2 – 3; 3 – 3); 4 – 1); 5 – 2); 6 – 3); 7 – 3)

8 -1. Бифштекс– д, Б;

- 2. Филе– а, Б, Г;

- 3. Лангет – а, Б

- 4. Антрекот-в,д,Б

- Ромштекс–в,а,Г

9 – 19%

10. – бефстроганов

Вариант № 1

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

а) цыплята табака;

б) котлета натуральная;

в) птица по-столичному;

г) котлета по-киевски.

Эталон ответа: г

2. Потери при варке мяса составляют:

а) 10-20%;

б) 20-30%;

в) 30-40%;

г) 40-50%.

Эталон ответа: в

3. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

Эталон ответа: в

4. 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.

Эталон ответа: а

5. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

Эталон ответа: г

6. Соотнесите блюда согласно классификации:

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

эталон ответа: А – 1, 3, 4, 6, 9, 12 Б – 2, 5, 7, 8, 11, 13.

7. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

эталон ответа: А – 1, 3, 4, 7; Б – 2, 3, 5, 6, 7.

8. Соотнесите:

А. Из котлетной массы	Блюда	Б. Из натурально- рубленной массы
	1. Битки по-белорусски	
	2. Биточки	
	3. Рулет	
	4. Шницель рубленный	
	5. Фрикадельки	
	6. Зразы	
	7. Бифштекс рубленный	
	8. Тефтели	

эталон ответа: . А – 1, 5, 7, 8. Б – 2, 3, 4, 6.

9. Укажите предварительные процессы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд:

А. Из запеченного мяса	Способы тепловой обработки	Б. Из тушеного мяса
	1. Варка основным способом	
	2. Жарка основным способом	
	3. Обжаривание	
	4. Припускание	
	5. Бланширование	

эталон ответа: А – 1, 3, 4; Б – 3.

10. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:

А. Растопленным сливочным маслом	Блюдо	Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	
	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

эталон ответа: А – 5, 6, 8; Б – 1, 2, 3, 4, 7.

11. Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Бефстроганов	Соусы	Б. Поджарка
	1. Томатный	
	2. Сметанный	
	3. Белый	
	4. Красный	
	5. Паровой	
	6. Грибной	

эталон ответа: А – 1, 2; Б – 1

12. Составить схему обработки мороженого мяса:

13. Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

эталон ответа: в

14. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

эталон ответа: бефстроганов, пашлык, поджарка, азу, гуляш.

15. 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

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

эталон ответа: б

Вариант № 2

1. 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.

эталон ответа: в

2. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

эталон ответа: б

3. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

эталон ответа: а

4. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин;
- г) испарение влаги.

эталон ответа: в

5. Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°C ;
- б) 65°C;
- г) 80°C;
- в) 55°C.

эталон ответа: б

6. Укажите причины образования корочки на поверхности мяса при жарке:

- а) концентрация экстрактивных веществ;
- б) образование новых вкусовых веществ;
- в) деформация;
- г) испарение влаги;
- д) плотная консистенция;
- е) карамелизация;
- ж) денатурация.

эталон ответа: г

7. Укажите блюда жареные на сливочном масле:

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) рамштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

эталон ответа: б, д, з.

8. Установите соответствие:

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык по-карски	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

эталон ответа: А – 2, 6, 7, 9, 10;

Б – 1, 3, 4, 5, 8.

9. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- а) мясо нарезают брусочками;
- б) перемешивают;
- в) соединяют с пассерованным репчатым луком;
- г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- д) посыпают солью, перцем;
- е) обжаривают;
- ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;
- з) доводят до кипения;
- и) отпуск.

эталон ответа: . а→г→д→б→е→в→ж→з→и.

10. Определите блюдо из рубленого мяса:

А. С наполнителем	Блюдо	Б. Без наполнителя
	1. Биточки по-белорусски	

	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Колбаски по-могилевски	
	6. Котлеты	

эталон ответа: . А – 2, 4, 6; Б – 1, 3, 5.

11. Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Шашлык из баранины	Гарниры	Б. Люля-кебаб
	1. Зеленый лук	
	2. Овощи натуральные	
	3. Зелень	
	4. Лук репчатый	
	5. Лимон	

эталон ответа: А – 2, 4, 5 Б – 1, 3.

12. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженная:

13. 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.

эталон ответа: б

14. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...

эталон ответа: мелкокусковые, из свинины.

15. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

Критерии оценки

15 баллов – «5»

13 баллов – «4»

11 – 10 баллов «3»

9 – 8 баллов «2»

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 30 мин

4.12. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Блюда из яиц и творога

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Вариант 1

Дополнить предложение:

- Полуфабрикаты сырники из творога имеют _____ - _____ форму.
- Температура подачи блюда «Вареники ленивые» не ниже _____ °С

3. Блюдо «Запеканка из творога», приготовленная в соответствии с рецептурой и технологическим процессом приготовления и оформления при бракераже оценивают в «___» баллов.
4. Время варки яиц без скорлупы составляет _____ минут.
5. Горячие блюда из творога готовят в _____ цехе.
Выбрать один правильный вариант ответа:
6. Время варки яиц всмятку:
А) 2,5 - 3 мин.; В) 4,5 - 5 мин.;
Б) 3 - 4 мин.; Г) 10 - 12 мин.
7. Норма воды необходимое при варке на 1 яйцо:
А) 400-500 гр.; В) 150-200 гр.;
Б) 250-300 гр.; Г) 100-150 гр.
8. Норма соли на 1 яйцо, расходуемое при приготовлении яичницы-глазуни:
А) 5 гр.; В) 0,5 гр.;
Б) 3 гр. Г) 0,25 гр.
9. Норма выхода холодных блюд из творога на 1 порцию составляет:
А) 100-150 гр.; В) 150-200 гр.;
Б) 100-200 гр.; Г) 200-250 гр.
10. Сильно охлажденные яйца выдерживают некоторое время при комнатной температуре, чтобы при варке:
А) не свернулся белок; В) не вытек белок.
Б) скорлупа не треснула; Г) яйца не разбились.
11. В процессе приготовления яичницы-глазуни белок солят:
А) молотым перцем; В) зеленью кинзы.
Б) мелкой солью; Г) зеленью укропа.
12. Продолжительность варки блюд «Вареники ленивые»:
А) 1-2 минут; В) 8-10 минут;
Б) 4-5 минут; Г) 10-15 минут.
13. Блюда «Омлет натуральный» при отпуске поливают:
А) сметаной; В) растопленным маслом;
Б) соусом; Г) мясным соком.
14. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят на:
А) диетические и соловые; В) высший и люкс сорт;
Б) 1 и 2 сорт; Г) все ответы верны.
15. Меланж – это...:
А) смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных;
Б) смесь высушенных белков;
В) яйца, освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные;
Г) перемешанные и взбитые в пышную пену яйца.
16. Для замены 1 яйца (массой нетто) используют меланж массой:
А) 40 гр.; В) 10 гр.;
Б) 46 гр.; Г) 20 гр.
17. Блюдо «Сырники из творога» хранят в горячем виде не более:
А) 1 часа; В) 30 минут;
Б) 3 часов; Г) 15 минут.
18. Средняя масса полуфабриката «Вареники ленивые» 1 штуки составляет:
А) 10 гр.; В) 20 гр.;
Б) 15 гр.; Г) 25 гр.
19. Норма молока на 1 яйцо при приготовлении омлета натурального:
А) 10 гр.; В) 20 гр.;
Б) 15 гр.; Г) 25 гр.
20. Свежесть яйца можно определить при помощи:

- А) овоскопа; В) вращением;
Б) соленой воды; Г) подкисленной воды.

Выбрать варианты верных ответов:

21. Вид оборудования, используемое для приготовления сырников:

- А) плита электрическая; Г) взбивальная машина;
Б) весы; Д) жарочный шкаф;
В) протирачная машина; Е) все ответы верны.

Установите соответствия:

22. Найдите соответствие признаков доброкачественности и положение яйца в жидкости:

Признаки доброкачественности	Положение яйца в жидкости
1. Свежее	А) всплывает
2. Не достаточно свежее	Б) лежит на дне
3. Не свежее	В) стоит вертикальной
	Г) плавает чуть выше дна

23.

Ассортимент блюд из яиц и творога	Температурный режим приготовления
1. Яичница-глазунья	А) 200-220 ⁰ С
2. Запеканка из творога	Б) 140-160 ⁰ С
3. Омлет запеченный	В) 250 ⁰ С
	Г) 160-180 ⁰ С
	Д) 190-200 ⁰ С

24.

Ассортимент блюд из яиц и творога	Требования к качеству
1. Вареники ленивые	А) Правильная круглая форма. Цвет – золотисто – желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция – мягкая, масса – однородная, без крупинок внутри. Запах творога. Вкус – кисло – сладкий.
2. Запеканка	Б) Изделия, сохранившие свою форму, консистенция однородная – мягкая и нежная. Цвет – белый с кремовым оттенком. Поверхность – блестящая от масла. Не должно быть посторонних привкусов и запахов. Вкус – в меру сладкий, без кислотности.
3. Сырники	В) Поверхность гладкая без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой. Цвет на разрезе – белый или желтый. Вкус – кисло-сладкий.
	Г) Правильная овально-приплюснутая форма. Цвет – золотисто – желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция – мягкая, масса – однородная, без крупинок внутри. Запах творога. Вкус – кисло – сладкий.

Установите правильную последовательность технологической схемы приготовления, подачи, оформления блюда

25. «Сырники из творога»

- 1) Творог протирают.
2) Дожаривают в жарочном шкафу 5-7 мин.

- 3) Подготовленный творог соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой, солью.
- 4) Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки.
- 5) Массу хорошо перемешивают.
- 6) Формуют в виде биточков.
- 7) Панируют в муке.
- 8) Подают по 2 шт. на порцию со сметаной.

2 вариант

Дополнить предложение:

1. При варке яиц без скорлупы в воду добавляют _____ и _____.
2. Блюдо из творога, приготовленное с незначительными отклонениями от установленных требований при бракераже оценивают в «_____» баллов.
3. Температура подачи холодных блюд из творога _____ °С.
4. Продолжительность жарки яичницы-глазуньи составляет _____ минут.
5. На ПОП запрещено использовать яйца _____.

Выбрать один правильный вариант ответа:

6. В растворе соленой соды свежее яйцо:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| А) всплывает; | В) лежит на дне; |
| Б) стоит вертикально; | Г) плавает чуть выше дна. |

7. Температура запекания блюда «Омлет натуральный»:

- | | |
|-----------|-----------|
| А) 130°С; | В) 200°С; |
| Б) 180°С; | Г) 250°. |

8. У яиц сваренных вкрутую нельзя удлинять сроки варки:

- А) яйца становятся мягкими, менее упругими и значительно труднее усваиваются;
- Б) яйца становятся твердыми, упругими и значительно труднее усваиваются;
- В) белки частично распадаются;
- Г) чтобы скорлупа не треснула.

9. Согласны ли вы со следующим утверждением:

для замены одного яйца массой 40 гр. берут 40 гр. яичного порошка

- А) да;
- Б) нет.

10. Блюда из творога по способу приготовления делят:

- А) отварные, жареные, запеченные;
- Б) припущенные, жареные, тушеные;
- В) жареные, запеченные, тушеные;
- Г) запеченные, припущенные, тушеные.

11. Вареные яйца быстро охлаждают под холодной водой, для того чтобы:

- А) не темнел белок;
- Б) не темнел желток;
- В) белок не стал упругим;
- Г) желток не стал упругим.

12. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят на:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| А) диетические и соловые; | В) высший и люкс сорт; |
| Б) 1 и 2 сорт; | Г) все ответы верны. |

13. Блюдо «Запеканка из творога» хранят в горячем виде не более:

- | | |
|-------------|--------------|
| А) 1 часа; | В) 30 минут; |
| Б) 3 часов; | Г) 15 минут. |

14. Творожная запеканка отличается приготовлением от творожного пудинга, тем что:

- А) в запеканку вводят взбитые белки;
- Б) в пудинг вводят взбитые белки;
- В) в пудинг вводят взбитые желтки;
- В) в пудинг вводят взбитые яйца.

15. Способ тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Яичная кашка»:

- А) варка; В) запекание;
Б) жарка; Г) варка на пару.

16. Отличительная особенность в технологии приготовления драчены от технологии приготовления омлета:

- А) драчену готовят с добавлением зелени;
Б) драчену готовят с добавлением масла и соуса;
В) драчену готовят с добавлением муки и сметаны;
Г) драчену готовят с добавлением муки и сливок.

17. Вид тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Драчена»:

- А) варка; В) варка на пару;
Б) жарка; Г) запекание.

18. Творог, используемый для приготовления горячих:

- А) жирный; В) полужирный;
Б) нежирный; Г) все ответы верны.

19. Определить блюдо из творога не относящееся к отварным:

- А) вареники;
Б) вареники ленивые;
В) пудинг из творога (на пару);
Г) запеканка из творога.

20. Определить название блюда по описанию:

Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая, добавляют нарезанные овощи, мясные продукты или грибы, слегка обжаренные, добавляют тертый сыр, перемешивают. Жарят на сливочном масле на разогретой сковороде, слегка помешивая до загустения. Готовому изделию загибают края, придавая форму пирожка.

При отпуске кладут швом вниз на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом или посыпают зеленью.

- А) омлет натуральный;
Б) омлет фаршированный;
В) омлет смешанный.

Выбрать варианты верных ответов:

21. При отпуске блюдо «Сырники» подают с:

- А) сметаной; Г) сахаром;
Б) соусом; Д) вареньем;
В) растопленным маслом; Е) фруктовым сиропом.

Установите соответствия:

22.

Ассортимент блюд из творога и яиц	Обязательные ингредиенты
1. Омлет натуральный	А) Мука, соль, меланж
2. Яичница-глазунья натуральная	Б) Сливочное масло, диетическое яйцо, соль
3. Пудинг из творога	В) Яичный порошок, грибы, овощи
	Г) Творог, ванилин, взбитый яичный белок
	Д) Молоко, смесь сырых яиц с солью
	Е) Творог, манная крупа, меланж

23.

Ассортимент блюд из творога и яиц	Температурный режим приготовления
1. Яйца вкрутую	А) 90-95 ⁰ С
2. Сырники из творога	Б) 140-160 ⁰ С
3. Запеканка творожная	В) 160-170 ⁰ С

	Г) 220-250 ⁰ С
	Д) 75-80 ⁰ С
	Е) 110-120 ⁰ С

24.

Ассортимент блюд из яиц и творога	Требования к качеству
1. Омлет натуральный	А) Полужидкий желток, сохранивший свою форму. Края не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли.
2. Яйца всмятку	Б) Желток полужидкий, белок – загустевший сверху, а в центре полужидкий.
3. Яичница-глазунья	В) Изделия, сохранившие свою форму, иметь однородную консистенцию – мягкую и нежную. Цвет – белый с кремовым оттенком. Поверхность – блестящая от масла. Не должно быть посторонних привкусов и запахов. Вкус – в меру сладкий, без кислотности.
	Г) Форма пирожка. Цвет светло – желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой.
	Д) У яиц жидкий желток и полужидкий белок.

Установите правильную последовательность технологической схемы приготовления, подачи, оформления блюда

25. «Запеканка из творога»

1. Подготовленный творог соединяют с пшеничной мукой или манной крупой, с сахаром, яйцами, солью.
2. Массу выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см.
3. Запекают в жарочном шкафу.
4. Творог протирают.
5. Поверхность смазывают сметаной.
6. Массу перемешивают.
7. Поверхность выравнивают.
8. Подают, нарезав на порционные куски квадратной или прямоугольной формы, при отпуске поливают сладким соусом.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Даны все правильные ответы
4 балла	Даны правильные ответы на 70-90% вопросов
3 балла	Даны правильные ответы на 50-60% вопросов
2 балла	% правильных ответов менее 40

Время на выполнение 45 мин

Эталон ответа

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	Округло-приплюснутую	Соль и уксус
2	65 ⁰ С	«5»
3	«5»	10-14 ⁰ С
4	3-4 минуты	3-5 минут
5	Горячем	Водоплавающих птиц
6	А	В
7	Б	Г
8	В	Б

9	Б	Б
10	Б	А
11	Б	Б
12	Б	А
13	В	А
14	А	Б
15	А	А
16	А	В
17	Г	Г
18	Б	Б
19	Б	Г
20	Б	В
21	А, Б, В, Д	А, Б, Г, Д
22	1 – В, 2 – Г, 3 – А	1 – Д, 2 – Б, 3 – Г
23	1 – Б, 2 – В, 3 – Г	1 – А, 2 – В, 3 – Г
24	1 – Б, 2 – В, 3 – А	1 – Г, 2 – Д, 3 – А
25	1, 3, 5, 6, 7, 4, 2, 8	4, 1, 6, 2, 7, 5, 3, 8
Р	34	34

4.13. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Холодные блюда и закуски

Проверяемые результаты обучения: У5,35

Задания для текущего контроля

Вариант 1

1. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

2. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

3. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

4. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

5. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

6. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом.

7. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
 - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
 - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
8. При приготовлении салатов следует:
- а) учитывать время варки овощей
 - б) соединять горячие и холодные овощи
 - в) использовать сильно разваренные овощи
9. Правила охраны труда при жарении овощей
- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
 - б) снимать сковороду с помощью сковородника
 - в) овощи укладывать на сковороду не просушивая
10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета
- а) соломка
 - б) брусочки
 - в) кубики
11. Канапе – это бутерброд:
- а) открытый;
 - б) закрытый;
 - в) закусочный;
12. Салат-коктейль – это:
- а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
 - б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
 - в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
13. Мясо для салата мясного:
- а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают; в) отваривают, запекают;
14. Салаты украшают:
- а) зеленью, морепродуктами;
 - б) майонезом, овощами;
 - в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
15. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.
- а) пшеничный
 - б) ржаной
 - в) пшеничный и ржаной

Вариант 2

1. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.
 - А) открытых
 - Б) закрытых
 - В) закусочных
2. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?
 - А) 0.5-0.9 см
 - Б) 1-1.5 см
 - В) 1.7-2 см
3. Масса хлеба для простых бутербродов.
 - А) 30-40 гр
 - Б) 50-60 гр
 - В) 70-80 гр
4. Что такое сэндвич?
 - А) закусочные бутерброды
 - Б) открытые бутерброды
 - В) закрытые бутерброды
5. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
 - А) филе с кожей и костью

- Б) чистое филе
В) филе с кожей
6. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
А) филе с кожей и костью
Б) чистое филе
В) кругляши
7. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
А) для улучшения вкуса
Б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
В) чтобы свекла не окрашивала другие овощи
8. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
А) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата
Б) для улучшения вкуса
В) чтобы остался майонез для оформления салата
9. Почему овощи нельзя переваривать для салатов?
а) снижается санитарное состояние;
б) увеличивается потеря массы и витаминов;
в) при последующем нарезании овощи крошатся.
10. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
А) бланшировать
Б) хранить в подкисленной воде
В) посыпать сахаром
11. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
а) протереть через сито;
б) пропустить повторно через мясорубку;
в) снять с реализации.
12. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
а) соломка,
б) брусочки,
в) кубики,
13. При приготовлении салатов следует:
а) соединять холодные и горячие овощи
б) использовать сильно разваренные овощи
в) учитывать время варки овощей
14. Правила охраны труда при варке овощей
а) закладывать овощи в кипящую воду
б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
в) варить овощи при открытой крышке
15. Канапе относится к Бутербродам
а) закусочным
б) закрытым
в) открытым

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	41-69% правильных ответов
2 балла	0-40% правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

Эталон ответов

Вариант 1. 1-в, 2-в, 3-б, 4-в. 5-б. 6-в. 7-в. 8-а. 9-б. 10-в. 11-в. 12-а. 13-а. 14-в. 15-в

4.14. Задание текущего/рубежного контроля по разделу: Сладкие блюда и напитки

Проверяемые результаты обучения: У4,34

Задания для текущего контроля

Вариант 1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
9. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
10. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
11. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;

- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.
- 12. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
- 13. К горячим сладким блюдам относят
 - а) мусс
 - б) самбук
 - в) суфле
- 14. Температура подачи холодных сладких блюд.
 - а) 90С – 100С
 - б) 100С – 140С
 - в) 140С – 150С
- 15. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.
 - а) ванилин
 - б) корицу
 - в) лимонная кислота

Вариант 2

- 1. К горячим сладким блюдам относят
 - а) мусс
 - б) самбук
 - в) суфле
- 2. Температура подачи холодных сладких блюд.
 - а) 90С – 100С
 - б) 100С – 140С
 - в) 140С – 150С
- 3. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.
 - а) ванилин
 - б) корицу
 - в) лимонная кислота
- 4. Когда добавляют сахар в компот
 - а) в начале варки
 - б) в середине варки
 - в) в конце варки
- 5. Время варки яблок, груш в компоте
 - а) 15 минут
 - б) 20 минут
 - в) 25 минут
- 6. Время варки изюма в компоте
 - а) 5 минут
 - б) 10 минут
 - в) 15 минут
- 7. Время выдержки компота после варки
 - а) 5-7 часов
 - б) 10-12 часов
 - в) 13-14 часов
- 8. Какой водой разводят крахмал
 - а) горячей кипяченой водой
 - б) тёплой кипяченой водой
 - в) холодной кипяченой водой
- 9. К желеваным сладким блюдам относят
 - а) кисель

- б) компот
в) шарлотка
10. Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в цехах
а) овощном и мясном
б) горячем и холодном
в) кондитерском
11. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками
а) землянику, клубнику, малину
б) арбуз, дыню
в) апельсины, мандарины
12. Сладкие блюда, подаваемые в горячем и холодном виде
а) печёные яблоки
б) блинчики с вареньем
в) оладьи со сметаной
13. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
14. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
15. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	90-100% правильных ответов
4 балла	70-89% правильных ответов
3 балла	41-69% правильных ответов
2 балла	0-40% правильных ответов

Время на выполнение 20 мин

Эталон ответов

Вариант 1: 1-в. 2-в. 3-в. 4-а. 5-в. 6-б. 7-в. 8-а. 9-б. 10-а. 11-а. 12-б. 13-в. 14-б. 15-в

Вариант 2: 1-в. 2-б. 3-в. 4-а. 5-б. 6-а. 7-б. 8-в. 9-а. 10-б. 11-а. 12-а. 13-б. 14-б. 15-б

Промежуточная аттестация

Экзамен

Экзаменационный билет №1


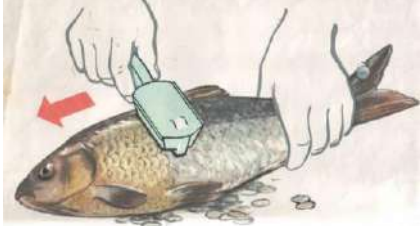




1. В таблице дополните схему классификации овощей

ОВОЩИ	
	Свекла, морковь, редис, редька, петрушка корневая
Клубнеплоды	
Тыквенные	

	Краснокочанная, белокочанная, цветная, кольраби.
	Горох, фасоль, бобы,
	Салат, шпинат, щавель
	Лук, чеснок
Пасленовые	

2. Опишите технику безопасности при работе в мясном цехе

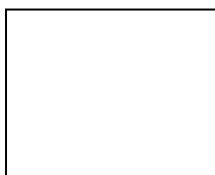
3. Заполните таблицу механической кулинарной обработки рыбы (по рисункам)

Виды операции	Рисунок обработки
	
	
	
	
	
	

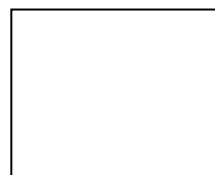
Экзаменационный билет №2

1. Какие формы можно использовать при нарезке картофеля? Зарисуйте их и подпишите.









2. В чем заключается личная гигиена при выполнении работ на предприятиях общественного питания?
3. Продолжите технологическую последовательность обработки осетровой рыбы:

размораживают → _____

Экзаменационный билет №3

1. Запишите в таблице данные недостающих граф подготовки кабачков для фарширования

Название технологического процесса обработки	Описание технологического процесса обработки
Сортировка	
Калибровка	
	Моют кабачки в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.
	Удаляют плодоножку в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. Очищают кожицу
	Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена
Мойка	
Тепловая обработка Охлаждение и заполнение фаршем	

2. Подписать виды полуфабрикатов рыбы



3. Продолжите технологическую последовательность обработки мяса:

Размораживание →

Экзаменационный билет №4

1. Какую роль играет мясо в жизни человека и почему его необходимо включать в рацион?
2. Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:

сортировка -

калибровка -




мытьё -




очистка -

доочистка -

нарезка-

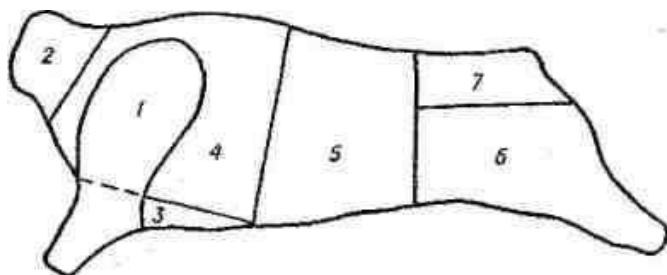
3. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование картофеля простой формы нарезки

Форма нарезки	Размер, см	Кулинарное использование
Брусочки 		
Соломка 		
Дольки 		
Кубики крупные		

		
Кубики средние		
Кубики мелкие		
Ломтики 		
Кружочки 		

Экзаменационный билет №5

1. Укажите на рисунке номера частей полутуши говядины для обвалки



- 1-
- 2-
- 3-
- 4-
- 5-
- 6-
- 7-

2. Перечислите способы использования следующих пищевых отходов рыб

Головы осетровых пород рыб

Кожа и кости

Икра

Молоки

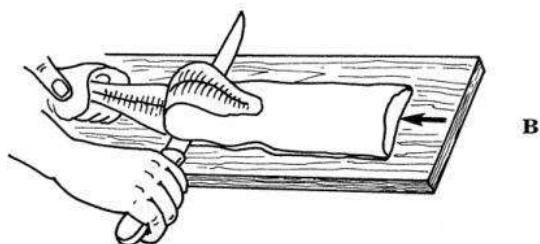
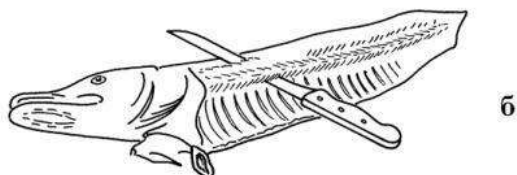
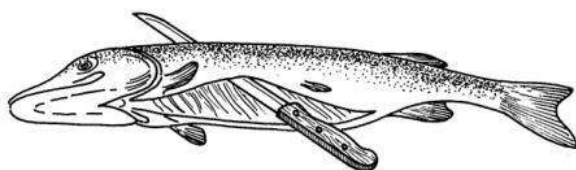
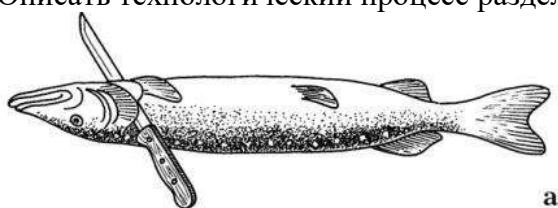
3. Запишите в таблице данные недостающих граф подготовки перцев для фарширования

Название технологического процесса обработки	Описание технологического процесса обработки
Сортировка	

Калибровка	
	Удаление загрязнений с поверхности перцев для улучшения санитарного состояния. Моют вручную в ваннах с подводкой воды или в овощемоечных машинах
	Удаляют плодоножку и семена в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.
Бланшировка	
	Охлаждают и дают стечь воде
Заполнение фаршем	

Экзаменационный билет №6





1. Описать технологический процесс разделки рыбы на филе по картинкам:



2. Перечислите набор посуды и инвентарь, используемый в мясном цехе. Почему нельзя использовать его в других цехах?

3. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование моркови простой формы нарезки

Форма нарезки	Размер, см	Кулинарное использование
Брусочки		

		
Соломка 		
Кубики крупные 		
Кубики средние		
Кубики мелкие		
Ломтики 		
Кружочки 		

Экзаменационный билет №7

Задание 1. Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров термическим способом:

размораживают ➡

2. Составить технологическую схему обработки грибов

1. Переборка

2. Сортировка

3. Зачистка

4.Промывают

3. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....) наденьте спец. одежду;

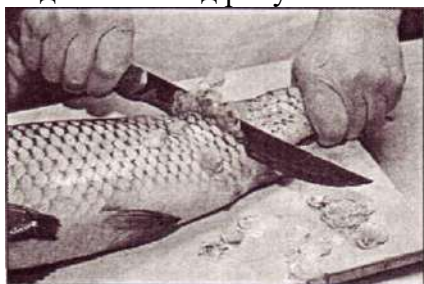
(....) уберите волосы под головной убор;

(....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

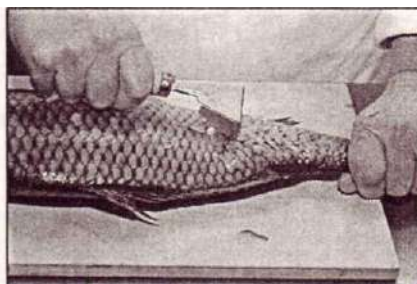
Экзаменационный билет №8

1. Назовите преимущества и недостатки механического способа очистки картофеля

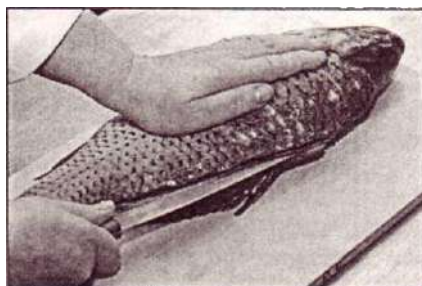
2. Какие операции показаны на рисунках по механической кулинарной обработке рыбы, подпишите под рисунками?



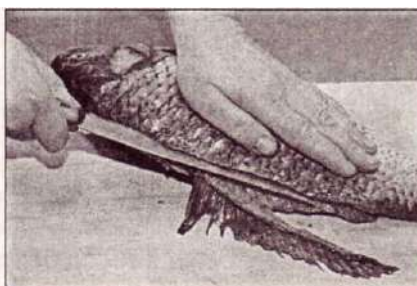
а)



б)



а



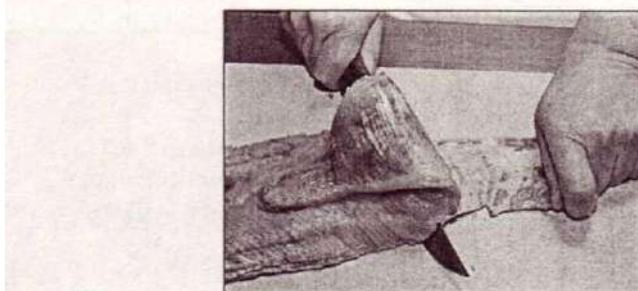
б



а



б



3. Продолжите схему технологического процесса обработки мяса

Размораживание →

Опишите, что происходит на каждой стадии обработки мяса

Экзаменационный билет №9

1. В таблице дополните схему классификации овощей

ОВОЩИ	
	Свекла, морковь, редис, редька, петрушка корневая
Клубнеплоды	
Тыквенные	
	Краснокочанная, белокочанная, цветная, кольраби.
	Горох, фасоль, бобы,
	Салат, шпинат, щавель
	Лук, чеснок
Пасленовые	

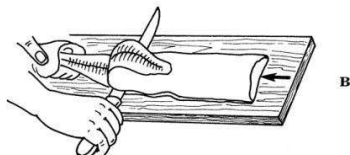
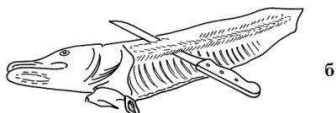
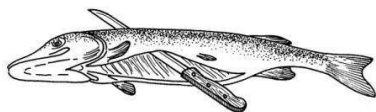
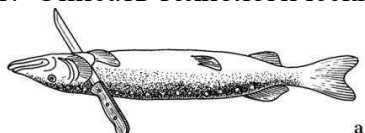
2. Опишите технику безопасности при работе в мясном цехе

3. Продолжите технологическую последовательность обработки мяса:

Размораживание →

Экзаменационный билет №10






1. Описать технологический процесс разделки рыбы на филе по картинкам:



2. Перечислите набор посуды и инвентарь, используемый в мясном цехе. Почему нельзя использовать его в других цехах?

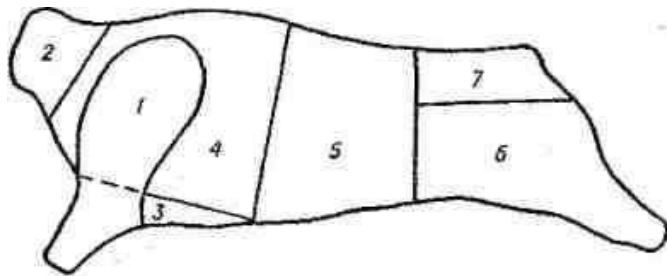
3. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование моркови простой формы нарезки

Форма нарезки	Размер,	Кулинарное использование
---------------	---------	--------------------------

	см	
Брусочки 		
Соломка 		
Кубики крупные 		
Кубики средние		
Кубики мелкие		
Ломтики 		
Кружочки 		

Экзаменационный билет №11

1. Укажите на рисунке номера частей полутуши говядины для обвалки



- 1-
- 2-
- 3-
- 4-
- 5-
- 6-
- 7-

2. Перечислите способы использования следующих пищевых отходов рыб

Головы осетровых пород рыб

Кожа и кости

Икра

Молоки

3. Продолжите схему технологического процесса обработки мяса

Размораживание →

Опишите, что происходит на каждой стадии обработки мяса

Экзаменационный билет №12

1. Какую роль играет мясо в жизни человека и почему его необходимо включать в рацион?

2. Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:

сортировка

-

калибровка

-

мытьё

-

очистка

-

доочистка

-

нарезка-

3. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....) наденьте спец. одежду;

(....) уберите волосы под головной убор;

(....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

Критерии оценивания

Экзамен оценивается по 5-ти бальной шкале

«5» (отлично) - за правильный полный ответ, грамотное и логичное изложение ответа на все вопросы экзаменационного билета

«4» (хорошо) - за полный ответ, грамотное изложение ответа на все вопросы экзаменационного билета, с некоторыми неточностями в ответах

«3» (удовлетворительно) – изложение по вопросам билета не полное, допускаются неточности в ответе

«2» (неудовлетворительно) – нет правильных ответов по вопросам билета