**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ**

**РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

Государственное профессиональное образовательное учреждение

**“Воркутинский политехнический техникум”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **УТВЕРЖДАЮ**  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И Хромцова В.  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**Контрольно-оценочные средства**

***для промежуточной аттестации***

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 01.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

*форма аттестации* ***дифференцированный зачет***

**Составитель:**

Арцыбашева Светлана Юрьевна

преподаватель спецдисциплин

Воркута, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

I. Паспорт КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ......................................................3

1.1 Общие положения контрольно - оценочных средств МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов...................................................................................3

1.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.................................................................................................................7

1.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов ...................................................................................9

ii. КоМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧных средств МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов................................................................................................................11

**I. Паспорт КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**.

1.1 Общие положения контрольно - оценочных средствМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Комплект контрольно-оценочных средств МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разработан на основании: основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и учебной программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначен для оценки результатов освоения по

1.Результатом освоения МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии умениями и знаниями, профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы,  дичи. |

А также результатом освоения МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии умениями и знаниями общими компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| ОК. 1 | Выбирать способы решения зада профессионально деятельности,  применительно к различным контекстам. |
| ОК. 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК. 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК. 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК. 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК. 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК. 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК. 8 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК. 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  иностранном языках. |

1.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Формируемые компетенции | Предмет(ы) оценивания | | Объекты оценивания | Показатели оценки |
| ПК 1.2.  ПК 1.3.  ПК 1.4. | **Уметь:** | **Знать:** | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий, |
| Оценивать наличие, определять объем продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения, своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья. | Ассортимент, требования к  качеству, условия и сроки хранения  традиционных видов овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, правила  оформления заявок на склад. |
| Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика, ответственность за сохранность материальных ценностей. | Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий, |
| Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими  требованиями, обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расхода материалов в соответствии с нормативами, распознавать недоброкачественные продукты, владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья, рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. | Правила поверки весоизмерительного оборудования. правила приема продуктов по количеству и качеству, правила снятия остатков на рабочем  месте, правила проведения  контрольного взвешивания  продуктов. | Хранение обработанных  овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Формируемые компетенции | Предмет(ы) оценивания | | Объекты оценивания | Показатели оценки |
| ПК 1.2.  ПК 1.3.  ПК 1.4. | **Уметь:** | **Знать:** | Подбор, применение, комбинирование различных методами обработки пищевого сырья обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий |
| Выбирать, применять,комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке  Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. |
| Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования, удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение обработанных овощей и грибов, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему исполь-зованию. | Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей, способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в  процессе обработки и хранения. | Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов  Хранение обработанных  овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий |
|  | Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать сырье, продукты, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формо-вать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Формы, техника нарезки, различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки п/ф для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, в том числе региональных.  Методы приготовления п/ф и способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении п/ф из различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из  овощей, грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного  ассортимента, в том числе региональных | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий |
|  | Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода п/ф, осуществлять взаимозаме-няемость продуктов в процессе приготовления п/ф с учетом принятых норм взаимозаменяемости, рассчитывать стоимость п/ф.  Вести учет реализованных п/ф.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежа. | Ассортимент, назначение, правила  обращения с упаковочными  материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования  готовых.  Техника порционирования упаковки и маркирования упакованных  полуфабрикатов.  Правила заполнения этикеток правила складирования упакованных п/ф, требования к условиям и срокам хранения упакованных п/ф  Способы упаковки, складирования полуфабрикатов из различных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение *полуфабрикатов*  Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции | Полнота ответов, точность формулировок.  Правильность, полнота выполнения заданий |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые**  **компетенции** | **Название раздела** | | |
| **Умения** | **Знания** | Критерии оценки |
| **ОК 01**  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач  профессиональной  деятельности | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных  контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач  профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать  с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами. | Психология  коллектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| **ОК 7**Содействовать  сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно  действовать в  чрезвычайных  *ситуациях.* | Соблюдение правил  экологической  безопасности при ведении  профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение на  *рабочем месте* | Соблюдать нормы  экологической  безопасности Определять  направления  ресурсосбережения в  рамках  профессиональной  деятельности по  профессии  *(специальности)* | Правила  экологической  безопасности при ведении  профессиональной  деятельности  Основные ресурсы  задействованные в  профессиональной  деятельности  Пути обеспечения  *ресурсосбережения.* |

1.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕМДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

|  |
| --- |
| **Условия проведения дифференцированного зачета:** |
| 1. Форма проведения дифференцированного зачета : письменная |
| 2. Содержание задания:  **1 уровень: 10 вопросов на выбор ответа - (1 балл за каждый правильный ответ)**  **2 уровень: 10 вопросов закончите предложение или вставьте пропущенные слова**  **( 2 балла за каждый правильный ответ )**  **3 уровень 3 вопроса на соотнесение - 15 баллов (за каждое правильно выполненное**  **задание 5 баллов)** |
| 3.Место выполнения заданий: *в учебной аудитории.* |
| 4. Максимальное время выполнения заданий (подготовки): *2часа* |
| 5. На дифференцированном зачете студенту не разрешается использовать *справочную литературу* |

**1.3. Критерии оценивания учебной дисциплины МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

|  |  |
| --- | --- |
| Баллы | Критерии оценки |
| «5» | **45- 41 балла** |
| «4» | **40- 32 балла** |
| «3» | **31- 22 балла** |
| «2» | Менее 22 |

**1 уровень - 10 баллов**

**2 уровень - 20 баллов всего 45 баллов**

**3 уровень - 15 баллов**

**Ну а вы можете свои баллы прописать, как захотите**

**ii. КоМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧных средств МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**Вариант 1**

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

**Выбрать правильный ответ:** укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1.Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;

б) для блюда «Картофель в молоке»;

в) для жаренья во фритюре;

г) для тушения.

2.Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;

б) для супов с макаронными изделиями;

в) для жаренья основным способом.

3.Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»),

б) супов с макаронными изделиями, рассольника;

в) для запекания рыбы и мяса;

г) для холодных блюд.

4.Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом;

в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5.Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольников.

6. Обработанную тушку заправляют

а) в кармашек»; б) «в одну нитку»; в) «в две нитки»; г) все варианты верны

7.Что используется для приготовления котлет Пожарских?

а) кнельная масса из птицы б) котлетная масса из птицы

в) натурально-рубленая масса из мяса г) котлетная масса из мяса.

8. Какое мясо имеет температуру в толще мышц от 0 до 4 °С?

а) остывшее б) охлажденное в) мороженое г) парное.

9. Внутри этого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла..

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

10.В чем панируют мозги для приготовления блюда «Мозги жареные»?

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

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

13.К простым, наиболее распространенным формам нарезки относят …..

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Опаливание птицы производят при помощи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16.Такой субпродукт, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ богат калием, фосфором, белками, его мясо

жестковатое, ценится нежирное ………….. ягнят и телят

17. Шейки птицы *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*, удаляют перья, затем обсушивают, натирают \_\_\_\_\_\_ и опаливают, зачищают от «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» и промывают

18.Снимают кожу рыбы «.....................» у такой рыбы, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19.Термин «обвалка мяса» означает \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20 .Мясные котлеты с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ начинкой – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое правильное задание 5 баллов)**

1. Установите соответствие между названием полуфабриката и используемыми ингредиентами для его приготовления

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название п/ф |  | Ингредиенты |
| 1 | галантин | а | курица, свинина, шпик, яйца, фисташки, мускатный орех, перец соль. |
| 2 | курица фаршированная | б | курица, рис отварной, курага, чернослив, изюм, грецкие орехи, яблоки, соль, кинза, перец |
| 3 | рулет с фисташками | в | курица, сливки жирностью 22%, свиная корейка, фисташки, соль, перец |
| 1- ; 2- ; 3- ; | | | |

2. Соотнесите названия полуфабрикатов к их виду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Полуфабрикаты |  | Вид полуфабрикатов |
| 1 | Лангет, антрекот, ромштекс | а) | Полуфабрикаты мелкими кусками |
| 2 | Поджарка бефстроганов гуляш | б) | Порционные полуфабрикаты |
| 3 | Ростбиф, мясо шпигованное | в) | крупнокусковые |
| 1- ; 2 - ; 3 - ; | | | |

**3.Подпишите под каждой картинкой операции по обработке ры**бы

**1.2.3.4.**

**5.6. **

1- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; 2 -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; 3 -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; 4-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

5 -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; 6-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Эталон ответов варианта 1

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

1 - б ; 2 -б ; 3 - г ; 4 - в ; 5 - б ; 6 - г ; 7-б ; 8-б ; 9 -г ; 10- г ;

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11. Поджарка, бефстроганов, шашлык, гуляш, плов, азу.

12. Хлеб, который замачивают в воде или молоке, а затем отжимают от жидкости.

13. а) брусочек б) кубик 3 видов в) соломка г) ломтик д) дольки

14. Нарезка, отбивание, панирование, маринование, рубка,

15. Опального горна.

16. Сердце. Нежирное сердце.

17.Шейки ошпаривают, удаляют перья, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают, зачищают от «пеньков» и промывают.

18. У налима и угря снимают кожу “чулком”

19.Отделение мякоти от кости

20 .Зразы

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое правильное задание 5 баллов)**

1) 1- а ; 2- б ; 3-в

2) 1-б ; 2 -а ; 3 - в

3) 1- очистка от чешуи; 2- разрез брюшка; 3 -потрошение; 4 -удаление плавников, головы и хвоста; 5 - пластование ; 6 - нарезка порционных п/ф;

**Вариант 2**

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

**Выбрать правильный ответ:**

**1.В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?**

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке

в) в картофеле; г) в тыкве, капусте

**2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?** а) в картофеле, тыкве; 6) в сельдерее, укропе, эстрагоне, петрушке;

в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.

**3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?**

а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови;

в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.

**4.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

**5. Что обеспечивает дефростация мяса?**

а) возможность быстрее его обработать и удобство приготовления п/ф

б) улучшение вкусовых качеств мяса

в) восстановление свойств мяса

г) обеззараживание поверхности мяса.

**6. Укажите к какой группе относится коллаген, миозин, эластин?**

а) это составные мышечной соединительной ткани мяса

б) это составные жировой ткани мяса

в) это составные костной и хрящевой ткани мяса

**7.Какую поверхность мышц имеет охлажденное мясо?**

а) влажную б) с подсохнувшей корочкой

в) липкую г) сухую корочку

**8. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?**

а) сердце б) рубцы в) язык г) мозги д) вымя говяжье

**9.Как нарезают мясо для приготовления полуфабрикатов?**

а) вдоль волокон б) поперек волокон и только под прямым углом

в) поперек волокон не только под прямым углом, но и под углом 45°

**10. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при темпе­ратуре**

а) 15—18°С. б) 25-30°С. в) 20-25°С.

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11. Желудки (рубцы) выворачивают внутренней стороной наружу, промывают, вымачивают в холодной воде \_\_\_\_\_\_ часов

12  Эти субпродукты по пищевой ценности ив вкусовым достоинствам не уступают мясу, особенно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Говяжьи головы используют для приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Ко II категории относят субпродукты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15.Для приготовления порционных полуфабрикатовтушки кур разделяют на части

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (перечислиь какие)

16. Шницель «по- Столичному» панируют в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. Нарезка овощей способствует \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тепловой обработке,

придает блюдам \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ вид, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ вкус.

18.Такие овощи, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_ содержат наибольшее больше крахмала, чем

другие

19. Такие вещества, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ обуславливающие цвет моркови:

2 0. Котлетную массу для котлет «Пожарских» разделывают по \_\_\_\_ шт. на порцию

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое правильное задание 5 баллов)**

**1.Соотнесите** **субпродукты к их пищевой ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | субпродукты | Бук. | Пищевая ценность |
| 1 | Печень | А | 82—83% воды, 1,8—2% жира, 12,5% белков, В„ В2, В6, РР, |
| 2 | Почки | Б | 79% воды, 3% жира, 14—15% белков |
| 3 | Язык | В | 70—73% воды, 2—4% жира, 17—18% белков |
| 4 | Сердце | Г | 70—72% воды, 13—14% белков, 12—13% жира |
| 1 --- ; 2 --- ; 3 --- ; 4 ----- ; | | | |

**2**. **Отнесите овощи к соответствующей группе:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Группы овощей** |  | **Виды овощей** |
| **1** | Корнеплоды | а | кабачки |
| **2** | Пряные | б | капуста белокочанная |
| **3** | Плодовые | в | томат |
| **4** | Томатные | г | батат |
| **5** | Луковые | д | чеснок |
| **6** | Капустные | е | свекла |
| **7** | Клубнеплоды | ж | брокколи |
| **1-……; 2-…..;** 3-…….; 4 -….; 5 -…..; 6 -……; 7-……; | | | |

3. **Соотнесите названия полуфабрикатов к тем частям мяса из которых**

**их нарезают**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | полуфабрикаты |  | Части мяса для полуфабрикатов |
| 1 | антрекот; | а) | лопатка |
| 2 | поджарка | б) | вырезка |
| 3 | гуляш. | в) | толстый край |
| 1- ; 2 - ; 3 - ; | | | |

**Эталон ответов варианта 2**

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

1 -б ; 2 - б ; 3 - в ; 4 -б ; 5 -а ; 6 - а ; 7 - г ; 8- а,в,г ; 9 - в ; 10-а ;

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11. Вымачивают 8-12 часов; 12  Языки и печень; 13. Бульонов и студней; 14. Головы (без языков), ноги, легкие, уши, свиной мясокостный хвост, желудок (сычуг, рубец).

15. Филе или филе с косточкой, окорочка, крылья (плечевую часть), спинно-лопаточную часть вместе с грудной, каракоидной костями и ключицей, пояснично-крестцовую часть

16. В белой панировке; 17. Равномерной, красивый внешний **вид**, улучшает **вкус**.

18.Картофель и кукуруза; 19.Каротин; 2 0.2 По 2 штуки.

Котлетную массу для котлет «Пожарских» разделывают по \_\_\_\_ шт. на порцию

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое правильное задание 5 баллов)**

**1)** 1 - в ; 2 - а ; 3 - г ; 4 - б ; 2) 1- е; 2 - д;3- а; 4 - в; 5 - д; 6- б, ж; 7 -г;

3) 1- в; 2 - б; 3 - а;

**Вариант 3**

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

**Выбрать правильный ответ:**

**1. Свекла, нарезанная ломтиками используется для приготовления следующих блюд:**

а) борщ «Флотский»; в) сельдь с гарниром;

б) свекла под майонезом; г) борщ холодный.

**2.Картофель, нарезанный соломкой используется для приготовления следующих блюд:**

а) щи из свежей капусты; б) суп картофельный с горохом;

в) картофель «пай»; г) картофель в молоке.

**3.Блюдо из картофеля, нарезанный соломкой и обжаренный во фритюре называется:**

а) крокеты; б) фри; в) чипсы; г) пай.

**4.Кружочки из картофеля нарезают (толщина** 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»),

б) супов с макаронными изделиями, рассольника;

в) для запекания рыбы и мяса;

в) для холодных блюд.

**5.Соломка из картофеля нарезают (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):**

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом;

в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

**6.Дайте определение термину бланширование:**

а) ошпаривание кипятком; б) обработки бисульфитом натрия;

в) сортировка по размерам.

**7.Укажите рыбные полуфабрикаты для приготовления которых используют**

**чистое филе:**

а) Порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной

рыбы, рыба "Фри"

б) Зразы рубленые, рулет, " Кольбер"

в) Рыба "фри", рыба жареная с зелёным маслом, рыба в тесте, зразы донские

**8.Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:**

а)порционные, б) мел­кокусковые в) рубленые

г) кусковые д) средние. ж)крупнокусковые.

**9.Укажите бифштекс – это:**

а) крупнокусковой п/ф б) мелкокусковой п/ф в) порционный п/ф.

10. Костная ткань **состоит из особых клеток, основу которых составляет:**

а) оссеин б) эластин в) коллаген

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11.С этой операции начинается механическая кулинарная обработка замороженной

рыбы, которая называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Порционные п/ф из рыбы для варки нарезают держа нож под углом \_\_\_\_ °

13. Котлеты «по-Киевски"панируют в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14**.** Перечислите какие субпродукты получают из птицы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15.Нанесение на поверхность п/ф муки, сухарей, смесей пряностей называется:\_\_\_\_\_\_\_

16.Куриные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_разрезают между утолщениями, выворачивают и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

содержимое, с внутренней стороны снимают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и хорошо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17.Пернатая дичь на предприятие общественного питания поступает: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18. Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ массы из мяса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 19. «Шницель натуральный рубленый» панируют в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Форму \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ имеет полуфабрикат «Тельное», который готовят из \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое задание 5 баллов)**

**1.Соотнесите названия субпродуктов к их категориям , отметив знаком +**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I категория** | **Название субпродуктов** | **II категория** |
|  | Язык |  |
|  | Мясная обрезь |  |
|  | Трахея |  |
|  | Легкие (диафрагма) |  |
|  | Вымя говяжье |  |

**2. Заполните таблицу, вписав виды полуфабрикатов из данных**

**частей мяса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название частей мяса | Виды полуфабрикатов | | |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Корейка |  |  |  |
| Толстый край |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |
| Тазобедренная часть |  |  |  |

**3. Установите соответствие между названием полуфабриката и**

**используемыми ингредиентами для его приготовления**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название п/ф |  | Ингредиенты |
| 1 | котлеты из филе, фаршированные соусом и грибами | а | курица, яйца, сливочное масло, зелень, хлеб |
| 2 | рулет из курицы | б | курица, масло сливочное, мука, молоко, шампиньоны, яйца, хлеб |
| 3 | котлеты по-киевски | в | курица, соль, перец черный, чеснок |
| 1- ; 2- ; 3- ; | | | |

**Эталон ответов варианта 3**

**Уровень 1(1 балл за правильный ответ)**

1 - а ; 2 - а, в ; 3 - б ; 4 - в ; 5 -в ; 6 - а ; 7 -в ; 8 -а,б,в,ж ; 9 - в ; 10 - а ;

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11. Очистка от чешуи; 12. под углом 90°; 13. Панируют в двойной панировке; 14**.** Печень, сердце, мышечный желудок, шею, ноги, головы и гребни; 15. Панировка. 16. Желудки, извлекают содержимое, снимают пленку, промывают; 17. В пере, замороженной, непотрошеной, без кишечника. 18. Натурально-рубленой из мяса баранины; 19. В сухарях; 20. Форму полумесяца, готовят из рыбной котлетной массы.

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое задание 5 баллов)**

1) I категория - Язык , Легкие (диафрагма), вымя говяжье. Ко II категория - обрезь, трахея

2) Заполните таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название частей мяса | Виды полуфабрикатов | | |
| крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
| Корейка | - | Котлета с косточкой, эскалоп | Поджарка из свинины |
| Толстый край | ростбиф | Антрекот, ромштекс | поджарка |
| Грудинка | Целиком фаршированная | - | Гуляш, азу |
| Тазобедренная часть | Для варки и тушения  массой 2-2,5кг | Ромштекс с насечкой, зразы натуральные, говядина духовая. | Рагу по домашнему,  плов, жаркое |

3) 1- б ; 2- а; 3- б

**Вариант 4**

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

**Выбрать правильный ответ:**

**1.Для салатов и винегретов свеклу нарезают:**

а) соломкой, средним кубиком б) мелким кубиком, средним кубиком

в) ломтиками, мелким кубиком

**2Для борща сибирского свеклу нарезают:**

а) соломкой б) ломтиками в) мелким кубиком

**3.Для свекольника свеклу нарезают:**

а) ломтиками б) соломкой в) кубиком средним

**4.Для борщей, кроме флотского и сибирского свеклу нарезают:**

а) кубиком мелким б) ломтиками в) соломкой

**5.Полуфабрикат высокой степени готовности**  -

а) это исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки

б) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или

несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

в) кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых

технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

**6.Головы у тушек птицы отрубают**

а) по последний шейный позвонокб) между 1-м и 2м шейными позвонками

в) между 2-ми 3-м шейными позвонками.

**7. Ножки у тушки птицы отделяют**

а) по заплюсневый сустав. Б) по коленный сустав

в) по пяточный сустав

**8.Крылья у тушек птицы отделяют**

а) по заплюсневый сустав. б) по локтевой сустав сустав

в) по плечевойсустав

**9. Для жарки птицу заправляют**

а) "в кармашек б) "в одну нитку"

в) "в две нитки"

**10. Для варки птицу заправляют**

а) "в кармашек б) "в одну нитку"

в) "в две нитки"

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11.Свежую капусту кладут на 15-20 минут в холодную подсоленную воду для удаления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12.Окраску свеклы обеспечивают пигменты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. При размораживании рыбы в воде ее качество снижается, так как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14.Овощной полуфабрикат, который не подвергают тепловой обработке перед

фаршированием - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15.Лещ, сазан, линь, карась, толстолобик отличаются плотно прилегающей чешуей, наличием большого количества мелких костей и относятся к семейству \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16. Порционные полуфабрикаты(кругляши) из \_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбы нарезают для варки

под \_\_\_\_\_\_\_\_° поперек \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17.Лангет нарезают под углом \_\_\_\_\_ из тонкой части \_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_ на порцию, толщиной \_\_\_\_\_\_\_, слегка отбивают.

18.Котлета по- киевски панируется в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, затем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_\_\_ и панируется в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. Для приготовления полуфабриката котлета фаршированная из филе птицы, используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ соус.

20. Некоторые виды рыб(миноги) не потрошат, так как она покрыта слизью, чтобы ее удалить необходимо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое задание 5 баллов)**

1.Установите соответствие:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Группы полуфабрикатов | бук | Названия полуфабрикатов |
| 1 | Мелкокусковые п/ф | А | шницель, бифштекс |
| 2 | Порционные п/ф | Б | азу, рагу, плов; |
| 3 | Крупнокусковые п/ф | В | ростбиф, мясо шпигованное |
| 4 | П/ф из натуральной рубленной массы | Г | лангет, эскалоп |
| 1-.......; 2-.........; 3 -.........; 4 -..........; | | | |

2. Распределите полуфабрикаты по их группам соответствия, вписав в каждый столбик нужную букву

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) ростбиф;         б) бефстроганов;        в) гуляш;   г) филе д) азу;        ж) лангет;  з) рагу;  и) поджарка; к) зразы; л) ромштекс. | | |
| Мелкокусковые  полуфабрикаты: | Крупнокусковыеполуфабрикаты: | Порционные полуфабрикаты |

3 .Установите соответствие между видами рыбы, поступающей на предприятия

общественного питания, и описанием способов её хранения.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вид поставки |  | Характеристика |
| 1 | живая рыба | а) | хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +10 |
| 2 | охлажденная рыба | б) | хранят 12 суток при температуре -80 С, 3 суток  при 0 до -20 С |
| 3 | мороженая рыба | в) | хранят не более 2 суток в проточной воде ванн |
| 1- ; 2 - ; 3 - ; | | | |

Эталон ответов варианта 4

**Уровень 1(1 балл за каждый правильный ответ)**

1 -в ; 2 - б ; 3 -а ; 4 -в ; 5 -в ; 6 -в ; 7 -а ; 8 - б ; 9 - б ; 10 -а ;

**Уровень 2 Закончите предложение или вставьте пропущенные слова**

**(2 балла за каждый правильный ответ)**

11.жучков; 12. бетацианины

13. Теряет влагу, а вместе с ней пищевые вещества и витамины. 14. Помидоры, огурцы.

15. Карповых. 16. Порционные полуфабрикаты(кругляши) из целой рыбы нарезают

для варки под 90° поперек мышечных волокон

17.Лангет нарезают под углом 45° из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 1-1,5см , слегка отбивают.

18.Котлета по- киевски панируется в муке, затем смачивается в льезоне и панируется в белой панировке

19. Для приготовления полуфабриката котлета фаршированная из филе птицы, используют густой , молочный соус.

20. Некоторые виды рыб(миноги) не потрошат, так как она покрыта слизью, чтобы ее удалить необходимо тушку тщательно натереть солью и хорошо промыть.

**Уровень 3**

**15 баллов (за каждое задание 5 баллов)**

1) 1- б; 2- г; 3 - в.; 4 - а;

2) Мелкокусковые - б,з,и,в,д; Крупнокусковые - а; Порционные - ж,л,г,к,

3) 1-в; 2 -а; 3 - б ;