Департамент по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Ростовской области

«Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум

 имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»

**Комплект оценочных средств**

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной практике **ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»** в рамках ППКРС

 по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

2017 г.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании МК профцикла протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Фоменко Т.П. от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. |
|  |  |

 Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной практике **ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**  разработан на основании ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (редакция от 09.04.2015 г. № 390), зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749), естественно-научного профиля, рабочей программыПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»,утвержденной 30.08.2017 г.

**Разработчик**: преподаватель спецдисциплины, мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бикмулина Л.А., преподаватель спецдисциплины, мастер производственного обучения Петрова З.В.

**Рецезент:** Позднышева Вера Васильевна, ведущий инженер, технолог кафе «Мираж»

1. **Паспорт комплекта контрольно-оценочных материалов**

КОС предназначен для оценки результатов освоения учебной практики по междисциплинарному курсу «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер. Формой итоговой аттестации является дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится в традиционной форме в два этапа:

Задания в письменной форме (тестирование) и практической работе.

Задания в письменной форме выполняются в виде тестов самостоятельно в присутствии членов комиссии. Задания предусматривают одновременную проверку знаний и умений по междисциплинарному курсу

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

Время выполнения практического задания – один академический час, после чего выполняются практические задания.

Дифференцированный зачет проводится одновременно для всей группы.

Время выполнения тестового задания – один академический час.

 **Тестовые задания**

**Вариант № 1**

**Инструкция к организации тестирования**.

Сначала внимательно прочитайте текст задания, затем — каждый из предложенных ответов.

Вы можете воспользоваться   справочной и методической литературой, плакатами, бумагой, ручкой.

 Форма выполнения – индивидуальная.

 В правом верхнем углу теста пишется фамилия, группа учащегося.

*Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа\_\_\_\_\_\_*

1. ***Верно ли утверждение: (форма ответа: «да» или «нет»)***

**1. Является средством от семи недуг лук? (1 балл)**

         а) да                                              б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**2. Являются посторонними примесями при сортировке картофеля камни и щепки?**

**(1 балл)**

       а) да                               б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**3. Растение в быту называется сладким картофелем или батун**?(**1 балл)**

       а) да                             б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**4. Нарезка овощей вручную является** **ли трудоёмкой?**   (**1 балл)**

      а) да                            б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**5. Существует ли название –   капуста ленинградская? (1 балл)**

       а) да                          б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**6. Грибы маринованные готовы к употреблению в пищу. (1 балл)**

       а) да                                 б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**7. Чтобы похудеть, нужно включить в рацион помидоры и огурцы. (1 балл)**

      а) да                                    б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

1. ***Установите соответствие: (форма ответа: «цифра-буква»)***

**8. Обозначьте цифрам последовательность первичной обработки овощей:**

**(3 балла)**

а)вымыть;

б)очистить;

в) промыть;

г) отсортировать и откалибровать; д)дочистить.

***Ответ: 1 -       , 2 -        , 3 -        , 4 -          , 5 -                    .***

**9. Найдите соответствие в таблице формы нарезки  овощей (4 балла)**

|  |  |
| --- | --- |
| Название овощей | Соответствующая форма нарезки |
| а) капуста белокочаннаяб) морковьв) лук репчатыйг) помидоры | долькишашечкамиполукольцамизвездочки |

***Ответ: 1 -       , 2 -        , 3 -        , 4 -         .***

***Запишите: (форма ответа: «слова»).***

**Допишите предложение**.

  10.   Мытье картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей    ………………………. **(2 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Вставьте  в предложение пропущенные слова.**

  11.  Щавель перебирают, удаляя пожелтевшие, испорченные ……………, отрезают стебель, кладут в холодную …………….. и промывают.**(2 балла)*Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

  12.  Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить …………………, …………………… и …………………способами. **(3 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Найдите ошибки в  технолог*ической схеме по мытью картофеля:**

13. Мытье картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает товароведные условия дальнейшей обработки. При этом с поверхности клубней удаляются загрязнения, благодаря чему кожура не попадает на движущиеся части картофелечистки, сохраняя шероховатую поверхность терочных дисков и увеличивая скорость их эксплуатации. Из очисток вымытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Моют картофель в моечных барабанах, картофелечистках с диском без абразивной облицовки.

**(3 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**4*.Выберите наиболее правильный ответ, обозначив его соответствующей буквой***

***(форма ответа: «буква»)***

**14. Для приготовления блюд корнеплоды нарезают соломкой длинной сечением  0,2 х 0,2 сантиметра**    **(1 балла)**

          а) 2-3 сантиметра

          б) 3-4 сантиметра

          в) 4-5 сантиметров

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**15. При какой температуре хранят очищенные овощи в корзинах или ящиках  в течение 12 часов? (1 балла)**

   а) при 0-4 градусах Цельсия                 в) при 4-6 градусах Цельсия

   б) при 6-10 градусах Цельсия              г) при  5-6 градусах Цельсия

   ***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**16. Сколько получиться очищенного из 100 килограммов картофеля при МКО , если отходы составят 20 % к массе  брутто? (7 баллов)**

      а) 55 килограмм

      б) 80 килограмм

      в) 81 килограмм

Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**17.Какая длина ленты стружки из картофеля может быть? (2 балла)**

          а) 20 – 25 см;

          б)15 – 20 см;

          в) 10 – 15 см;

          г) 25 -  30 см

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**18.Относятся ли формы нарезки картофеля к простым? (4 балла)**

         а) дольки;                                б) соломка

 в) стружка;                               г) кубики;

         д) бочонки;                               е) шарик

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**19.Для приготовления блюда « картофель в молоке» картофель нарезают**

**(2 балла)**

     а) мелким кубиком;

     б) крупным кубиком;

     в) средним кубиком.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**20.С помощью какого инструмента можно нарезать звездочки и гребешки из моркови?(1 балл)**

                 а) ножа;

                б) калибровочного ножа;

                 в) формочки;

                 г) терки.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**21.Как можно нарезать капусту белокочанную? (4 баллов)**

           а) полукольцами;                     б) крупкой;

           в) соломкой;                            г)дольками

           е) шашками;                            ж) кольцами.

***Ответ:\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**22. Какие овощи относятся к плодовым? (6 баллов)**

 а) помидоры;                         б) капуста;

 в) огурцы;                              г) баклажаны

 д) перец стручковый;             е) морковь;

 ж) салат;                                з) тыква;

 и) кабачки.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**23.Для каких целей удаляют сердцевину у помидоров и перцев (1 балла):**

     а) для подпекания;

     б) для нарезки;

     в) для фарширования;

     г) для консервирования.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**24. Какие грибы не относятся к губчатым? (2 балла)**

                              а) подосиновики;

                             б) шампиньоны;

                             в) лисички;

                              г) маслята.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**25. Какие виды грибов имеют большой процент отходов при механической кулинарной обработке  (2 балла):**

а) сушеные;

 б) свежие;

в) маринованные;

г) консервированные.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**26.Для каких целей производиться нарезка овощей и грибов? (2 балла)**

а) для более ровной тепловой обработки;

б) для красоты;

в) для кулинарного использования.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**5. Решите задачу:**

**27.   Рассчитайте сколько получиться  котлет морковных из 80 килограммов моркови неочищенной, если на одну порцию требуется 156 граммов очищенной моркови,  процент отходов составляет 15%. (10 баллов)**

*Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**28. Заполните таблицу (форма ответа: «слова») (15 баллов)**

|  |  |
| --- | --- |
| Подразделения овощей на группы |  |
| Группы | Название овощей ***(ответ)*** |
| Клубнеплоды | топинамбур, |
| Корнеплоды | редис, |
| Капустные | брокколи, |
| Луковые | чеснок, |
| Пряные | майоран, |
| Тыквенные | дыня, |
| Томатные | перец,  |
| Десертные | артишоки, |

**Вариант № 2**

**Инструкция к организации тестирования**.

Сначала внимательно прочитайте текст задания, затем — каждый из предложенных ответов.

Вы можете воспользоваться справочной и методической литературой, плакатами, бумагой, ручкой

 Форма выполнения – индивидуальная.

 В правом верхнем углу теста пишется фамилия, группа учащегося.

*Ф.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа\_\_\_\_\_\_*

***1. Верно ли  утверждение: (форма ответа: «да» или «нет»)***

**1. Крахмал в большом количестве содержится в картофеле? (1 балл)**

         а) да                                              б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**2. Являются  ли глюкоза полисахаридом?**

**(1 балл)**

       а)да                               б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**3.  Зависит ли способ   кулинарного использования овощей от возраста и сроков их хранения**?(**1 балл)**

       а) да                             б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**4.  Витамин С относится к водорастворимым витаминам?**   (**1 балл)**

      а) да                            б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**5. Существует ли название сладкого картофеля – батун ? (1 балл)**

       а) да                          б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**6. Грибы свежие подразделяются на губчатые, сумчатые и пластинчатые? (1 балл)**

       а) да                                 б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**7. Чтобы похудеть, нужно включить в рацион картофель и горох. (1 балл)**

      а) да                                    б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***2. Установите соответствие: (форма ответа: «цифра-буква»)***

**8. Обозначьте цифрам последовательность первичной обработки капусты:**

**(3 балла)**

 а) поместить в соленую воду;

 б) очистить;                 в) промыть;

 г) нарезать;                д) дать стечь воде.

***Ответ: 1 -       , 2 -        , 3 -        , 4 -          , 5 -                    .***

**9.  Определить и отметить знаком Х съедобные и ядовитые грибы  (6 балла)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Грибы | Съедобные (ответ) | Ядовитые (ответ) |
| Волнушки |  |  |
| Моховики |  |  |
| Трюфели |  |  |
| Сыроежки |  |  |
| Молочай |  |  |
| Мухомор |  |  |

***Запишите: (форма ответа: «слова»).***

**Допишите предложение**.

     10.   Мытье свеклы способствует быстрой его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей    ……………………….

**(2 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Вставьте  в предложение пропущенные слова.**

  11.  Укроп  перебирают, удаляя пожелтевшие, испорченные ……………, отрезают корни, кладут в холодную …………….. и промывают.

**(2балла)*Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

        12.  Механическую кулинарную обработку моркови можно производить …………………способам. **(3 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Найдите ошибки в  проверке качества овощей:**

13. Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества уменьшает количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд. Доброкачественность овощей определяют лабораторным методом: по весу, запаху, вкусу, консистенции.

 **(3 балла)**

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**4*.Выберите наиболее правильный ответ, обозначив его соответствующей буквой***

***(форма ответа: «буква»)***

**14. Для приготовления блюд редьку нарезают соломкой длинной сечением  0,2 х 0,2 сантиметра**    **(1 балла)**

          а) 2-3 сантиметра

           б) 3-4 сантиметра

          в) 4-5 сантиметров

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**15. При какой температуре хранят очищенные корнеплоды в корзинах или ящиках в течение 12 часов? (1 балла)**

   а) при 0-4 градусах Цельсия                 в) при 4-6 градусах Цельсия

   б) при 6-10 градусах Цельсия              г) при  5-6 градусах Цельсия

   ***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**16. Сколько получиться очищенного из 180 килограммов картофеля при МКО, если отходы составят 20 % к массе  брутто? (7 баллов)**

      а) 155 килограмм;

      б) 180 килограмм;

      в) 154 килограмма

Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**17.Какая толщина ленты стружки из картофеля может быть? (2 балла)**

          а) 2 – 2,5мм;

          б)1,5 – 2 мм;

          в) 1 – 1,5мм;

          г) 2 -  3 мм

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**18 .Для каких целей квашенную капусту вымачивают в воде перед использованием? (2 балла)**

*а) для удаления излишней соли,*

*б) для удаления кочерыжки,*

*в) для удаления посторонних примесей,*

*г) для удаления слизи.*

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**19. Для каких целей производиться нарезка овощей и грибов? (2 балла)**

*а) для  снижения отходов,*

*б) для  их лучшего кулинарного использования,*

*в) для равномерной их тепловой обработки.*

***Ответ:*** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**20.Почему капусту при варке супов следует опустить в кипящий бульон или воду, а не в холодные и варить на медленном огне? (2 балла)**

*а) чтобы сохранить от разрушения витамин С,*

*б) чтобы сохранить структуру нарезки,*

*в) чтобы капуста не чернела,*

*г) чтобы не образовывалась пена на поверхности.*

***Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.***

**21. Из какой страны завезли свеклу в Россию в 10 веке? (3 балла)**

*а) из Италии,*

*б) из Греции,*

*в) из Англии,*

*г) из Германии*.

***Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**22. Какие овощи относятся к корнеплодам — морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен ? (6 баллов)**

 а) свекла;                                   б) репа;

 в) огурцы;                                  г) брюква;

 д) пастернак;                             е) морковь;

 ж) салат;                                     з) хрен;

 и) сельдерей.

 ***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**23.Для каких целей удаляют кочерыгу у капусты**

**(1 балла):**

     а) для подпекания;

     б) для нарезки;

     в) для фарширования;

     г) для консервирования.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**24. Какие грибы не относятся к трубчатым? (2 балла)**

                             а) подосиновики;

                             б) шампиньоны;

                             в) сыроежки;

                              г) маслята.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**25. Какие  Вы знаете способы  предохранения сырого очищенного картофеля от потемнения (3 балла):**

а) хранение в холодильнике;

 б) сульфитация;

г) консервированные.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**26.Для каких целей производиться нарезка корнеплодов и клубнеплодов? (2 балла)**

а) для более ровной тепловой обработки;

б) для красоты;

в) для кулинарного использования.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**5. Решите задачу:**

**27.   Рассчитайте сколько получиться  котлет морковных из 100 килограммов моркови неочищенной, если на одну порцию требуется 150 граммов очищенной моркови,  процент отходов составляет 15%. (10 баллов)**

*Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**28. Заполните таблицу (форма ответа: «знак») (15 баллов)**

**Отметьте знаком Х формы нарезки моркови для данных супов:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеблюд | Формы нарезки картофеля |  |  |  |
|  | Брусочки,дольки | Кубики | Соломка | Ломтики |
| Картофель жаренный основным способом |  |  |  |  |
| Рагу овощное |  |  |  |  |
| Борщ флотский |  |  |  |  |
| Щи из свежейКапусты |  |  |  |  |
| Рассольник |  |  |  |  |
| Картофель в молоке |  |  |  |  |
| Суп из овощей |  |  |  |  |
| Картофель жаренный в жире |  |  |  |  |
| Салаты |  |  |  |  |

**Эталон ответа  к тесту**

**Вариант № 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Эталонный ответ | Кол-во баллов | Уровень усвоения | Источник информации |
| 1 | а – да | 1 | Первый уровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
| 2 | а – да | 1 |  |  |
| 3 | б-нет | 1 |  |  |
| 4 | а – да | 1 |  |  |
| 5 | б –нет | 1 |  |  |
| 6 | а – да | 1 |  |  |
| 7 | а – да | 1 |  |  |
| 8 | 1-а, 2- г, 3-б, 4-д, 5-в. | 3 |  |  |
| 9 | а – 2, б – 4, в – 3, г – 1. | 4 |  |  |
| 10 | переработке | 2 | Второйуровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
| 11 | листья, воду | 2 |  |  |
| 12 | механическим, химическим, термическим | 3 |  |  |
| 13 | товароведные, кожура, скорость, барабанах | 3 |  |  |
| 14 | б – 3-4 сантиметра   | 1 |  |  |
| 15 |     а- при 0-4 градусах Цельсия               | 1 |  |  |
| 16 | б- 80 килограмм   | 7 |  |  |
| 17 | г – 25 -  30 см | 2 |  |  |
| 18 | а- а- дольки;   б- соломка;   г- кубики | 4 |  |  |
| 19 | в- средним кубиком | 2 |  |  |
| 20 | б- колибровочного ножа; | 4 |  |  |
| 21 | б- крупкой;  в- соломкой; г- дольками; е- шашками | 4 |  |  |
| 22 | а- помидоры;   в- огурцы;  г- баклажаны; д- перец стручковый; з- тыква; и- кабачки | 6 |  |  |
| 23 |  в- для фарширования;                                     | 1 |  |  |
| 24 | а- подосиновики;  г- маслята. | 2 |  |  |
| 25 | б- свежие     | 2 |  |  |
| 26 | а- для более ровной тепловой обработки | 2 |  |  |
| 27 | М отх.=12 кг; Мбрутто=68 кг; количество котлет=436 штук | 10 |  |  |
| 28 | клубнеплоды — картофель, земляная груша, батат;корнеплоды — морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;капустные — капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи;луковые — лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;пряные — укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран; тыквенные  - тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссонытоматные - томаты, баклажаны, стручковый перец;десертные — артишоки, спаржа, ревень. | 20 | Третийуровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
|  | Итого | 90 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Количество баллов** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |  |
|  | **отметка** | **вербальный аналог** |
| 81 ÷ 90 баллов | 5 | Отлично |
| 72 ÷ 80 баллов | 4 | Хорошо |
| 63 ÷ 71 баллов | 3 | Удовлетворительно |
| менее 63 баллов | 2 | не удовлетворительно |

**Эталон ответа  к тесту**

**Вариант № 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Эталонный ответ | Количество баллов | Уровень усвоения | Источник информации |
| 1 | а-  да                                               | 1 | Первый уровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
| 2 | б- нет | 1 |  |  |
| 3 | а-  да       | 1 |  |  |
| 4 | а-  да       | 1 |  |  |
| 5 | б- нет | 1 |  |  |
| 6 | а-  да       | 1 |  |  |
| 7 | б-  да       | 1 |  |  |
| 8 | 1-а, 2- в, 3-д, 4-б, 5-г. | 4 | Второй уровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
| 9 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Грибы | Съедобные (ответ) | Ядовитые (ответ) |
| Волнушки | Х |  |
| Моховики | Х |  |
| Трюфели | Х |  |
| Сыроежки | Х |  |
| Молочай |  | Х |
| Мухомор |  | Х |

 | 6 |  |  |
| 10 | переработке | 2 |  |  |
| 11 | листья, воду | 2 |  |  |
| 12 | механическим | 2 |  |  |
| 13 | Уменьшает, лабораторным, весу | 3 |  |  |
| 14 | б – 3-4 сантиметра   | 1 |  |  |
| 15 |  а- при 0-4 градусах Цельсия               | 1 |  |  |
| 16 | в - 154 килограмма   | 7 |  |  |
| 17 | г -  2 -  3 мм | 2 |  |  |
| 18 | а - для удаления излишней соли | 2 |  |  |
| 19 | в – для равномерной их тепловой обработки. | 2 |  |  |
| 20 | а – чтобы сохранить от разрушения витамин С. | 2 |  |  |
| 21 | б – из Греции | 3 |  |  |
| 22 | а- свекла;б- репа;г-брюква;                          д- пастернак; е- морковь;з- хрен,  и – сельдерей.      | 6 |  |  |
| 23 | в- для фарширования;                           | 1 |  |  |
| 24 | в- сыроежки;               | 2 |  |  |
| 25 | б- сульфитация;               | 3 |  |  |
| 26 | а- для более ровной тепловой обработки | 2 |  |  |
| 27 | М отх.=15 кг; М брутто=75 кг; количество котлет=500 штук | 10 |  |  |
| 28 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеблюд | Формы нарезки картофеля |  |  |  |
|  | Брусочки,дольки | Кубики | Соломка | Ломтики |
| Картофель жаренный основным способом | Х |  |  |  |
| Рагу овощное |  | Х |  |  |
| Борщ флотский |  |  |  | Х |
| Щи из свежейкапусты |  |  | Х |  |
| Рассольник |  |  | Х |  |
| Картофель в молоке | Х | Х |  |  |
| Суп из овощей |  |  | Х |  |
| Картофель жаренный в жире | Х | Х | Х |  |
| Салаты |  | Х | Х | Х |

 | 20 | Третийуровень | Л-1,Л-3,Л-4,Л-7 |
| Итого |  | 90 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Количество баллов** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |  |
|  |  |  |
|  | **отметка** | **вербальный аналог** |
| 81 ÷ 90 баллов | 5 | Отлично |
| 72 ÷ 80 баллов | 4 | Хорошо |
| 63 ÷ 71 баллов | 3 | Удовлетворительно |
| менее 63 баллов | 2 | не удовлетворительно |

Практические задания

**Инструкция :**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

-технологическими картами блюд.

**Литература.**

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Оборудование:**

-электроплиты

-мясорубка электрическая

-электронные весы

-производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложка, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания 1.5час.

Задания

Вариант № 1.

Приготовление блюда « Картофель отварной с луком и грибами» . Оформление и подача.

Вариант № 2.

Приготовления блюда «фасоль овощная отварная с луком и морковью. Оформление и подача.

Вариант № 3.

Приготовление блюда « Капуста тушенная с грибами». Оформление и подача.

Вариант № 4.

Приготовление блюда « Свекла тушеная с яблоками». Оформление и подача

Вариант № 5.

Приготовление блюда « Картофель жареный с луком и грибами». Оформление и подача.

Вариант № 6.

Приготовление блюда « Котлета картофельная с овощами». Оформление и подача.

Вариант № 7.

Приготовление блюда « Зразы картофельные с грибами». Оформление и подача.

Вариант № 8.

Приготовления блюда « Котлета морковная с луком». Оформление и подача.

Вариант № 9.

Приготовление блюда « Запеканка из моркови и фасоли». Оформление и подача.

Вариант № 10.

Приготовление блюда «Голубцы овощные с рисом». Оформление и подача.

Вариант № 11.

Приготовление блюда «Кабачки фаршированные овощами». Оформление и подача.

Вариант № 12.

Приготовление блюда « Тыква, запеченная с яйцом». Оформление и подача.

Вариант № 13.

Приготовление блюда « Баклажаны фаршированные овощами». Оформление и подача.

Вариант № 14.

Приготовление блюда «Перец фаршированный овощами». Оформление и подача.

Вариант № 15.

Приготовление блюда «Кабачки, запеченные под соусом». Оформление и подача.

Вариант № 16.

Приготовление блюда «Грибы запеченные в сметанном соусе». Оформление и подача.

Вариант № 17.

Приготовление блюда « Помидоры фаршированные грибами». Оформление и подача.

Вариант № 18.

Приготовление блюда « Баклажаны жареные с помидором и грибами». Оформление и подача.

Вариант № 19.

Приготовление блюда « Кабачки жаренные с помидором». Оформление и подача.

Вариант № 20.

Приготовление блюда «рулет картофельный с овощами и грибами». Оформление и подача.

Вариант № 21.

Приготовление блюда « Свекла фаршированная овощами под соусом». Оформление и подача.

Вариант № 22.

Приготовление блюда «пудинг из тыквы и яблок». Оформление и подача.

Вариант № 23.

Приготовление блюда « драники». Оформление и подача.

Вариант № 24.

Приготовление блюда « картофельные ватрушки с фаршем». Оформление и подача.

Вариант № 25.

Приготовление блюда « Котлеты капустные». Оформление и подача.

Вариант № 26.

Приготовление блюда «Котлеты морковные». Оформление и подача.

Вариант № 27.

Приготовление блюда « Шницель из капусты». Оформление и подача.

Вариант № 28.

Приготовление блюда « Рагу овощное». Оформление и подача.

Вариант № 29.

Приготовление блюда « Картофель жаренный во фритюре». Оформление и подача.

Вариант № 30.

Приготовление блюда « Картофель жареный брусочками или дольками, или кубиками, или ломтиками.

Количество вариантов задания – 30.

Время выполнения задания -2 академических часа.

**Оборудование :** электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

**Методические пособия:**

Инструктивно- технологические карты.

**Справочная литература**:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.