ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССиОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ТУЙМАЗИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

**Контрольно-оценочные средства**

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

43.01.09Повар, кондитер

Разработчик: Габдуллина Наталья Николаевна

**Критерии оценки по  МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

**Тип задания -**теоретическое (тестирование)

Обучающимся предлагается ответить на 20 вопросов. Результат тестирования определяется по критериям оценивания.

**Время выполнения задания –** 45 минут**.**

**Критерии оценивания выполнения теоретического задания**

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Оценка |
| 90 – 100 % (20-18) | отлично |
| 80 - 89 % (17-16) | хорошо |
| 70 - 79 % (15-14) | удовлетворительно |
| <70 % (13) | неудовлетворительно |

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

**Вариант 1**

**1.Какая толщина порционного полуфабриката из свинины «шницель отбивной»?**

А) 1,5-2см;

Б) 1-1,5см;

В) 0,5-1см;

Г) 2-2,5см;

**2. Красящее вещество моркови:**

А) антоциан

Б) каротин

В) хлорофилл

Г) пектин

**3. Овощи, содержащие бактерицидные вещества – фитонциды:**

А) артишоки, спаржа, ревень

Б) стручковый перец, баклажаны, томаты

В) чеснок, хрен, редька, лук

Г) огурцы, тыквы, кабачки

**4. Какая операция лишняя в обработке лука:**

А) удаление донца

Б) очистка

В) дочистка

Г) мойка

**5. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:**

А) антоциан

Б) пектин

В) канцероген

Г) соланин

**6.Какаую массу имеет полуфабрикат из птицы «Рагу»?**

А) 40-50г.

Б) 20-30г.

В) 15-20г.

Г) 25-30г.

**7. Какая операция лишняя при обработке свеклы:**

А) сульфитация

Б) очистка

В) мойка

Г) доочистка

**8. Сколько воды берут для варки овощей основным способом:**

А) 1/3 высота посуды

Б) 1-2 см выше уровня овощей

В) 1:2

Г) 1:4

**9. Механическая кулинарная обработка овощей состоит из следующих стадий:**

А) сортировка и калибровка – мытье-нарезка

Б) мытье-сортировка – калибровка-очистка

В) мытье-очистка – сортировка-калибровка

Г) сортировка и калибровка – мытье-отчистка – нарезание.

**10. Моют овощи перед отчисткой с целью…**

А) улучшение санитарного состояния

Б) улучшение санитарного состояния и удобство отчистки

В) удобство отчистки

Г) улучшение санитарного состояния машин, что способствует увелечению срока их эксплуатации

**11. Количество отходов овощей зависит от…**

А) их качества и времени года

Б) от способа обработки

В) от времени года

Г) качества, способа обработки и времени

**12. Отходы картофеля при обработке в сентябре составляют**

А) 20%

Б) 40%

В) 25%

Г) 30%

**13. Необходимость жиловки мяса?**

А) удаление сухожилий

Б) удаление загрязнений

В) удаления жира

Г) удаление хрящей

**14. Какой из томатных овощей богат витамином С:**

А) томаты

Б) баклажаны

В) перец сладкий

Г) кабачки

**15. Ошпаривание овощей используют с целью:**

А) удаление горячи

Б) уменьшение времени тепловой обработки

В) сохранение витаминов

Г) удаление горечи и сохранение витаминов

**16. В состав картофельной массы входят следующие продукты:**

А) картофель, масло растительное

Б) картофель, яйцо сырое

В) картофель, молоко, масло сливочное

Г) картофель, молоко, яйцо сырое

**17.Овощи при варке заливают горячей водой и варят при закрытой крышке:**

А) с целью сокращения времени варки

Б) с целью сохранения цвета

В) с целью сохранения растворимых пищевых веществ

Г) с целью сокращения времени варки и сохранения цвета

**18. Протирают картофель:**

А) остудив

Б) горячим

В) теплым

Г) охлажденным

**19. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту**:

А) для размягчения

Б) для сохранения витаминов

В) для сохранения цвета

Г) для сохранения минеральных веществ

**20. Хвостовая часть вырезки:**

А) ромштекс

Б) бифштекс

В) лангет

Г) филе

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

**Вариант2**

**1.Какая толщина порционного полуфабриката из свинины «эскалоп» ?**

а) 1-1,5см;

б) 1,5-2см;

в) 1-2см;

г) 0,5-1см;

2.**К капустным овощам относят следующие овощи:**

а) кольраби;

б) спаржа;

в) базилик;

г) артишок.

**3. К простым формам нарезки овощам не относятся:**

а) соломка;

б) шарики;

в) дольки;

г) кубики.

**4. Ревень относится к группе:**

а) зерновых;

б) бобовых;

в) плодовых;

г) десертных.

**5. Норма отходов картофеля с 1 ноября по 31 декабря составляет:**

а) 25%;

б) 30%;

в) 35%;

г) 40%.

**6.Масса неочищенной моркови при норме отходов 25% для получения 30кг очищенной моркови должна быть:**

а) 35кг;

б) 40кг;

в) 45кг.

**7. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:**

а) мойка;

б) нарезка;

в) калибровка;

г) сортировка;

д) очистка.

**8. Какую массу имеет полуфабрикат из птицы «Плов»?**

а)25-30г.;

б)15-20г.;

в) 30-40г.;

г)20-30.;

**9. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:**

а) запекание;

б) жарка;

в) брезирование;

г) тушение.

**10. Дайте определение термину бланширование:**

а) ошпаривание кипятком;

б) обработки бисульфитом натрия;

в) сортировка по размерам.

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

а) крокеты;

б) фри;

в) чипсы;

г) пай.

**12.Выберите правильный вариант ответа. В горячую картофельную массу добавляют муку, сырые яичные желтки, перемешивают, разделывают в виде груш, шариков, цилиндров, панируют в муке, яичных белках, сухарях, жарят во фритюре, подают соусом томатным, грибным:**

а) котлеты картофельные;

б) крокеты картофельные;

в) зразы картофельные;

г) запеканка картофельная.

**13.При приготовлении блюда «Кабачки фаршированные» применяют следующий способ тепловой обработки:**

а) жарка;

б) тушение;

в) варка;

г) запекание.

**14.Перечислите блюда из овощей, приготовленные жареным способом:**

а) рагу из овощей;

б) котлеты морковные;

в) запеканка картофельная;

г) картофельная запеканка.

**15. При обжаривании овощей основным способом температура жира должна быть:**

а) 140-150⁰С;

б) 170-180⁰С;

в) 230-240⁰С;

г) выше 250⁰С.

**16. Капусту при механической обработке кладут в подсоленную воду:**

а) для сохранения цвета;

б) для сохранения витаминов;

в) для удаления гусениц и улиток.

Г) для сохранения цвета и витаминов

**17. Сроки хранение мясного фарша вырабатываемого П.О.П.?**

а)12часов;

б) не хранят;

в)24 часа.

г)6 часов.

**18. Зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке сохраняется, если:**

а) закладывать в бурнокипящую воду;

б) варить при закрытой крышке;

в) варить при медленном кипении;

г) все ответы правильны

**19. Картофельное пюре имеет водянистый вкус, если:**

а) вместо молока добавили воду;

б) плохо обсушили картофель;

в) пюре плохо взбили.

Г) добавили мало масла

**20.Сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?**

а) 36часов.

б) 72 часа.

в) не хранят

г)12 часов.

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

**Вариант 3**

**1Название мясного полуфабриката имеющего вес 5-7г.?**

а) бефстроганов;

б) азу;

в) поджарка;

г) гуляш;

**2.К пряным овощам относят следующие овощи:**

а) перец стручковый;

б) майоран;

в) морковь;

г) ревень.

**3.У какой рыбы кожу снимают «чулком»?**

а) налим;

б) линь;

в) зубатка;

г) хек.

**4. Кольбари относится к следующей группе овощей:**

а) пряные;

б) плодовые;

в) капустные;

г) корнеплоды.

**5. Норма отходов картофеля с 1 сентября по 31 октября составляет:**

а) 20%;

б) 25%;

в) 30%;

г) 35%.

**6. Масса нетто из 160 кг картофеля при норме отходов 40% составит:**

а) 64кг;

б) 96кг;

в) 80кг.

**7. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:**

а) очистка;

б) сортировка, калибровка;

в) нарезка;

г) мойка.

**8.Укажите правильную последовательность технологических операций обработки перца для фарширования:**

а) бланшируют;

б) наполняют фаршем;

в) снимают плодоножку с семенами;

г) промывают.

**9.Хранение рыбного фарша?**

а)24часа;

б) 12часов;

в) 6 часов;

г) не хранят.

**10. Дайте определение термину сульфитация:**

а) ошпаривание кипятком;

б) обработка бисульфатом натрия;

в) сортировка по размерам.

**11. Блюдо из картофеля, нарезанный брусочками, дольками, кубиками, шариками и обжаренный во фритюре, называется:**

а) крокеты;

б) фри;

в) чипсы;

г) пай.

**12.Для чего заправляют птицу?**

а) для компактной формы и равномерной тепловой обработки;

б) для удобного ощипывания;

в) для удобного потрошения;

г) для красоты.

**13. При приготовлении блюда «Перец фаршированный» применяют следующий способ тепловой обработки:**

а) жарка;

б) тушение;

в) варка;

г) запекание.

**14. Перечислите овощные блюда которые приготавливаются отварным способом:**

а) рагу из овощей;

б) картофельное пюре;

в) картофельный рулет;

г) картофель в молоке.

**15. При обжаривании овощей во фритюре температура жира должна быть:**

а) 140- 150⁰С;

б) 170-180⁰С;

в) 230-240⁰С;

г) выше 250⁰С.

**16. При тушении свеклы необходимо добавить уксус( кислоту):**

а) для сохранения цвета;

б) для быстрой варки;

в) для придания плотности.

**17. Определите название блюда, в состав которого входят: свекла, маргарин, манная крупа, яйца, соль, сухари, масло сливочное, соус или сметана:**

а) запеканка;

б) пудинг;

в) котлеты свекольные.

**18. Выберите правильный вариант ответа.Вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:**

а) крахмал;

б) сахар;

в) аминокислота тирозин;

г) минеральные вещества.

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

а) борщ «Флотский»;

б) свекла под майонезом;

в) сельдь с гарниром;

г) борщ холодный.

**20.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.