

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
СД.03 КУЛИНАРИЯ

Залари, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе требований ФГОС в соответствии с рабочей программой профессиональной учебной дисциплины СД.03. «Кулинария» для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью). С учетом их психофизических особенностей. Положением о промежуточной аттестации (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»). Положением о текущем контроле (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Автор: **Разработчик:** Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Рецензент:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии ОВЗ
От «___»_____2023 г.
Протокол №
Председатель МК
_____/Ю.А. Первалова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Кулинария». ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Данный ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, в процессе освоения программы учебной дисциплины «Кулинария». разработан на основании:

рабочей программы учебной дисциплин СД.03. « Кулинария»

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

текущий контроль в форме устных и письменных опросов, тестирования; практических работ

рубежный контроль в виде контрольных работ

промежуточный контроль по разделам программы, в форме экзамена.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании оценки за зачет с учетом оценок текущего контроля.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь, знать:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У.1 выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный письменный опрос.
У.2 выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный опрос.
У.3 перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
У.4 мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
У.5 нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты.	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
У.6 размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, обработку субпродуктов;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.1 правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
3.2 правила нарезки хлеба;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
3.3 сроки и условия хранения очищенных овощей;	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
3.4 технологию приготовления несложных блюд	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен компетенциями, включающими в себя способность:

ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Быть готовыми к смене технологий в профессиональной деятельности

3 ОПИСАНИЕ ПРАВИЛ ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Кулинария», направленные на формирование общих компетенций.

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

«Отлично» - за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

«Хорошо» - если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

«Удовлетворительно» - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

«Неудовлетворительно» - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ), ВИДАМ КОНТРОЛЯ

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль				Промежуточная аттестация	
	Оперативный		Рубежный			
	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК
СД.03 «Кулинария»						
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.					Контрольная работа	У1,У2,З1,З2,З3, ОК1,ОК2, ОК4
Тема 1.1. Введение	Устный, письменный опрос.	У1,У2,З1,З2,З3, ОК1,ОК2, ОК4				У1,У2,З1,З2,З3, ОК1,ОК2, ОК4
Тема 1.2. Обработка, нарезка, различных видов овощей и грибов	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1, З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 ОК.8 ПК.1.2				У.1, З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 ОК.8 ПК.1.2
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов					Контрольная работа	У.1, У.6 З.1,З.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.6
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка овощей и грибов	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1, У.4, У.2 З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.6 У.1, У.4, У.2 З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2			Контрольная работа	У.1, У.4, У.2 З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.6 У.1, У.4, У.2 З.1,З.2, З.4 ОК.1ОК.2
Раздел 3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					Зачет	

Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	Устный опрос, практическая работа, тестирование	У3, У6, У2, 3334 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5				
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Устный письменный опросы, практическая работа	У3, У6, У2, 3334 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5 ОК6				
Тема 3.3 Приготовление, блюд из рыбы с костным скелетом.	Устный письменный опросы, практическая работа					
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	Устный опрос, письменный опрос практическая работа	У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8			Контрольная работа	У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8
Тема 4.1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.	Устный письменный опросы, практическая работа	У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8				У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8
Тема 4.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.	Устный опрос, письменный опрос практическая работа	У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8				У.1, У.6 3.1,3.4 ОК.1,ОК.2 ОК.4 , ОК.5, ОК.8

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Текущий контроль

Критерии оценивания результата обучения по учебной дисциплине основы материаловедения

Результаты обучения кулинарии соответствуют общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения оцениваются по пяти балльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника).

При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, неправильно сформулировал определения, правила и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и, установления причинно - следственных связей, сравнения и классификации видов и т. п.).

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании видов). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, из перечислимых видов фирм допущена ошибка и.т.д.).

Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов обучающихся, а также при выполнении контрольных работ.

Оценка теоретических знаний

При оценивании ответа необходимо учитывать владение обучающимися материалом текущей темы и использование знаний, умений и навыков ранее изученного материала на основании устного или письменного ответа учащегося.

Оценка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Допускается одна-две несущественные ошибки, которые обучающиеся самостоятельно исправляет в ходе ответа.

Оценка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»: ответ полный, обучающийся владеет материалом текущей темы и пройденного материала, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: при ответе обнаружено непонимание обучающегося основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «1»: отсутствие ответа

Оценка письменных контрольных работ

Оценка «5»: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и две-три несущественные.

Оценка «2»: работа выполнена менее чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: работа не выполнена.

Оценка тестовых работ

Тест из 5-15 вопросов применяется для текущего контроля. Тест из 20-30 вопросов применяется для рубежного контроля.

Критерии оценок 5 заданий

Время выполнения работы: 10-20 мин.

нет ошибок – оценка «5»

1 ошибка – оценка «4»

2 ошибки – оценка «3»

3 ошибки – оценка «2»

4-5 ошибок – оценка «1»

Критерии оценок 10 заданий

Время выполнения работы: 20-25 мин.

нет ошибок – оценка «5»

1-2 ошибки – оценка «4»

3-5 ошибок – оценка «3»

Больше 6 ошибок – оценка «2»

Критерии оценок 20 заданий

Время выполнения работы: 25-30 мин.

Оценка «5» - 18-20

«4» - 14-17

«3» - 10-13

«2» - 1-9

«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 25 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

Оценка «5» - 23-25

«4» - 16-23

«3» - 10-15

«2» - 1-11

«1» - нет правильных ответов

Критерии оценок 30 заданий

Время выполнения работы: 40-45 мин.

25-30 правильных ответов – оценка «5»

19-24 правильных ответов – оценка «4»

13-18 правильных ответов – оценка «3»

меньше 12 правильных ответов – оценка «2»

5.1.1. ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Тема 1. 2. Обработка, нарезка, различных видов овощей и грибов

Задание 1: установите соответствие между группой и овощами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подберите цифры из правой колонки

A	Капустные
B	Корнеплоды
C	Клубнеплодные
D	Луковые
E	Плодовые
F	Зеленные
G	Пряновкусовые

1	Белокочанная капуста
2	Морковь
3	Редька
4	Брокколи
5	Репка
6	Цветная капуста
7	Порей
8	Свекла
9	Томат
10	Баклажан
11	Петрушка
12	Шпинат
13	Брюква
14	Чеснок
15	Батат
16	Лук репчатый
17	Шалот
18	Хрен
19	Арбуз
20	Многолетние луки
21	Огурец
22	Укроп
23	Кабачок
24	Щавель
25	Салат
28	Патиссон
29	Эстрагон
30	Тыква
31	Дыня
33	Артишок
34	Ревень

Ответ:

A	B	C	D	T	F	G

Задание 2: решите тест

1. **Группы овощей (найдите лишнее):**
 - 1) корнеплоды, клубнеплоды;
 - 2) капустные, луковые;
 - 3) морковные, артишоковые;
 - 4) десертные, томатные

2. **Картофель обрабатывают в следующем порядке:**
 - 1) сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
 - 2) калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют
 - 3) сортируют, очищают, моют

3. **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**
 - 1) удаляют чешуйки, обрезают корневища
 - 2) удаляют только корневища
 - 3) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
 - 4) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

4. **Зачем свежие грибы промывают в воде:**
 - 1) для удаления слизи
 - 2) для удаления песка, грязи, листьев
 - 3) для удаления горького привкуса
 - 4) для набухания

5. **Какого вида нарезки картофеля не существует:**
 - 1) брусочки, ломтики
 - 2) дольки, соломка
 - 3) кружочки, чесночки
 - 4) колечки, звенья

6. **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**
 - 1) соломка, кружочки
 - 2) спиральки, чесночки
 - 3) звездочки, цветочки
 - 4) бочоночки, ленточки.

Ответ:

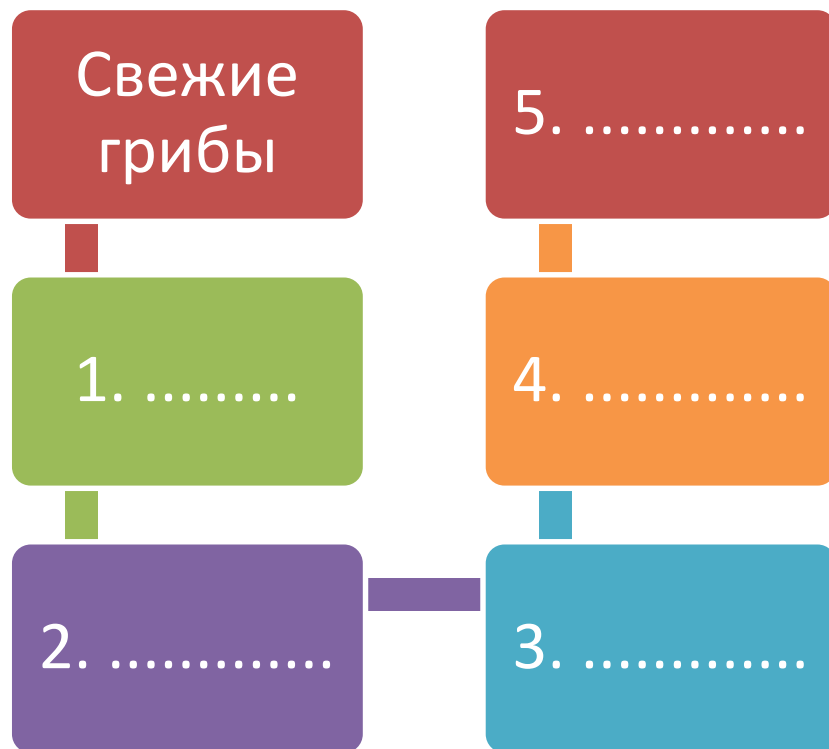
1	2	3	4	5	6

Задание 3: заполните пропуски в таблице «Требования к качеству и условия хранения овощей и грибов»

	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Температура
Картофель	сухая			+ 2 - +4
Капуста		плотная, упругая	От белого – до ярко зеленого	
Лук				+ 5- +10

Кабачок	слегка влажный, гладкий			

Задание 4: заполните схему «Обработка грибов», ответьте на вопросы



Ответ:

1	2	3	4	5

5.1. Объясните необходимость такого этапа механической кулинарной обработки грибов, как ошпаривание. _____

5.2. Сделайте вывод о пищевой ценности грибов: _____

Задание 6:

: дайте определение следующим понятиям:

6.1. Сортировка - _____

6.2. Калибровка - _____

6.3. Очистка - _____

6.4. Механический способ обработки овощей - _____

6.5. Кулинария - _____

6.6. Блюдо - _____

6.7. Полуфабрикат - _____

6.8. Технологический процесс - _____

6.9

Задание 7: соотнесите форму нарезки с кулинарным использованием, на пересечении правильных колонок поставьте «+»:

Формы нарезки	Кулинарное назначение			
	Суп лапша	Суп с макаронами	Рагу	Гарнир к холодным блюдам
Шестеренки				
Дольки				
Соломка				
Брусочки				

Задание 10: на предприятие общественного питания поступают овощи квашенные, сушеные и свежемороженые. Каким из перечисленных овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте.

Задание 8: выполните задания, используя сборник рецептов

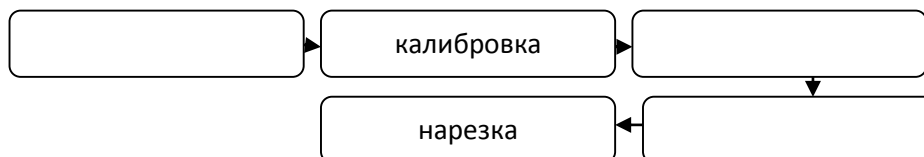
11.1. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг. картофеля массой брутто в марте? _____

11.2. Рассчитайте, сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг. очищенной моркови в марте? _____

Контрольно измерительный материал
по теме «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

1 вариант

1. Заполните пропуски в схеме «Механическая кулинарная обработка картофеля»:

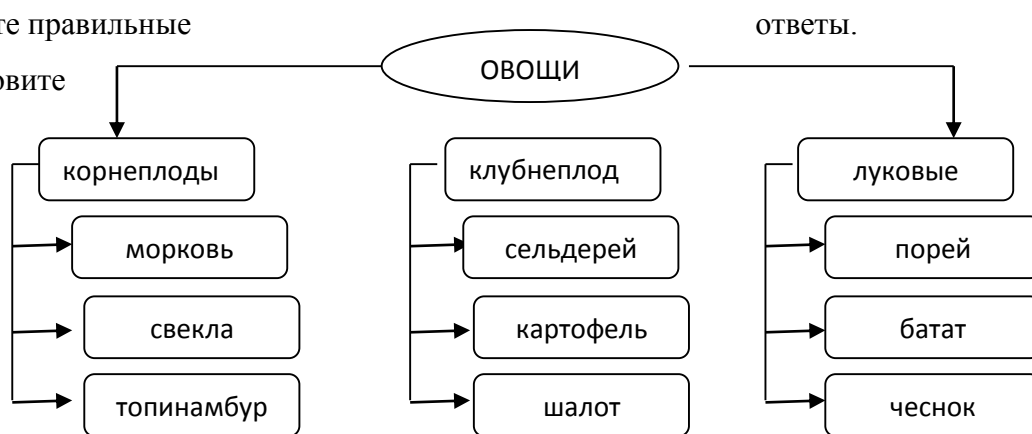


2. Сравните формы нарезки и размеры корнеплодов и клубнеплодов

Нарезка клубнеплодов	Нарезка корнеплодов

3. укажите правильные

4. Установите



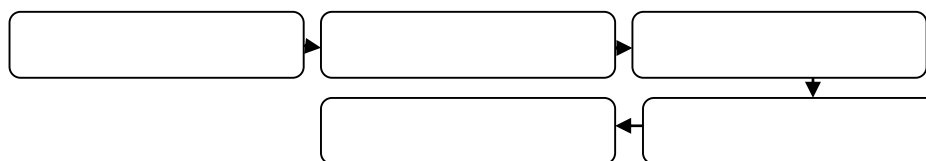
соответствие между способом нарезки и видом овощей.

	Способ нарезки		Овощи
1	Кубики	А	Картофель
2	Соломка	В	Свёкла
3	Бочонки	С	Капуста

5. Сделайте вывод о пищевой ценности и области применения овощей в кулинарии.

**Контрольно измерительный материал
по теме «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»
2 вариант**

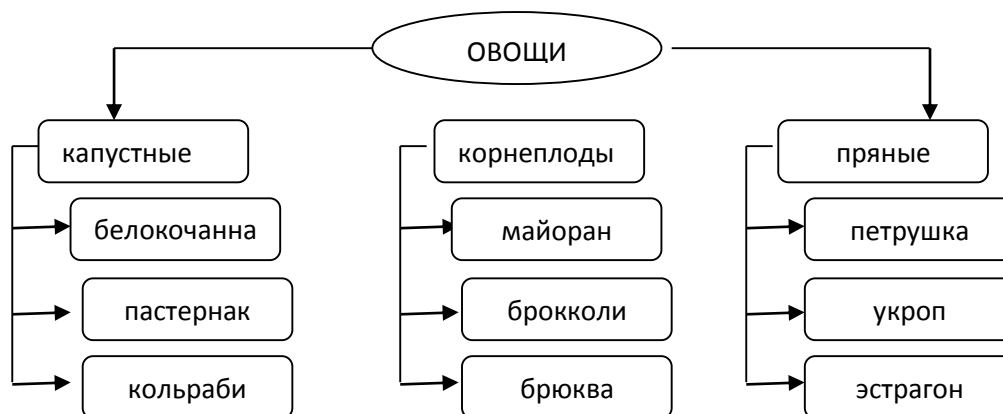
1. Заполните пропуски в схеме «Механическая кулинарная обработка грибов»:



2. Сравните первичную обработку луковых и пряных овощей.

3. Вычислите массу отходов 95 кг моркови в январе.

4. Найдите ошибки в кластере «Классификация овощей», стрелочками укажите правильные ответы.



5. Составьте технологическую схему нарезки картофеля стружкой.
 6. Установите соответствие между способом нарезки и видом овощей.

	Способ нарезки		Овощи
1	Стружка	А	Морковь
2	Шарики	В	Помидор
3	Спираль	С	Картофель

Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка овощей и грибов

Задание 1: дайте определение следующим понятиям

- 1.1. Варка основным способом - _____

- 1.2. Припускание - _____

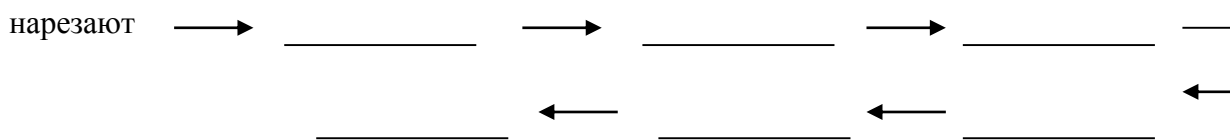
- 1.3. Варка на пару - _____

- 1.4. Жарка во фритюре - _____

- 1.5. Жарка основным способом - _____

- 1.6. Жарка на открытом огне - _____

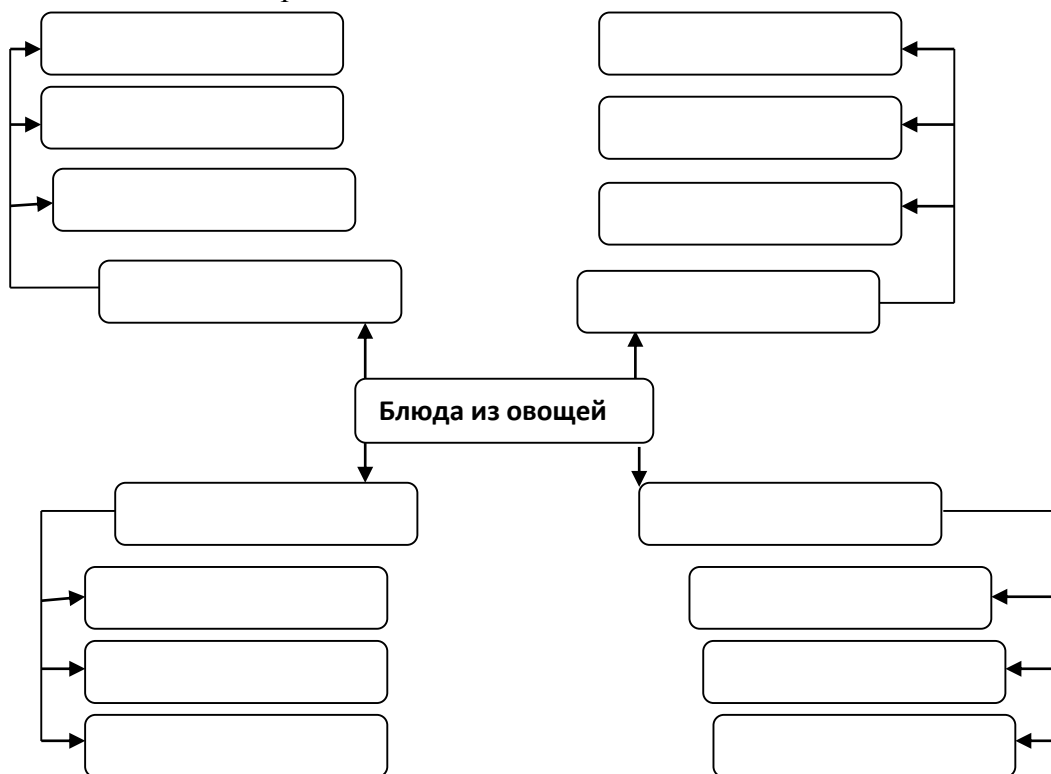
Задание 2: составьте технологическую последовательность приготовления овощей во фритюре:



Задание 3: обоснуйте этапы приготовления картофельного пюре

<i>Этап приготовления</i>	<i>Обоснование</i>
Картофель закладывают в кипящую воду	_____
Варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают	_____
Протирают горячим при температуре 80 ⁰ С	_____
Добавляют растопленное масло, прогревают	_____
Непрерывно помешивая, вливают горячее молоко	_____
Взбивают	_____

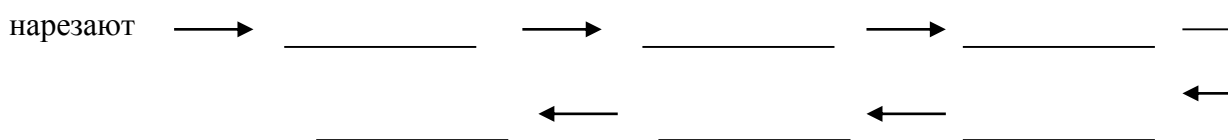
Задание 4: заполните кластер «Блюда из овощей»



Задание 4: перечислите овощи, используемые для припускания: _____

Задание 5: обоснуйте использование припущенных блюд в кулинарии _____

Задание 6: составьте технологическую последовательность приготовления овощей во фритюре:



Задание 7: обоснуйте использование протёртых овощей в кулинарии _____

Задание 8: решите задачи

8.1. Рассчитайте, сколько картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет? _____

8.2. Определить выход отварной моркови из 30 кг моркови массой в апреле _

Задание 9: заполните калькуляционную карту блюда, пользуясь Сборником рецептов – 303. Фасоль овощная отварная; 300. Капуста отварная с маслом или соусом; 307. Пюре из свеклы; 313. Каша из тыквы; 316. Капуста тушеная с грибами; 321. Рагу овощное; 332. Зразы картофельные; 336. Котлеты капустные; 339. Оладьи из тыквы; 340. Помидоры, баклажаны жаренные.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто по рецептуре на 1 порцию (а), г.	Масса нетто по рецептуре на 1 порцию (б), г	Масса нетто на n порций, кг.	% отходов	Масса брутто на n порций, кг.

Задание 10: решите тест

1. Для жарки чаще используют овощи
 1. вареные
 2. сырые
 3. тушеные
 4. запеченные

2. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных
 1. формой
 2. формой и наличием фарша
 3. только наличием фарша

3. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки
 1. картофельную масс
 2. картофельное пюре
 3. картофель отварной

4. Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают
 1. пассерованию
 2. припусканию
 3. панированию в муке

5. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука
 1. котлеты морковные
 2. рагу овощное
 3. суп из овощей

6. Выберите правильный способ приготовления крокет
 1. кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

2. приготавливают картофельную массу, формируют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом
3. в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формируют шарики, груши; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре
7. *Запекание продолжают до*
1. образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции
2. слегка сырого хруста
3. в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий
8. *Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами: (количество не ограничено)*
1. томатный
2. сметанный
3. грибной
4. фруктово-ягодный
5. молочный сладкий
6. томатно-сметанный
9. *Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок*
1. с мукой
2. без муки
3. с яйцами
4. без яиц
10. *Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной*
1. плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром, смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
2. на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
3. капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают
11. *Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом*
1. помидоры фаршированные
2. капуста запеченная под соусом
3. перец фаршированный

сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу

12. Выберите правильный способ отпуска голубцов овощных

4. голубцы овощные
1. при отпуске капусту поливают сливочным маслом, подают в посуде, в которой запекалась
 2. при отпуске нарезают на порции, поливают соусом
 3. укладывают на тарелку по 2 шт на порцию, поливают соусом, в котором запекались

13. Какой способ предварительной тепловой обработки применяют для помидоров и перцев фаршированных запеченных

1. бланширование
2. припускание
3. пассерование

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Раздел 3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов

Значение рыбы в питании человека.

Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.

При разделке рыбы (пластования) получают два филе:

А) _____ Б) _____

Продолжите предложение.

Навагу обрабатывают в мороженом виде, так как у наваги

Продолжите предложение. Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и рёберными костями состоит из операций:

В результате пластования получают филе

Заполните схему разделки рыбы на филе без кожи и костей:

Допишите предложение. Чтобы получить чистое филе, удаляют _____

7. Укажите количество отходов при обработке рыбы на чистое филе: _____
8. Укажите массу рыбы, которую разделяют на филе путём её пластования _____
- Продолжите предложение. Для удаления остатков крови в воду добавляют _____
10. При обработке рыбы из головы необходимо удалить: _____

3. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

1. Перечислите виды бесчешуйчатой рыбы:

2. Укажите особенности кожи бесчешуйчатой рыбы:

3. Как снимают кожу у бесчешуйчатой рыбы при разделке:

4. Какую рыбу перед обработкой натирают поваренной солью и хорошо промывают? Для чего это нужно?

5. Укажите угол, под которым удаляют голову рыб при обработке: _____
6. Из бесчешуйчатой рыбы получают филе

7. Укажите,

как обрабатывают сома? _____

Составьте схему обработки бесчешуйчатой рыбы по операциям:

4. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Укажите, для чего с крупной камбалы снимают кожу?

2. Составьте схему обработки камбалы:
3. Укажите особенности обработки рыбы наваги:

4. Укажите правильный ответ.

Для снятия плотно прилегающей чешуи рыбу

- а) замораживают в) погружают в солёную воду
б) погружают в кипяток г) погружают в холодную воду

Укажите особенности обработки солёной сельди.

5. Какую рыбу перед очисткой ошпаривают и для чего это делают? _____

5. Обработка осетровой рыбы.

Укажите способ размораживания осетровых рыб:

2. Заполните схему обработки осетровой рыбы:

3. Заполните пропуски.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы _____, погружая их вниз _____ в специальную ванну с _____ водой на _____ мин.

4. Укажите потери при ошпаривании рыбы. _____

5. Укажите особенности обработки стерляди. _____

Дайте объяснение: что происходит в процессе ошпаривания рыбы? _____

7. Как обрабатывают осетровую рыбу для использования звеньями и порционными кусками?

Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на

А) _____ Б) _____ В) _____

В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают

А) _____ Б) _____

В) _____ Г) _____

Д) _____

Дайте определение. Панированием называют:

Заполните таблицу:

Вид панировки	Используемое сырьё	Применение
---------------	--------------------	------------

Мучная		
--------	--	--

Белая панировка		
-----------------	--	--

Хлебная панировка		
-------------------	--	--

Тесто кляр		
------------	--	--

Льезон		
--------	--	--

Двойная панировка		
-------------------	--	--

5. Маринованием называют: _____

у□

Определите и отметьте знаком (x) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки
------------------------------------	-------------------------

Под каким углом нарезают рыбу для жарки порционным куском? _____

Какие процессы происходят при мариновании рыбы?

□

6. Опишите технологию приготовления блюда «рыба в тесте».

7. Какое филе рыбы используют для приготовления блюда «Зразы донские» _____

8. Особенность приготовления полуфабриката «Зразы донские»

9. Как готовится тесто кляр и его использование:

Под каким углом нарезают рыбу

для жарки порционным куском _____

для припускания порционным куском _____

для варки _____

10. Зарисуйте формовку полуфабриката «Рыба, жаренная с зелёным маслом»

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

Какую рыбу используют для приготовления котлетной массы? _____

Продолжите предложение. Для приготовления котлетной массы рыбу разделяют на филе _____

Норма продуктов на 1000г рыбного филе, для приготовления котлетной массы: _____

у□

4. Составьте алгоритм приготовления рыбной котлетной массы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____

5. Укажите, чем отличается приготовление кнельной массы от котлетной: _____

6. Заполните пропуски. Хлеб влияет на _____ и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается _____, которая размягчает _____ и придаёт изделиям _____

Обработка рыбы для фарширования.

Для фарширования используют виды рыб _____

Составьте технологическую схему подготовки к фаршированию _____

фаршированию _____ щуки _____ в _____ целом _____

виде. _____

Способы фаршировки рыбы:

6. Чем смазывают кожу у фаршированной рыбы, для того чтобы она не обветривалась: _____

Дайте определение: визига- это _____

Вид тепловой обработки, используемый для приготовления фаршированной рыбы: _____

Продолжите предложение.

Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать рыбу по термическому состоянию _____

Дайте определение. Отходами при кулинарной обработке называют _____

2. Заполните схемы.

Рыбные отходы:

3. Где используются рыбные отходы?

Кожа и кости _____

Головы осетровых рыб _____

Икра и молоки _____

Визига _____

Хрящи _____

Жир _____

5. Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из рыбы: _____

Морепродукты.

Что относят к морепродуктам?

2. Составьте схему обработки раков:

3. В каком виде по термическому состоянию поступают креветки на ПОП: _____

Проверьте себя

Инструкция. Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 30 минут.

Внимательно читайте задание.

Выберите правильный ответ

1. Установите соответствие

Для получения полуфабриката:

- а) чистое филе 1) внутренности удаляем через отверстие образовавшееся после удаления головы
б) порционный 2) внутренности удаляем через отверстие в кусок круглой брюшной полости формы

2. Установите соответствие колонок между размерами рыбы и её полуфабрикатами, используемыми для жарки:

- 1) мелкая а) полуфабрикат – филе с кожей и костями
2) средняя б) полуфабрикат – кругляш
3) крупная в) целиком

3. Установите соответствие колонок между размерами рыбы и её полуфабрикатами, предназначенными для варки:

- 1) мелкая а) целиком
2) средняя б) полуфабрикат – кругляш
3) крупная в) полуфабрикат – филе с кожей и костями

4. Перечислите способы размораживания рыбы.

Ответ: _____

5. Укажите цель панировки полуфабрикатов рыбы непосредственно перед жаркой.

Ответ: _____

6. Укажите способы фарширования рыбы.

Ответ: _____

Рассчитайте:

Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг. окуня морского крупного размера потрошёного с головой.

Определите массу нетто горбуши потрошёной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.

Определите массу нетто белуги среднего размера с головой при обработке 50 кг. Рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

Тема 3.3 Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом

1. Укажите, от чего зависит пищевая ценность рыбы?

Перечислите витамины и минеральные вещества, содержащиеся в рыбе:

3. Укажите классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки _____

4. Как влияет тепловая обработка на сохранение пищевой ценности в рыбных блюдах? _____

5. Почему в процессе тепловой обработки рыба подвергается сложным физико-химическим изменениям?
Перечислите каким?

6. Какие белки, содержащиеся в рыбе, растворяются в воде?

7. Вставьте пропущенные слова в предложении:
В результате тепловой обработки погибают _____,
поэтому необходимо следить за полным доведением рыбы до _____

Почему рыба при тепловой обработке теряет в массе меньше, чем мясо? _____

Как отпускают рыбные горячие блюда, при какой температуре? _____

т□

10. Выберите правильный ответ: горячие рыбные блюда готовят в цехе
а) рыбном б) суповом в) соусном г) горячем

Рыба отварная

1. Какую рыбу используют для варки?

2. Какую рыбу по способу разделки используют для варки порционными кусками?

т□

3. Выберите правильный ответ:
Время варки крупной рыбы
а) 0,5 – 1ч. б) 1 – 1,5ч в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч

4. Время варки мелкой рыбы
а) 30 – 45мин. б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч

5. Какую рыбу варят целыми тушками?

6. Подчеркните правильный ответ в предложении.
Звенья осетровой рыбы при варке укладывают кожей вверх, кожей вниз, без кожи

□

7. Почему, при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, целую рыбу и звенья холодной?

8. Как определяют готовность рыбы при варке?

9. Как устранить специфический запах камбалы при варке?



10. Рассчитайте количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 20 порций окуня отварного.

Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию	Масса нетто на 1 порцию
------------------------	--------------------------	-------------------------

Окунь		
-------	--	--

Морковь		
---------	--	--

Лук репчатый		
--------------	--	--

Петрушка корень		
-----------------	--	--

□3/Э

11. С какой целью рыбу варят с добавлением уксуса?

у□

12. Составьте таблицу, используя разделы, характеризующие процесс варки рыбы и подачу отварных блюд:

виды рыб, используемые для варки

полуфабрикаты для варки

температура варки

условия варки

время варки

гарниры к отварной рыбе

соусы к отварной рыбе

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

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

13. Рыба припущенная

1. Какую рыбу используют для припускания и почему?

2. Укажите потери массы при пускании рыбы

т

3. Выберите правильный ответ. Не припускают рыбу

- а) мелкую целую без костей
- б) порционные куски с кожей
- в) порционные куски с кожей и костями
- г) звенья осетровых пород

4. Укажите преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой _____

т

5. Выберите правильный ответ: продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб

- а) от 25 – 45 мин.
- б) от 5 – 10 мин.
- в) 2 – до 5 мин
- г) от 10 – 15 мин.

у

Установите последовательность операций технологии

приготовления блюда

«Рыба припущенная»:

- а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты _____
- б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке _____
- в) добавить приправы _____
- г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень _____
- д) предварительно надрезать кожу _____

7. Заполните таблицу. Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
----------------	--------	------	--------------

Рыба припущена			
----------------	--	--	--

Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом			
---	--	--	--

8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов: камбала, лук репчатый, петрушка (корень), огурцы солёные, шампиньоны свежие, лимон, картофель отварной, масло сливочное, соус. _____

3/Э

9. Выберите правильный ответ. Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?

- а) белое сухое вино или шампанское
- б) сахар
- в) горчицу
- г) лимон
- д.) маринад

Рыба жареная

1. Укажите, какую рыбу используют для жарки?

2. За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?

3. _____ Перечислите _____ способы жарки рыбы _____

жарки

4. Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?

5. Почему при жарке рыба размягчается?

6. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:

Как определяют готовность жареной рыбы?

т

7. Подчеркните правильные ответы.

Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке

- а) рыбу предварительно замачивают в молоке

- б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
- в) к растительному маслу добавляют свиной жир
- г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
- д) рыбу панируют в муке
- е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
- ж) рыбу предварительно охлаждают

□3/Э

8. Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?

9. Что нужно сделать для устранения запаха при жарке рыбы? _____

Рыба запечённая

1. Какую рыбу используют для запекания?

2. Перечислите гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы.

3. Укажите температуру и время для запекания рыбы

4. Определите технологическую цепочку приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» по операциям:

- а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду _____
- б) филе рыбы нарезать на порционные куски _____
- в) подготовить гарнир _____
- г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин. _____
- д) вылить на сковороду оставшийся соус _____
- е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса _____
- ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне _____
- з) прогреть жарочный шкаф _____

Блюда из рыбной котлетной массы

Допишите предложение: котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей

2. Перечислите блюда из рыбной котлетной массы

3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Тефтели рыбные». _____

4. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Подача блюда	Соус
----------------	-----------	---------------	--------------	------

	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях		
--	---	-----------	--	--

		в сухарях или белой панировке		томатный, красный, сметанный
--	--	-------------------------------	--	------------------------------

	шарики		картофельное пюре, отварной картофель	
--	--------	--	---------------------------------------	--

	полумесяца			
--	------------	--	--	--

5. Объясните происхождение блюда «Тельное из рыбы»



17. Блюда из морепродуктов

1. Как варят кальмары для приготовления блюд?

2. В каком виде поступают раки на ПОП? _____

3. Особенности варки раков _____

4. Заполните пропуски. Для приготовления блюд из мидий, используют обработанные мидии в _____ и _____ виде.

5. Назовите блюда из морепродуктов

6. Перечислите гарниры и соусы к блюдам из морепродуктов

7. Составьте алгоритм приготовления блюда «Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы»

Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения

1. Перечислите показатели качества готовых рыбных блюд

2. Укажите требования к качеству жареной рыбы:

а) внешний вид _____

б) цвет _____

в) вкус _____

г) запах _____

д) консистенция _____

3. Назовите дефекты при приготовлении блюд

а) рыба, жаренная во фритюре _____

б) блюда из рыбной котлетной массы _____

Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Письменный опрос

1. Что является показателем качества мяса? _____

2. Последовательность первичной обработки мяса: _____

3. Заполнить таблицу: используя учебник

Кулинарное использование	Жарка	Варка	Тушение
Части мяса			

Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Кострец			
Толстый край			
Тонкий край			

4. От чего зависит кулинарное использование частей мяса _____

5. Заполнить таблицу .Виды полуфабрикатов из говядины

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка			
Толстый и тонкий края			
Кострец			
Оковалок			
Лопаточная и подлопаточная части			
Грудинка			

6. Какие части говядины используют:

для жаренья _____

для тушения _____

для котлетной массы _____

7. Чем отличается эскалоп от шницеля? _____

8. Какова цель маринования шашлыков? _____

9. Какова форма нарезки поджарки?

10. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

11. Какова форма нарезки гуляша?

12. Чем отличается поджарка от шашлыка?

13. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками _____

14. Какова форма нарезки баранины для плова?

15. Почему полуфабрикаты из котлетной массы с добавлением репчатого лука или чеснока сразу подвергают тепловой обработке?

16. Для чего выбивают котлетную массу?

17. С какой целью при мариновании мяса лимонную или уксусную кислоту, при тушении – томатное пюре?



добавляют кислые соусы и

18. Почему мясо размягчается при тепловой обработке?

19. От чего зависит продолжительность варки мяса?

20. Как варят мясо для вторых блюд?

Задание 2

1. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат и возбуждающе действует на пищеварительные органы?

2. Почему для жарки нельзя укладывать на противень куски мяса так, чтобы они соприкасались друг с другом?

3. Как приготовить мясной сок, который используют при отпуске жареного мяса?

4. С какой целью при тушении мяса добавляют томатное пюре?

5. Какие продукты можно добавить в конце тушения мяса для улучшения вкуса и аромата блюда?

6. Наиболее распространенные способы тепловой обработки мяса

7. Для какого блюда рубленую массу маринуют 2...3 ч на холоде?

8. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий.

9. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы

10. Заполните таблицу блюд из мясной котлетной массы

№ п/п	Блюдо	Количество на 1 порцию,	Способ тепловой	Используемый гарнир	Используемый соус
1	Котлеты	2 шт., сухарная	Жаренье	Картофельное пюре, отварной картофель, рассыпчатая каша, макароны	Красный, луковый, томатный сметанный
2	Зразы				
3	Биточки по-казацки				
4	Рулет с луком и яйцом				

11. Как обрабатывают и варят почки?

12. Заполните таблицу, указывая мясные блюда, вид полуфабрикатов, используемый гарнир и соус.

Блюдо	Вид полуфабриката	Гарнир	Соус

13. В мясе молодой птицы экстрактивных веществ меньше, чем у взрослой, поэтому для приготовления бульона лучше использовать взрослую, но не старую птицу.

14. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?

15. Для чего тушки птицы перед опаливанием натирают мукой или отрубями?

16. Для определения готовности кусочек кнельной массы кладут в воду; если он плавает на поверхности, то масса готова.

17. Как приготовить полуфабрикат котлеты «Пожарские»?

18. Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, так как в нем содержится _____

19. При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – крутон, на него – шницель.

20. Старых кур перед жареньем _____ или после жаренья _____ до мягкости.

Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.

Как приготовить блюдо «Цыплята табака»?

6. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ

Основные источники (печатные издания):

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г. Нормативные документы:
 1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от

30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Интернет- ресурсы

1. <https://povar.ru>

2. <https://www.povarenok.ru>

3. <https://eda.ru/recepty>