ФЗ-УР-МК-16

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ*

*ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**Междисциплинарный курс 05: «Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено цикловой комиссиейУГС 100000 Сфера услуг Председатель ЦК Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. | **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**ТЕСТ  | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Заводчикова «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2017 г. |
| Группа 209 – 15 - ПВ Семестр IV**Вариант 1**  |  |
| Методист ЦОКОН.А. Башева |  |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. |  |
| профессия | Повар, кондитер 19.01.17 |
| ИНСТРУКЦИЯ: | 1.Выберите правильный ответ -25 баллов (задание №№ 1, 3, 5-6, 8-11, 13-14, 16-30)2.Дополните предложение -16 баллов (задание №№ 2, 4, 12)3. Установите соответствие – 9 баллов (задание №№ 7, 15) |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 50«5»- (47-50) баллов«4»- (37-46) баллов«3»- (25-36) баллов |

**1. Мясо содержит много белков: (1б)**

А) полноценных;

Б) неполноценных;

В) полу-полноценных.

**2. Основными тканями мяса являются: (4б)**

……………….. , ……………….. , ……………….. , ……………….. .

**3. При приемке мяса на предприятие общественного питания прежде всего проверяют: (1б)**

А) массу мяса;

Б) наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля;

В) внешний вид мяса.

**4.Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: (6б)**

……………………… , ……………………… , ……………………… ,

……………………… , ……………………… , ……………………… ,

**5. При медленном размораживании мяса в камере поддерживают: (1б)**

А) температуру 0 – 80С, влажность воздуха 90 – 95%;

Б) температуру 10 – 200С, влажность воздуха 85 – 90%;

В) температуру 20 – 250С, влажность воздуха 85 – 95%.

**6. При быстром размораживании мяса в камере поддерживают: (1б)**

А) температуру 0 – 80С, влажность воздуха 90 – 95%;

Б) температуру 10 – 200С, влажность воздуха 85 – 90%;

В) температуру 20 – 250С, влажность воздуха 85 – 95%.

**7.Установите последовательность разделки полутуши мяса: (3б)**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Деление на отруба | 1 -  |
| Б) Обвалка | 2 - |
| В) Жиловка и зачистка | 3 - |

**8. Часть мяса, содержащая меньшее количество соединительной ткани: (1б)**

А) лопатка;

Б) шея;

В) вырезка.

**9. По способу приготовления, различают полуфабрикаты: (1б)**

А) натуральные и рубленые;

Б) панированные и рубленые;

В) натуральные, панированные и рубленые.

**10. У свиной туши отсутствует часть: (1б)**

А) корейка;

Б) грудинка;

В) вырезка.

**11. У бараньей туши отсутствует часть: (1б)**

А) лопатка;

Б) грудинка;

В) вырезка.

**12. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы: (6б)**

……………………… , ……………………… , ……………………… ,

……………………… , ……………………… , ……………………… ,

**13. К сельскохозяйственной птице относят тушки: (1б)**

А) кур, уток:

Б) кур, уток, гусей;

В) кур, уток, гусей, индеек.

**14. Мясо птицы содержит: (1б)**

А) белки, минеральные вещества, жиры;

Б) белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества;

В) белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины.

**15. Установите последовательность кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы: (6б)**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Потрошение | 1 - |
| Б) Оттаивание | 2 - |
| В) Опаливание | 3 - |
| Г) Промывание | 4 - |
| Д) Удаление головы, шеи и ножек | 5 - |
| Е)Приготовление полуфабрикатов | 6 - |

**16. Блюда из мяса служат для: (1б)**

А) построения тканей организма;

Б) восстановления тканей организма;

В) построения и восстановления тканей организма.

**17. Мясные блюда делят на: (1б)**

А) отварные, жареные;

Б) отварные, жареные , тушеные, запеченные;

В) отварные, жареные , тушеные, запеченные, припущенные.

**18. Продолжительность варки мяса зависит от: (1б)**

А) величины кусков, вида мяса, количества соединительной ткани;

Б) величины кусков;

В) вида мяса.

**19. для жарки используют такие части мяса, которые содержат: (1б)**

А) нежную соединительную ткань;

Б) грубую соединительную ткань;

В) любую соединительную ткань.

**20. Мясо жарят: (1б)**

А) в натуральном виде;

Б) в натуральном и панированном виде;

В) в панированном виде.

**21. Тушат мясо: (1б)**

А) в закрытой посуде при слабом кипении;

Б) в открытой посуде при слабом кипении;

В) в открытой посуде при сильном кипении.

**22.Мясо тушат: (1б)**

А) без гарнира;

Б) с гарниром;

В) с гарниром или без гарнира.

**23. Мясные блюда запекают при температуре: (1б)**

А) 200 – 2500 С;

Б) 250 – 3000 С;

В) 300 – 3500 С.

**24. Для запекания мясные продукты предварительно: (1б)**

А) тушат или жарят;

Б) варят или жарят;

В) варят, припускают, тушат или жарят.

**25. Блюда из рубленной или котлетной массы при отпуске поливают: (1б)**

А) мясным соком или растопленным маслом;

Б) мясным соком;

В) растопленным маслом.

**26. Блюда из субпродуктов обладают пищевой ценностью:(1б)**

А) высокой;

Б) средней;

В) низкой.

**27. Блюда из домашней птицы особенно ценятся из: (1б)**

А) бедрышек;

Б) крылышек;

В) филе.

**28 Продолжительность варки птицы: (1б)**

А) 20 мин – 1,5 часа;

Б) 1 – 1,5 часа;

В) 1,5 – 2 часа.

**29. Птицу жарят:(1б)**

А) целыми тушками;

Б) порционными кусками;

В) целыми тушками или порционными кусками.

**30 Птицу тушат: (1б)**

А) мелкими кусками;

Б) мелкими и порционными кусками;

В) мелкими или порционными кусками, или целыми тушками

 Преподаватель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шуплецова Л. Ю.

 (подпись) (расшифровка)

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 05.01 | Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| Группа | 209-15-ПВ |
| Промежуточная аттестация | дифференцированный зачёт в форме теста |
|  ПРОФЕССИЯ | Повар, кондитер 19.01.17 |

 **1 Требования к результатам освоения дисциплины**

 В результате изучения учебной дисциплины «Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы» обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

 обработки сырья;

 приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

 проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

 оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

 правила проведения бракеража;

 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

 правила хранения и требования к качеству;

 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**2 Инструмент проверки:** экспертная оценка по баллам.

**2.1 Шкала оценки выполнения теста**

**1 вариант**

**Часть 1 Выберите правильный ответ**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Ответ**  |
| **1** | **А** |
| **3** | **Б** |
| **5** | **А** |
| **6** | **В** |
| **8** | **В** |
| **9** | **В** |
| **10** | **Б** |
| **11** | **В** |
| **13** | **В** |
| **14** | **В** |
| **16** | **В** |
| **17** | **В** |
| **18** | **А** |
| **19** | **А** |
| **20** | **Б** |
| **21** | **А** |
| **22** | **В** |
| **23** | **Б** |
| **24** | **В** |
| **25** | **А** |
| **26** | **А** |
| **27** | **В** |
| **28** | **А** |
| **29** | **В** |
| **30** | **В** |

**Часть 2 Дополните предложение**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Ответ**  |
| **2** | **Мышечная, соединительная, жировая, костная** |
| **4** | **Размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов** |
| **12** | **Котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, рулет** |

**Часть 3 Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Ответ** |
| **7** | **1 – А 2 – Б 3 - В** |
| **15** | **1 – Б 2 – В 3 – Д 4 – А 5 – Г 6 - Е** |

 **2.3 Инструкция по заполнению шкалы оценки**

 Правильно выполненная работа оценивается 50 баллами.

 Каждое правильно выполненное задание Части 1 оценивается 1 баллом. Задание считается выполненным верно, если ученик выбрал (отметил) номер правильного ответа. Задание считается невыполненным в следующих случаях:

1. указан номер неправильного ответа;
2. указаны номера двух или более ответов, даже если среди них указан и номер правильного ответа;
3. номер ответа не указан.

 Правильно выполненное задание Части 2 оценивается 16 баллами (каждый вопрос оценен в 1 балл).

Правильно выполненное задание Части 3 оценивается 9 баллами (каждый вопрос оценен в 1 балл).

 **2.4 Критерии оценки:**

Максимальное количество баллов - 50

«5»- (47-50) баллов

«4»- (37-46) баллов

«3»- (25-36) баллов

 «2»- (0-24) баллов

 **3 Методы оценки:**

– экспертная оценка бланка студента по модельному ответу в соответствии с критериями;

– автоматизированная оценка в тестовой программе по модельному ответу в соответствии с критериями.

 **4 Требования к процедуре оценки:**

4.1 Помещение:

– при бланочном тестировании особых требований нет (учебная аудитория);

– при компьютерном тестировании – компьютерный класс.

4.2 Оборудование: тестовый модуль

4.3 Нормы времени: 60 минут

 **5 Требования к кадровому обеспечению оценки:**

 Оценщик (эксперт): преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, мастер производственного обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

.