

Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции**

Комплект контрольно- измерительных материалов

г. Городец
2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»

Печатается по решению методического совета ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж»

Автор-составитель: Скотинина Ирина Владиславовна

Рецензент: Солохина К.С.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Комплект контрольно- измерительных материалов - г. Городец, ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж», 2018

Комплект контрольно- измерительных материалов по ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработан для обучающихся по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания». В комплекте приведены контрольно- измерительных материалы в форме теста и письменной контрольной работы, даны критерии оценки тестов.

Введение

Контрольно- измерительные материалы предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ. 01 «ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Для контроля знаний и умений разработаны тесты и контрольные работы. Тест - это инструмент оценивания качества обученности, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов. Тестовый контроль по темам «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы» включает по 15 заданий. В пособии приведены правильные ответы и критерии оценивания выполненного теста.

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленных знаний. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся. Материал для контрольной работы содержит 27 теоретических вопросов и 30 практических заданий, что позволяет преподавателю индивидуализировать контроль.

**Тестовый контроль по теме
«Механическая кулинарная обработка мяса»**

Задание: выберите правильный ответ

1. Из каких тканей состоит мясо:

- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной

2. Какие требования предъявляют к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота

3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее;
- в) горячее - парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее

4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
- б) экстерьеру и возрасту скота;
- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.

5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее

6. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:

- а) 0 °С;
- б) 4 °С
- в) не выше -6 °С

7.Какие субпродукты относятся к первой категории:

- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо - костный хвост говяжий;
- б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
- в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?

8.На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:

- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;

9. Что такое жиловка и сортировка мяса:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?

10.Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:

- а) для варки бульонов;
- б) получения желатина;
- в) вываривания жира?

11.Какие ткани мяса являются основными:

- а) мышечная, жировая и костная;
- б) мышечная, жировая и соединительная;
- в) мышечная, жировая и нервная?

12.Укажите цель дефростации:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- *б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- в) обеззараживание поверхности мяса.

13.Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:

- а) МС-12-15;
- б) МС-19-1400;
- в) МРМ-15

14.Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:

а) вращающийся формующий стол;

б) бункер для фарша;

в) бункер для сухарей

15.Что является рабочим органом фаршемешалки:

а) рабочий вал с лопастями;

б) подрезная решетка;

в) шнек

**Тестовый контроль по теме
«Механическая кулинарная обработка рыбы»**

Тест №1

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов

2. Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
- в) быстрое и медленное

3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах

4. Каковы причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизепобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий

5. К какому семейству относятся лещ и карась:

- а) тресковые;
- б) карповые;
- в) сельдевые

6. Назовите рыб семейства окуневых:

- а) судак, окунь, ерш;
- б) судак, налим, ерш;
- в) окунь, ерш, сельдь

7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:

- а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы;
- б) жировой плавник, красное или белое мясо;
- в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра.

8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:

- а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
- б) 2 спинных плавника, первый колючий;
- в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч

10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч

11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч

12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 2 ... 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °C в течение 4 ... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10 ... 14 °C в течение 4 ... 5 ч

13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

- а) -2 °C;
- б) 2 °C;
- в) 0 °C

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

- а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые п/ф;
- б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

- а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)

Тест №2

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

2.Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
- в)быстрое и медленное;

3.Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?

4.Каковы причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизепобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий?

5.К какому семейству относятся лещ и карась:

- а) тресковые;
- б)карповые;
- в) сельдевые?

6.Назовите рыб семейства окуневых:

- а) судак ,окунь, ерш;
- б) судак, налим, ерш;
- в) окунь, ерш, сельдь?

7.Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

- а)в ванной с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течении 2- 2,5 часов;
- б) выложив в один ряд на столах при температуре 15 градусов в течении 4-5 часов.
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течении 4-5 часов?

8. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течении 2- 2,5 часов;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 градусов в течение 4 – 10 часов;
- в)в ванной с холодной водой при температуре 10-14 градусов в течение 4-5 часов?

9. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

- а)-2 градуса;
- б) 2 градуса;
- в)0 градусов?

10.Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

- а) в целом виде, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) в целом виде, порционные (кроме чистого филе);
- в) в целом виде, мелкокусковые, порционные (кроме чистого филе)?

11.Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания :

- а) в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в)в целом виде (мелкая и средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты(филе с кожей и чистое филе)?

12.Какие виды полуфабрикатов используют для жаренья основным способом:

- а) рыбу в целом виде (мелкая и средняя),порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;
- в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты(кроме чистого филе)?

13.Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:

- а) рыба в целом виде, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыба в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыба в целом виде (средняя),мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей, чистое филе)?

14.Какие виды панировкииспользуют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:

- а) мучную, красную, белую хлебную;
- б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр:
- в)мучную, белую хлебную?

15.Какие виды панировки используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре:

- а) двойную;
- б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой панировки;
- в) тесто-кляр, двойную панировку

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2 (тест №1)	Тема 2 (тест №2)
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
8-7 – «3»	8-7 – «3»	8-7 – «3»
6 и менее – «2»	6 и менее – «2»	6 и менее – «2»

Ответы к тестам:

№ вопроса	Тема 1	Тема2 (тест№1)	Тема 2 (тест №2)
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Письменная контрольная работа по теме
«Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы,
сельскохозяйственной птицы»

Вопросы контрольной работы

1. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Пищевая ценность мяса беспозвоночных. Производство полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения

5. Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

9. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

10. Производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

12. Пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.

13. Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.

14. Пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.

15. Пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.

16. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

17. Технология приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Ассортимент начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

18. Технология приготовления начинок для фарширования дичи. Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

19. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

20. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

21. Машины и механизмы для измельчения мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

22. Машины и механизмы для рыхления мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

23. Машины и механизмы для формовки рубленых полуфабрикатов из мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

24. Машины и механизмы для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

25. Машины и механизмы для измельчения сухарей и специй. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

26. Машины и механизмы для нарезки мясных полуфабрикатов. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

Задачи для контрольной работы

1. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

2. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг кляча неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

3. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.

4. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.

5. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?

6. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?

7. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?

8. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.

9. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?

10. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?

11. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?

12. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.

13. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?

14. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.

15. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?

16. Какое количество полуфабриката печени по-строгановски можно приготовить из 23 кг печени охлажденной массой брутто?

17. Сравните потери при механической обработке 27 кг почек говяжьих охлажденных и замороженных.

18. Какое количество полуфабриката массой нетто получится при размораживании 33 кг вырезки, замороженной блоками?

19. Какое количество полуфабриката эскалоп натуральный можно приготовить из туши мясной, обрезной и жирной свинины массой 110 кг?

20. Какое количество полуфабриката котлета отбивная можно приготовить из баранины II категории, если вес туши баранины 64 кг?

21. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.

22. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.

23. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.

24. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену:

кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг.

Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.

25. Определите массу нетто полуфабриката кролика для жаренья целиком, если получено 40 кг тушек кролика I категории.

26. Сколько кур потрошенных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порции котлет рубленых весом 100 г в готовом виде?

27. Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошенных 1-й категории.

28. Определить массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории для получения 32 кг мякоти с кожей.

29. Определить массу брутто индеек потрошенных 2-й категории для получения 71 кг обработанных тушек.

30. Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошенных 1-й категории.