**Задания для оценки усвоения программы по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**МДК. 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

***ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**Междисциплинарный курс МДК. 01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Результаты освоения МДК. 01.01, подлежащие проверке:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Коды, формируемых компетенций** | **Основные показатели оценки деятельности** | **Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Уметь:**  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | ПК 1.1.  ОК.1-ОК10 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;  –рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки;  – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  –точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  –соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *-наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *-наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- защиты отчетов по учебной и производственной практикам*  ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* |
| **Знать:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним. | ПК 1.1.  ОК.1-ОК10 | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственность за сохранность материальных ценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними  Правила оформления заявок на склад. | ***Текущий контроль:***  *-ответы на вопросы,*  *- письменное решение практических задач;*  *- тестирование*  *- оценка результатов*  *по составлению интеллект-карт по темам.*  *- оценка результатов*  *выполнения*  *заданий по самостоятельной работе.*  ***Промежуточная аттестация****:*  *-наблюдение и оценка выполнения:*  *заданий на экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |

**Текущий контроль.**

**Перечень вопросов и заданий для текущего контроля знаний по МДК01.01:**

Тема: Организация работы овощного цеха.

Вариант 1

I.  Отнесите овощи к соответствующей группе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

II. Для чего сортируют и калибруют  овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех

2. Овощной цех

3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII . Как оборудуют рабочее место повара по нарезанию овощей вручную.

IX . Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

X. Какова цель вакуумирования обработанных овощей?

XI. Аппарат для тонкого нарезания продуктов:

А.трейсилер б. слайсер 3. МРО

XII. Назовите инструменты для ручной нарезки овощей:?

XIII.Для чего нужен желобковый нож?

XIV.При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода.

Причина:  
а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру.   
б. засорение отверстий в дне рабочей камеры;  
в. перезагрузка машины овощами;  
г. сильно загрязнены овощи.

XV. ЗАДАЧА на расчет отходов

Вариант 2

I. Какова причина крошливости продукта при нарезании слайсером?

II. Аппараты для упаковывания изделий в модифицированной газовой среде:

А. термоформеры б. оборудование камерного типа в. трейсилеры

III. Срок хранения лука очищенного:

А. 24часа при темпер. 0-4град; Б.48час при темпер. 0-4град; В.18 час при темпер. 0-6град

IV. Укажите правильную последовательность технологического процесса механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье 6.сульфитация 7. Приемка 8. Доочистка 9.кратковременное хранение. 10хранение

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

VI. *Отнесите овощи к соответствующей группе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Луковые  2 Капустные  3.Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

VII. Приемку овощей осуществляют по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_?

VIII. Способы термической очистки овощей: а. паровой б. ручной в. механический

г. огневой

VIII. Способы термической очистки овощей: а. паровой б.ручной в. механический

г. огневой

IX. Назовите оборудование рабочего места для ручной очистки овощей:\_\_\_\_\_\_\_\_

X. Какие инструменты используют для ручной очистки овощей?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

XI. Очищенный картофель хранят\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_не более\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

XII.Аппараты для изготовления лотков для упаковывания блюд и полуфабрикатов:

трейсилеры б. термоформеры в. слайсеры г. центрифуги

XIII. Нож с вогнутым лезвием: А. карбовочный б. турнировочный в. нуазетный г. нож-экономка XIV. Последовательность действий при работе с картофелечисткой :  
а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;  
б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;  
в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину XV. ЗАДАЧА на расчет отходов

*Ответы:вариант 1*

I.

1- в, е, н, п, ф

2- б, т, х

3- г, з, р,

4- к, с, у

II. Сортировка  и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки.

 III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.

V. 1-3-4-5-2

VI. 2

VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.

VIII. На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой « СО» или зеленого цвета, перед доской слева устанавливают фукциональную емкость с неочищенными овощами, справа - емкость для нарезанных овощей. Справа от доски кладут инструменты

IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску. Используют 2 способа от потемнения: картофель необходимо положить в холодную воду или применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

X.удаление воздуха, предотвращение развития микрофлоры

XI -б

XII – нож поварской тройки, большой нож для рубки зелени, ножи для карбования турнировочный нож, нуазетный нож

XIII -удалить глазки

XIV. –а

XV- задача

*Ответы:вариант 2*

1.-установка слишком тонкого нарезания, занижена толщина, затуплен нож

2.- в

3.- а

4- 7-9-3-4-1-5-8-6-10-2

5. - 1-3-4-5-2

6. - 1-ж-м 2- д-о-и 3- а-л

7. - по количестве и качеству

8 –а,г

9-производственный стол со сьемными емкомстями отверстием для отходов

10- ножи

11-в воде не более 2х часов

12—б

13-б 14-а

15.-задача

Тема: Характеристика техпроцессов и заморозки

Вариант 1.

1. Механические способы кулинарной обработки – это: (выберите правильные ответы по буквам): а. очистка, б. вымачивание в. флотация г. протирание д. маринование д. рыхление е. отбивание ж. формование

2. Сортировка – это :

А. процесс отбора овощей и посторонних примесей

Б. процесс отбора овощей по размеру

В. процесс отбора помятых, гнилых, битых овощей и посторонних примесей

3. Формование – это: А. измельчение продуктов и придание формы

Б. способ механической обработки с целью придания изделию определенной формы

В. Нанесение на поверхность панировки и придание изделию определенной формы

4. Использование проточной или сменной воды для уменьшения концентрации соли при обработке соленых продуктов:

А. вымачивание б. замачивание в. флотация.

5. Переход твердой фазы в жидкую: а. экстракция б. растворение в. флотация

6.Технология быстрого охлаждения продуктов очень низкими температурами с интенсивным обдувом: А. шоковая заморозка Б. Охлаждение с применением вакуума

В. акустическая заморозка

7. Шоковое охлаждение отличается от шоковой заморозки только\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Хранить охлажденные продукты животного происхождения нужно при температуре, близкой к точке\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, мясо от\_\_\_\_\_\_\_ до\_\_\_\_\_\_\_\_\_градусов,

рыбу от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_до\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Замораживание предварительно охлажденного мяса – это: а. однофазное замораживание

Б. двухфазное замораживание, в трехфазное замораживание 10. Покрытие рыбы слоем глазури необходимо для: а. предотвращения от окисления жира

б. предотвращения от усушки в. оба варианта верны

*Ответы:*

Вариант 1.

1. – а, г, д, е, ж

2. - б.

3.– б.- Формование

4. - а

5 – б

6. – а

7 – отличается от шоковой заморозки только *температурой*( 3 град, -10 -20град)

8. - хранить охлажденные продукты животного происхождения нужно при температуре, близкой к *точке\_\_замерзания*, мясо *от\_- 1\_\_\_\_\_\_ до\_\_0\_\_\_\_\_\_\_, рыбу -0,3 до 0 град*

9. – б 10. –в.

**Критерии оценивания заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» (% от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»

*Тема: Оборудование заготовочных предприятий*

Тест 1.  
  
1. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:  
а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру.   
б. засорение отверстий в дне рабочей камеры;  
в. перезагрузка машины овощами;  
г. сильно загрязнены овощи.

2. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам -  
а. шнек; б. подрезная решётка; в. рабочая камера.

3. Последовательность действий при работе с картофелечисткой -  
а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;  
б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;  
в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.

4. Решетки и ножи устанавливаются:   
а. на палец шнека; б. на хвостовик шнека; в. на палец и хвостовик шнека.

5. Во время работы мясорубки  
а. ножи вращаются, а решётки неподвижны;  
б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;  
в. ножи и решётки вращаются.

6 Первой на шнек устанавливается:  
а. подрезная решётка; б. ножевая решётка; в. упорное кольцо  
  
7. Универсальные приводы чаще всего используют -   
а. в крупных предприятиях питания;

б. в любых предприятиях. в небольших предприятиях питания;   
8. Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -  
а. месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты;  
б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;  
в. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.  
  
9. При работе тестомесильной машины -  
а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;  
б. вращается дежа, а рычаг неподвижен;  
в. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.  
  
10. В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -  
а. картофелечистку; б. кипятильник; в. мясо рыхлитель

Тест 2.  
  
1. В качестве сменного механизма к универсальному приводу можно использовать -  
а. мясо рыхлитель; б. кипятильник; в. картофелечистку.

2. Универсальные приводы чаще всего используют -   
а. в небольших предприятиях питания; б. в крупных предприятиях питания; в. в любых предприятиях.

3. Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -  
а. месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты;  
б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;  
в. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.  
  
4. При работе тестомесильной машины -  
а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;  
б. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.  
в. вращается дежа, а рычаг неподвижен;  
5. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается  
вода. Причина:  
а. перезагрузка машины овощами;   
б. засорение отверстий в дне рабочей камеры;  
в. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру.  
г. сильно загрязнены овощи.

6 Последовательность действий при работе с картофелечисткой -  
а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;  
б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;  
в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.

7. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам -  
а. шнек; б. подрезная решётка; в. рабочая камера.

8. Решетки и ножи устанавливаются:   
а. на палец шнека; б. на хвостовик шнека; в. на палец и хвостовик шнека.

9. Во время работы мясорубки  
а. ножи и решётки вращаются.  
б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;  
в. ножи вращаются, а решётки неподвижны;

10. Первой на шнек устанавливается:  
а. подрезная решётка; б. ножевая решётка; в. упорное кольцо  
  
Тест 3

1.К машинам для обработки овощей относятся:

а. МОК, МИМ, МРО б. МОК, ПУ-1,1, МС- 27, МРО в. МДП, МОК, МРО

2. В индексации привода цифры указывают:

А. производительность б. мощность в. количество перерабатываемого продукта  
  
3. Загрузку продукта осуществляют:

а. после проверки заземления б. перед включением машины в. после включения машины.

4. При работе МОК через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода. Причина:  
а. чрезмерное поступление воды в рабочую камеру.   
б. сильно загрязнены овощи.;  
в. перезагрузка машины овощами;  
г. засорение отверстий в дне рабочей камеры

5. Он находится внутри рабочей камеры и представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам -  
а. шнек; б. толкатель; в. рабочая камера.  
6 Последовательность действий при работе с картофелечисткой -  
а. подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель;  
б. включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воду;  
в. загрузить картофель, подать в камеру воду, включить машину.

7. Во время работы мясорубки  
а. ножи вращаются, а решётки неподвижны;  
б. ножи неподвижны, а решётки вращаются;  
в. ножи и решётки вращаются.  
8. Первой на шнек устанавливается:  
а. упорное кольцо; б. ножевая решётка; в. подрезная решётка  
9. Когда дежу тестомесильной машины вкатывают на чугунную плиту -  
а. месильный рычаг и оградительные щиты должны быть подняты.  
б. месильный рычаг должен быть поднят, а оградит. щитки опущены;  
в. месильный рычаг должен быть опущен, а оградительные щетки подняты  
10. При работе тестомесильной машины -  
а. вращается тестомесильный рычаг, а дежа неподвижна;  
б. вращается одновременно дежа и тестомесильный рычаг.

в. вращается дежа, а рычаг неподвижен;

***Тема: Организация работ по обработке рыбы и мяса***

Вариант 1

1. На какие категории делят рыбу по содержанию  жира:

а)                            б)                                    в)

2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а)                            б)                                    в)

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки соленойрыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

5. Какие  есть виды рыбы по виду скелета?

а)                            б)

6. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

7. По кожному покрову рыбу подразделяют? А\_\_\_ б\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

9. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а)                           б)                                    в)

10. Определите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| А.Температура в толще тушки у позвоночника от -1 до +5 градусов | 1.мороженая |
| Б. Температура +8 град | 2. охлажденная |
| В. Температура -6 и ниже | 3. копченая |
|  |  |

11. Рыба имеет в среднем массу около двух кг, к какой группе размерной классификации относится ? а. крупная б. средняя в. большая

12. Что используют для удаления плавников: ГС -1 , ПР-2, РО-1, поварской нож, ножницы.

13.Определите назначение инструментов для обработки рыбы:

Нож-рубак - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; скребок - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; ножницы - \_\_\_\_\_\_\_\_\_

14.Какую рыбу при обработке ошпаривают:

А. треска б камбала в. осетр г. сом

15. При размораживании филе рыбы нототения на воздухе потери составляют 2%. Определите количество потерь в кг, если рыбы было 120 кг:

а) 24 кг ; б) 6 кг; в) 2, 4кг, г) 0,01кг

16. Назовите рабочие элементы мясорубки ?

17. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

|  |  |
| --- | --- |
| а) обсушивание  б) обмывание  в) кулинарная разделка  г) размораживание | д) обвалка  е) сортировка мяса  ж) приготовление полуфабрикатов |

18.  Для чего размораживают мясо?

19. Для чего необходимо обсушивание мяса?

20. Выберите оборудование и инвентарь для мясных цехов разной мощности и распределите по колонкам, обозначая буквами. :

А. Мясорубка, б. ванна, в. фаршемешалка, г. костепилки, д. подвесные поточные линии,

ж. холодильные шкафы, з.нож-рубак, и.тележки , к. дефростеры, л. мусат

м. разделочные доски, н. котлетоформовочные машины, о. производственные столы, п. универсальный привод со сменными механизмами, р.конвейер, с.лотки,

т.машина рыхления мяса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупное предприятие | Предприятие малой мощности | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Вариант 2

1. Выберите оборудование и инвентарь для мясных цехов разной мощности и распределите по колонкам, обозначая буквами: А. Мясорубка, б. ванна,

в. фаршемешалка, , г. костепилки, д. подвесные поточные линии

ж. холодильные шкафы, з.нож-рубак, и.тележки , к. дефростеры, л. Мусат

м. разделочные доски, н. котлетоформовочные машины, о. производственные столы,

п. универсальный привод со сменными механизмами, р.конвейер, с.лотки,

т.машина рыхления мяса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупное предприятие | Предприятие малой мощности | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Назовите рабочие элементы мясорубки ?

3. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

|  |  |
| --- | --- |
| а) обсушивание  б) обмывание  в) кулинарная разделка  г) размораживание | д) обвалка  е) сортировка мяса  ж) приготовление полуфабрикатов |

4.  Для чего размораживают мясо?

5 Для чего необходимо обсушивание мяса?

6 На какие категории делят рыбу по содержанию  жира:

А\_\_\_\_\_\_б\_\_\_\_\_\_в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7 В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а)            \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ б)     \_\_\_\_\_в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. В каком цехе обрабатывают рыбу? –

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

9 Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки мороженой рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) размораживание

10. Какие  есть виды рыбы по виду скелета? а)      \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_\_\_\_

11. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр

б) промывание

в) очистка чешуи

г) удаление плавников

д) удаление внутренностей

12 По кожному покрову рыбу подразделяют? А\_\_\_\_\_\_ б \_\_\_\_\_\_в. \_\_\_\_\_

13. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе

14. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а)                          б)                                  в)

15. . Определите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| А.Температура в толще тушки у позвоночника от -1 до +5 градусов | 1.мороженая |
| Б. Температура +8 град | 2. охлажденная |
| В. Температура -6 и ниже | 3. копченая |
|  |  |

16. Рыба имеет в среднем массу около двух кг, к какой группе размерной классификации относится ?

17. Что используют для удаления плавников: ГС -1 , ПР-2, РО-1, поварской нож, ножницы.

18.Определите назначение инструментов для обработки рыбы:

нож-рубак *-* ; скребок –\_; ножницы –  *\_\_\_\_*

19.Какую рыбу при обработке ошпаривают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Сколько порций полуфабрикатов можно приготовить из 8 кг кур, если отходы составляют 31%, масса 1 порции 70 г.?

**Критерии оценивания заданий:**

1.                 100% - 90% – «5» (% от количества вопросов)

2.                 89% - 75% – «4»

3.                 74% - 51% – «3»

4.                 50% и менее – «2»