Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.с.-х.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК 2.1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 2.2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

b. – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать

-нормативную документацию отрасли;
-методы оценки и контроля качества полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и - нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;
-ассортимент, основные характеристики и пищевую ценность мяса, субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика;
-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;
-требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов из мяса , субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; ассортимент;
-физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
-метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов и способы минимизации отходов при производстве продукции общественного питания;
-процесс научного исследования (ПК 2.1, ПК 2.2).

Уметь

-осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;
-принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции;
-оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и -нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;
- принимать решение по организации процессов подготовки, приготовления и производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции;
-рассчитывать отходы и потери сырья и пищевых продуктов;
-пользоваться нормативной документацией;
-анализировать научно-техническую информацию (ПК 2.1, ПК 2.2).

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	*Знать:* свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		Уметь: Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа (письменно)
	ПК 2.2	*Знать:* устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		Уметь: осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Контрольная работа (письменно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 2.1, ПК 2.2*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
Уровень сформированности компетенции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**
Сумма баллов (Б)**	**0 – 60**	**61 – 75**	**76 – 85**	**86 – 100**

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

**– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 60 / 40.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 6-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачёту самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК-2.1	Б1	82
ПК-2.2	Б2	76
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Из каких тканей состоит мясо:
1) мышечной, жировой, соединительной;
2) мышечной, соединительной, костной;
3) мышечной, жировой, соединительной, костной
4) мышечной, жировой, костной
Правильный ответ: 3

вариант задания 2.
В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:
1) остывшие, охлажденные, мороженные
2) парные, охлажденные, мороженные
3) охлажденные, мороженные
4) остывшие, охлажденные, мороженные, дефростированные
Правильный ответ: 3

вариант задания 3.
Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:
1) полуфабрикаты
2) кулинарная продукция
3) кулинарные изделия
4) обработанное сырье
Правильный ответ: 1

вариант задания 4.
Нормируемый список, необходимый для изготовления установленного количества продукции общественного питания, называют:
1) калькуляция
2) рецептура
3) прейскурант
4) перечень
Правильный ответ: 2

вариант задания 5.
Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока:
1) дефростация
2) брезирование

3) фиксация
4) бланширование
Правильный ответ: 3

вариант задания 6.
Какой овощной полуфабрикат не подвергают тепловой обработке перед фаршированием:
1) капуста (голубцы)
2) помидоры
3) болгарский перец
4) кабачки
Правильный ответ: 2

вариант задания 7.
Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:
1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.
Правильный ответ: 3

вариант задания 8.
При работе на фаршемешалке:
1)) фарш загружают и выгружают при отключенном двигателе
2) фарш загружают и выгружают при включенном двигателе
3) фарш загружают при включенном двигателе, а выгружают при отключенном
4) фарш загружают при отключенном двигателе, а выгружают при включенном
Правильный ответ: 2

вариант задания 9.
Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:
1) крахмал
2) минеральные вещества
3) пигменты
4) аминокислота тирозин
Правильный ответ: 4

вариант задания 10.
По способу предварительной обработки и кулинарному назначению мясные полуфабрикаты классифицируют на:
1) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
2) натуральные, мясной фарш, пельмени
3) котлеты, пельмени, мясной фарш
4) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
Правильный ответ: 4

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде числа, термина)

вариант задания 1.
Оптимальная температура заготовочного цеха: _____
Правильный ответ: 16-18

вариант задания 2.
Срок хранения охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов не более ____ часов
Правильный ответ: 48

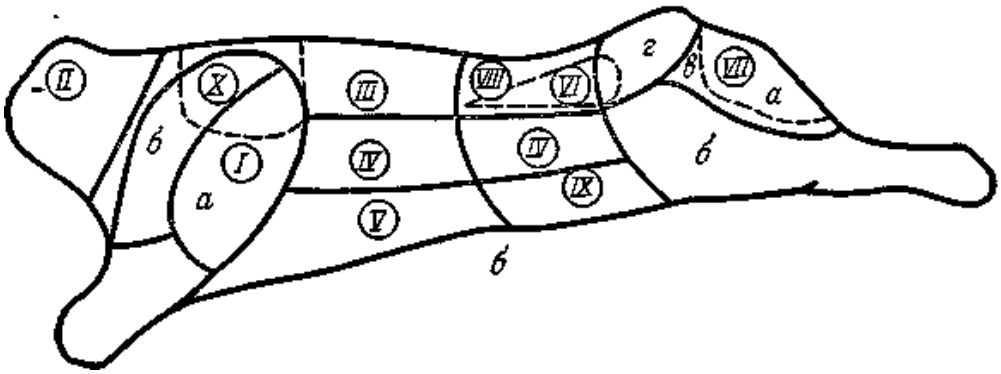
вариант задания 3.
Назовите наиболее ценные части при разделке говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов
Правильный ответ: грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обрубы

вариант задания 4.
Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте
Правильный ответ: 400

вариант задания 5.
Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг трески неразделанной
Правильный ответ: 29

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

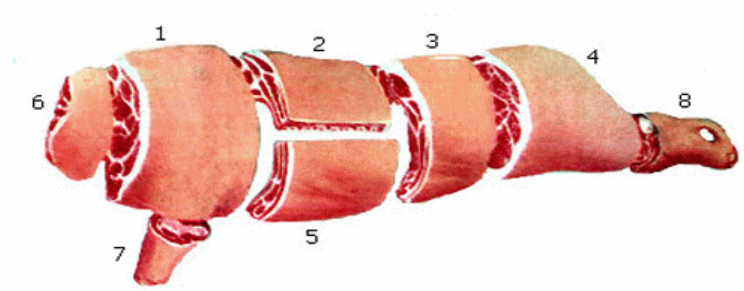
вариант задания 1.
Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.
Схема разделки туши говядины:



____– шейная часть; _____ – покромка; _____– лопатка (_____ – плечевая часть; _____– заплечная часть); _____ – спинная часть (толстый край); _____ – покромка; _____– пашина; _____ – поясничная часть (тонкий край); ____ – грудинка; _____ – вырезка; _____– тазобедренная часть (_____ – внутренняя часть _____ – боковая часть, _____ – наружная часть, _____– верхняя часть); _____ – подлопаточная часть
Правильный ответ: I – лопатка (а – плечевая часть; б – заплечная часть); II – шейная часть; III – спинная часть (толстый край); IV – покромка; V – грудинка; VI – вырезка; VII – тазобедренная часть (а – внутренняя часть б – боковая часть, в – наружная часть, г – верхняя часть); VIII – поясничная часть (тонкий край); IX – пашина; X – подлопаточная часть

вариант задания 2.
Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



_____ — окорок задний; ____ — лопаточная часть; _____ – шея; _____— корейка, ребро малое; _____ – грудинка; _____ – поясничная часть с пашиной; _____ — рулька передняя; _____ — рулька задняя

Правильный ответ: 1 — лопаточная часть; 2 — корейка, ребро малое; 3 – поясничная часть с пашиной; 4 — окорок задний; 5 – грудинка; 6 – шея; 7 — рулька передняя; 8 — рулька задняя

вариант задания 3.

Установите соответствие между видами полуфабрикатов из мяса и примерами

1	Мелкокусковые	1	лангет, эскалоп
2	Крупнокусковые	2	азу, рагу, плов
3	Порционные	3	вырезка, грудинка
4	Из натуральной рубленной массы		

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

вариант задания 4.

Установите соответствие между видом полуфабриката и его технологическим процессом приготовления:

1	Помидоры фаршированные	1	Промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1- 2 мин., вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.
2	Перец фаршированный	2	Берут зрелые, плотной консистенции, среднего размера овощи. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семенное гнездо с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
3	Баклажаны фаршированные	3	Промывают проточной холодной водой, очищают и отрезают ножки, другую часть наполняют фаршем
4	Грибы фаршированные	4	Сортируют, отрезают плодоножку, промывают, разрезают вдоль пополам, или поперек на цилиндры, удаляют мякоть вместе с семенным гнездом и наполняют фаршем.
			Промывают, отрезают плодоножку, нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5см, удаляют семенное гнездо, кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности 3-5 минут, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-4, 4-3

вариант задания 5.

Установите соответствие между видом полуфабриката и его характеристикой

1	Тельное	1	маленькие шарики массой 10г, не панируют
2	Котлеты	2	изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях
3	Зразы	3	изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, запанированные в сухарях (толщина их 1—2 см, ширина — 5, длина — **10**—12 см)
4	Фрикадельки		

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 4-1

<u>4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Знать»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Жиловка и сортировка мяса – это:
1) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам
2) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей
3) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий
4) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов
Правильный ответ: 1

вариант задания 2.
Укажите способ подготовки молочного поросенка для фарширования
1) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде и начиняют фаршем
2) у обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по спинке), удаляют кости. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной около 1 см и начиняют фаршем
3) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку, удаляют кости, оставляя голову и ножки, и начиняют фаршем
4) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см и начиняют фаршем
Правильный ответ: 4

вариант задания 3.
Укажите сроки хранения замороженных при температуре -18^{0}С полуфабрикатов из свинины
1) не более 2 мес
2) не более 3 мес
3) не более 1 мес
4) не более 6 мес
Правильный ответ: 1

вариант задания 4.
Отбивание кусков мяса при приготовлении порционных полуфабрикатов:
1) разрыхляет соединительную ткань
2) выравнивает толщину куска

3) сглаживает поверхность
4) придает куску соответствующую форму
Правильный ответ: 1

вариант задания 5.
Дефростация мяса обеспечивает:
1) удобство приготовления полуфабрикатов
2) улучшение вкусовых качеств мяса
3) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса
4) обеззараживание поверхности мяса
Правильный ответ: 3

вариант задания 6.
От чего зависит жесткость мяса?
1) от стойкости коллагена к воздействию тепла
2) от количества коллагена в разных частях мяса
3) от первичной подготовки полуфабрикатов
4) все ответы верны
Правильный ответ: 4

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Укажите, какие части говядины получают при обвалке
1) шею
2) лопатку
3) грудинку
4) корейку
5) окорок
Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 2.
Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания
1) 1-й категории
2) 2-й категории
3) жирная
4) обезжиренная
Правильный ответ: 1, 2

вариант задания 3.
Какие субпродукты относятся к первой категории:
1) язык
2) сердце
3) почки
4) селезенка
Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 4.
Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:
1) двойную

2) мучную
3) красную
4) белую хлебную
5) тесто-кляр
Правильный ответ: 2, 3, 4

<u>4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.2 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
По описанию технологического процесса определите, о каком полуфабрикате идет речь? Рыбу очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы, осторожно отгибают её и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Заполняют приготовленным фаршем так, чтобы она приняла форму целой рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову без жабр или пришивают иглой со шпагатом.
1) сазан фаршированный
2) щука фаршированная
3) карп фаршированный
4) судак фаршированный
Правильный ответ: 2

вариант задания 2.
Какие должны быть оптимальные условия хранения очищенного картофеля, учитывая, что при хранении на воздухе сырой очищенный картофель постепенно темнеет из - за содержания в нем аминокислоты?
1) подвергают клубни сульфитации и хранят без воды при температуре не выше 7°С не более 48 часов;
2) подготовленный картофель кладут в холодную воду и хранят не более 2–3 часов;
3) обрабатывают 3% раствором уксусной кислоты и хранят не более 2–3 часов;
4) подготовленный картофель кладут в теплую воду и хранят не более 3-4 часов.
Правильный ответ: 1

вариант задания 3.
Зачем капусту бланшируют для приготовления полуфабрикатов?
1) для сохранения цвета;
2) для сохранения витаминов;
3) для удаления гусениц и улиток;
4) для удаления горечи
Правильный ответ: 4

вариант задания 4.
Для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца?
1) для вязкости и связи всех компонентов;
2) для рыхлости;
3) для сочности;
4) для пышности.
Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

С какой целью для приготовления полуфабрикатов целые тушки птицы натирают мукой грубого помола?

1) чтобы при опаливании не повредить кожу птицы;
2) чтобы при разделке не скользила в руках;
3) для сохранения питательной ценности;
4) для более длительного хранения.

Правильный ответ: 1

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите правильную последовательность приемов при приготовлении котлетной массы из птицы:

1) мякоть птицы пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром;
2) массу выбивают;
3) добавляют пшеничный хлеб без корок, предварительно замоченный в молоке, соль и снова пропускают через мясорубку;
4) мякоть кур отделяют от кожи и костей.

Правильный ответ: 4, 1, 3, 2

вариант задания 2.

Установите правильную последовательность в соответствии с требованиями СанПиН обработки листовой зелени на предприятиях питания:

1) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут;
2) ополоснуть водой;
3) промыть под проточной водой;
4) просушить;
5) удалить пожелтевшие, испорченные листья.

Правильный ответ: 5, 3, 1, 2, 4

вариант задания 3.

Установите соответствие между видом полуфабриката и формой нарезки

1	Гуляш	1	порционные кусочки говядины толщиной 1,5 – 2см нарезают на брусочки массой 10-15 грамм
2	Азу	2	нарезают в виде кубиков массой 20-30 грамм
3	Рагу	3	нарубают на кусочки вместе косточкой в виде кубиков массой 30-40 грамм
4	Поджарка		

Правильный ответ: 1-2, 2-1, 3-3

вариант задания 4.

Установите соответствие между видом полуфабриката из мяса птицы и технологией его производства

1	Котлеты натуральные	1	У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба

			без корок, нарезанного соломкой
2	Птица по - столичному	2	Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.
3	Котлеты по-киевски	3	У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2-3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму
4	Котлеты пожарские		

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

вариант задания 5.

Установите соответствие между видом полуфабриката из творога и требованием его качества

1	вареники с творогом	1	должны быть правильной круглой формы, поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
2	ленивые вареники	2	должны иметь форму полукруглых пирожков, с хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными
3	сырники	3	должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки
4	запеканки из творога		

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ПК 2.1, ПК 2.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 2.1, ПК 2.2	60 30 30	
Всего	100	