|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМКСпециальности 19.02.10\_\_Технология продукции общественного питанияПредседатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Архипова О. А./«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  |  |

**КОНТРОЛЬНЫЙ СРЕЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**за январь-март 2020г.**

Специальность/профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Код, наименование*

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции\_\_\_\_

*Код, наименование*

Время выполнения \_20 мин.

**ВАРИАНТ 1**

**Вариант 1**

Время выполнения 30 минут

Задание 1: Установите последовательность п**роцесса разделки рыбы на филе без кожи и костей:**

 а) промывание;

б) удаление внутренностей через брюшную полость;

в) размораживание;

г) удаление плавников;

д) срезание филе с реберных костей;

е) пластование;

ж) отделение головы;

з) удаление позвоночной кости;

и) срезание филе с кожи.

Задание 2: Установите последовательность п**роцесса первичной обработки рыбы с костным скелетом**

а) промывание;

б) удаление внутренностей;

в) размораживание;

г) удаление чешуи;

д) удаление плавников, хвоста;

е) удаление жабр, глаз.

Задание 3: Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Полуфабрикат из рыбной котлетной массы**
 | **Особенности приготовления** |
| 1. 1. Тельное
 | а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным           концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см. Панируем в            белой панировке. Жарим основным способом. |
| 1. 2. Тефтели
 |  б) изделие формуем в форме полумесяца. Котлетную     массу формуем лепешкой, на середину укладываем     фарш, края соединяем, придаем форму. Панируем в муке, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях. Жарим во    фритюре. |
| 1. 3. Котлеты
 | в) в котлетную массу добавляем репчатый лук. Изделия    формуем шариками до 3 см, панируем в муке, тушим или запекаем. |

Задание 4: Установите последовательность п**роцесса приготовления полуфабриката «Рыба в тесте»:**

а) нарезание брусочками;

б) маринование;

в) разделка на чистое филе;

г) смачивание в кляре.

Задание 5:Установите последовательность п**роцесса приготовления полуфабриката «Рыба фри»:**

а) панирование в муке;

б) разделка на чистое филе;

в) панирование в сухарях;

г) нарезание порционными кусками в виде ромба;

д) смачивание в льезоне.

Задание 6: Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| **Панировка** | **Приготовление** |
| 1.Мучная | а) у белого черствого хлеба срезаем корочку, протираем или измельчаем           мякиш                                             |
| 2.Красная   | б) муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль                                         |
| 3.Белая |  в) белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем, просеиваем          |
| 4.Льезон | г) яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль |

Задание 7: Установите последовательность п**роцесса приготовления рыбной котлетной массы:**

а) рыбу разделываем на чистое филе;

б) массу тщательно выбиваем;

в) чистое филе пропускаем через мясорубку;

г) рыбную массу соединяем с хлебом, перемешиваем и еще раз пропускаем через мясорубку;

д) хлеб замачиваем в воде или молоке, отжимаем;

е) добавляем соль, перец;

ж) у хлеба удаляем корочки.

Задание 8: Установите последовательность п**роцесса обработки щуки для фарширования:**

а) разделывание на чистое филе;

б) удаление чешуи;

в) пропускание через мясорубку;

 г) снятие кожи «чулком»;

д) нарезание мякоти на кусочки, соединение с замоченным в молоке хлебом без корок, добавление пассерованного репчатого лука, соли, перца;

е) рыбу заворачивают в марлю и перевязывают шпагатом;

ж) добавление сырого яйца, сливочного масла и выбивание;

з) кожу наполняют приготовленной массой, пришивают голову.

Задание 9: Срок хранения целой разделанной рыбы и крупных ее кусков составляет:

а) до 24 часов; б) до 48 часов;

в) до 12 часов.

Задание 10: Срок хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы составляет:

а) до 24 часов; б) до 48 часов;

в) до 12 часов.

Задание 11: Мясные полуфабрикаты – это:

а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из

соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке;

б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;

в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса.

Задание 12:По способу предварительной обработки и кулинарному назначению мясные полуфабрикаты классифицируют на:

а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени;

б) натуральные, мясной фарш, пельмени;

в) котлеты, пельмени, мясной фарш;

г) натуральные, панированные, рубленые.

Задание 13: Установите последовательность в п**одготовке мяса для производства натуральных полуфабрикатов:**

а) разделка туш (полутуш), обвалка, жиловка и сортировка;

б) обвалка, жиловка, разделка туш и сортировка;

в) сортировка, обвалка, жиловка и разделка туш;

г) разделка, жиловка, обвалка и сортировка.

Задание 14: Схема разделки говяжьей полутуши:

а) шейная часть, лопаточная и подлопаточная части, спинная часть, покромка, грудинка, поясничная часть, вырезка, пашина, тазобедренная часть;

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, лопаточная часть, корейка.

Задание 15: Схема разделки свиной полутуши:

а) шейная часть, лопаточная и подлопаточная части, спинная часть, покромка, грудинка, поясничная часть, вырезка, пашина, тазобедренная часть;

б) шейная часть, тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, лопаточная часть, корейка.

Задание 16: К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относят:

а) ростбиф; б) бефстроганов;

в) бифштекс.

Задание 17: К мелкокусковым полуфабрикатам из говядины относят:

а) азу; б) филе;

в) ромштекс.

Задание 18: Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины:

а) шашлык; б) шницель;

в) баранина, свинина жареная.

Задание 19: Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины:

а) эскалоп; б) шницель;

в) шашлык.

Задание 20: Полуфабрикаты из рубленого мяса:

а) тефтели; б) люля-кебаб;

в) котлеты полтавские.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ежова Е. Ю./

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМКСпециальности 19.02.10\_\_Технология продукции общественного питанияПредседатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Архипова О. А./«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  |  |

**КОНТРОЛЬНЫЙ СРЕЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

**за январь-март 2020г.**

Специальность/профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Код, наименование*

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции\_\_\_\_

*Код, наименование*

Время выполнения \_20 мин.

**Вариант 2**

Задание 1: Установите последовательность п**роцесса первичной обработки рыбы с костным скелетом**

а) промывание;

б) удаление внутренностей;

в) размораживание;

г) удаление чешуи;

д) удаление плавников, хвоста;

е) удаление жабр, глаз.

Задание 2: Установите последовательность п**роцесса разделки рыбы на филе без кожи и костей:**

 а) промывание;

б) удаление внутренностей через брюшную полость;

в) размораживание;

г) удаление плавников;

д) срезание филе с реберных костей;

е) пластование;

ж) отделение головы;

з) удаление позвоночной кости;

и) срезание филе с кожи.

Задание 3: Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| **Панировка** | **Приготовление** |
| 1.Мучная | а) у белого черствого хлеба срезаем корочку, протираем или измельчаем           мякиш                                             |
| 2.Красная   | б) муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль                                         |
| 3.Белая |  в) белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем, просеиваем          |
| 4.Льезон | г) яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль |

Задание 4: Установите последовательность п**роцесса приготовления полуфабриката «Зразы донские»:**

а) укладывание фарша и сворачивание в виде валика;

б) разделка на чистое филе;

в) нарезание на порционные куски и отбивание до 0,5 см;

г) панирование в муке;

д) белая панировка;

е) льезон.

Задание 5: Установите последовательность п**роцесса приготовления рыбы, жареной во фритюре:**

а) нарезка на порционные куски, держа нож под углом 300;

б) разделка на чистое филе;

в) панирование в муке;

г) панирование в сухарях;

д) смачивание в льезоне.

Задание 6: Установите соответствие:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Полуфабрикат из рыбной котлетной массы**
 | **Особенности приготовления** |
| 1. 1. Биточки
 | а) в котлетную массу добавляем лук, сырое яйцо. Шарики массой 15-18 гр., на порцию 8-10 шт. |
| 1. 2. Фрикадельки
 | б) на полиэтиленовой пленке формуем прямоугольник из котлетной массы шириной 20 см, толщиной 1,5-2 см, на середину выкладываем фарш, соединяем края и придаем форму батона. Смазываем льезоном, посыпаем сухарями, запекаем. |
| 1. 3. Рулет
 | в) округло-приплюснутая форма до 6 см в диаметре и до 2 см толщиной. Панируем в белой панировке. Используем для жаренья и запекания. |

Задание 7: Установите последовательность п**роцесса приготовления рыбной кнельной массы:**

а) у хлеба удаляем корочки;

б) рыбную массу соединяем с хлебом, пропускаем через мясорубку 2-3 раза;

в) рыбу разделываем на чистое филе и нарезаем на кусочки;

г) хлеб замачиваем в молоке или сливках, отжимаем;

д) взбиваем до пышной массы;

е) добавляем яичные белки;

ж) добавляем соль.

Задание 8: Установите последовательность п**роцесса обработки судака для фарширования:**

а) удаление чешуи;

б) промывание и надрезание мякоти вдоль позвоночника с двух сторон;

в) наполнение судака фаршем через спинное отверстие;

г) удаление жабр и глаз;

д) вырезание спинного плавника;

е) удаление позвоночника и внутренностей;

ж) срезание реберных костей и мякоти;

з) приготовление массы;

и) придание формы, зашивание спинного отверстия, перевязывание шпагатом.

Задание 9: Срок хранения порционных кусков рыбы и котлетной массы из нее составляет:

а) до 24 часов; б) до 48 часов;

в) до 12 часов.

Задание 10: Срок хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы составляет:

а) до 24 часов; б) до 48 часов;

в) до 12 часов.

Задание 11: Натуральные полуфабрикаты из мяса подразделяют на:

а) бескостные; б)  мясокостные;

в)  костные;

г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.

Задание 12: Разделкой мяса называют операции по:

а) разделению туши на семь частей;

б) разделению туши на две части;

в)  расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) и на отрубы: более мелкие части туши;

г) разделению туши на три части.

Задание 13: Установите последовательность в п**одготовке мяса для производства натуральных полуфабрикатов:**

а) разделка туш (полутуш), обвалка, жиловка и сортировка;

б) обвалка, жиловка, разделка туш и сортировка;

в) сортировка, обвалка, жиловка и разделка туш;

г) разделка, жиловка, обвалка и сортировка.

Задание 14: Схема разделки свиной полутуши:

а) шейная часть, лопаточная и подлопаточная части, спинная часть, покромка, грудинка, поясничная часть, вырезка, пашина, тазобедренная часть;

б) шейная часть, тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, лопаточная часть, корейка.

Задание 15: Схема разделки бараньей полутуши:

а) шейная часть, лопаточная и подлопаточная части, спинная часть, покромка, грудинка, поясничная часть, вырезка, пашина, тазобедренная часть;

б) шейная часть, тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, лопаточная часть, корейка.

Задание 16: К порционным полуфабрикатам из говядины относят:

а) антрекот; б) ростбиф;

в) поджарка.

Задание 17: К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относят:

а) шашлык; б) ростбиф;

в) гуляш.

Задание 18: Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:

а) баранина, свинина отварная; б) котлеты натуральные отбивные;

в) рагу.

Задание 19: Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины:

а) шашлык; б) эскалоп;

в) шницель.

Задание 20: Полуфабрикаты из котлетной массы из мяса:

а) рулет; б) бифштекс рубленый;

в) биточки.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ежова Е. Ю./