Областное государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

технологический техникум в р.п. Радищево

**Контрольно-измерительный материал**

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБОУ СПО ТТ в р.п.Радищево

**по междисциплинарному курсу 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»**

Профессия по перечню СПО: Хозяйка усадьбы

Код:112201.01.

Профессия по ОК: Плодоовощевод, повар, учётчик.

Срок обучения:3 года 5 месяцев

Курс -3

Р.п. Радищево

2014

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.  Протокол № \_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Муратова О.В.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. |

**Разработчики:** преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла -Биккиняева Рамиля Абдрякиповна; мастер производственного обучения - Фирулёва Татьяна Михайловна

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Контрольно-измерительный материал по междисциплинарному курсу 03.01. «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся по профессии 112201.01. Хозяйка усадьбы в рамках реализуемой образовательной программы и его соответствие требованиям ФГОС СПО на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист, с указанием междисциплинарного курса, по которой проводится тестирование, профессии и курса, Ф.И.О. преподавателя, мастера производственного обучения, разработавших тест.

2. Пояснительную записку.

3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Перечень учебных элементов, вынесенных на контроль.

5. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

При разработке тестовых заданий были учтены требования, заложенные в Федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии «Хозяйка усадьбы».

В содержание КИМов включены наиболее значимые учебные элементы по междисциплинарному курсу с учетом требований к уровню их усвоения, определенных ФГОС.

КИМ по междисциплинарному курсу разработан в 4-х вариантах по теме «Блюда и гарниры из круп, бобовых и овощей» по 13 тестовых заданий в каждом.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | Ку (коэффициент усвоения) | Оценка |
| 29-32 | от 0,91 до 1 | 5 (отлично) |
| 26-28 | от 0,81 до 0,90 | 4 (хорошо) |
| 23-25 | от 0,71 до 0,80 | 3 (удовлетворительно) |
| до 22 | 0,7 | 2 (неудовлетворительно) |

Время на выполнение контрольных заданий – 45 минут.

# Перечень учебных элементов, выносимых на контроль

по междисциплинарному курсу «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов, тем | Наименование учебных элементов ( УЭ) | Требования к результатам | №№ заданий |
| Тема 2.5 Блюда и гарниры из круп, бобовых и овощей. | -Изменения при тепловой обработке круп, бобовых. | Должен знать: виды зерна, из которых получают крупы и бобовые; изменения при тепловой обработке круп, бобовых.  Должен уметь: формулировать виды зерна, из которых получают крупы и бобовые; изменения при тепловой обработке круп, бобовых. | В1-1,В2-1,В3-1,В4-1  В1-4,В2-4,В3-4, В4-4 |
| -Подготовка круп к варке. | Должен знать: подготовку круп к варке.  Должен уметь: формулировать подготовку круп к варке. | В1-10,В2- 10,В3-10, В4-10 |
| -Блюда и гарниры из круп. | Должен знать: виды каш; время варки; нормы крупы, жидкости и соли, при варке рассыпчатых, вязких и жидких каш; технологию приготовления каш.  Должен уметь: формулировать нормы крупы, жидкости и соли, при варке рассыпчатых, вязких и жидких каш; технологию приготовления каш; рассчитывать количество крупы, жидкости и соли для необходимого количества каши.  . | В1-2,В2- 2,В3-2, В4-2 В1-7,В2- 7,В3-7, В4-7  В1-8,В2- 8,В3-8, В4-8  В1-12,В2-12,В3-12, В4-12  В1-13,В2- 13,В3-13, В4-13 |
| - Блюда и гарниры из бобовых. | Должен знать: подготовку бобовых к варке; варку бобовых.  Должен уметь: формулировать подготовку бобовых к варке; варку бобовых. | В1-3,В2- 3,В3-3, В4-3 В1-5,В2- 5,В3-5, В4-5  В1-6,В2-6,В3-6, В4-6 |
| - Блюда и гарниры из вареных овощей. | Должен знать: рецептуру блюд и гарниров из вареных овощей.  Должен уметь: формулировать ингредиенты рецептур блюд и гарниров из вареных овощей. | В1-11,В2- 11,В3-11, В4-11 |
| -Требования к качеству блюд из круп и бобовых. | Должен знать: требования к качеству блюд из круп и бобовых.  Должен уметь: формулировать требования к качеству блюд из круп и бобовых. | В1-9,В2-9,В3-9, В4-9 |

Задания для проведения текущего контроля

по междисциплинарному курсу 03.01. «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

Профессия «Хозяйка(ин) усадьбы»

Тема 2.5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и овощей.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас не останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | Ку (коэффициент усвоения) | Оценка |
| 29-32 | от 0,91 до 1 | 5 (отлично) |
| 26-28 | от 0,81 до 0,90 | 4 (хорошо) |
| 23-25 | от 0,71 до 0,80 | 3 (удовлетворительно) |
| до 22 | 0,7 | 2 (неудовлетворительно) |

Дополнительные критерии для заданий №10,11,12,13:

|  |  |
| --- | --- |
| Количество баллов | Критерии |
| 4 | Развернутый правильный ответ |
| 2 | Ответ не в полном объёме |
| 1 | Частично правильный ответ |
| 0 | Неправильный ответ |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Коли  чество баллов | Вариант 1 | | | | Для ответов | |
| Инструкция к заданию № 1:  Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов. | | | | | | |  | |
| 1 | | 1 | Из ячменя получают:  а) крупу перловую, ячневую ;  б) толокно, лепестковые хлопья;  в) ядрица, продел;  г) фасоль, чечевица. | | | |  | |
| Инструкция к заданию № №2,3:  Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны. | | | | | | |  | |
| 2 | | 1 | **Дольше всего варится манная крупа.** | | | | ДА | НЕТ |
| 3 | | 1 | **Сохранению формы бобовых способствует замачивание в холодной воде.** | | | | ДА | НЕТ |
| 4 | | 1 | **Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды, поэтому увеличивается масса и объем круп.** | | | | ДА | НЕТ |
| Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7:  Вместо многоточия вставьте пропущенные слова | | | | | | |  | |
| 5 | | 2 | **Варят бобовые без соли, так как соль ... ….** | | | |  | |
| 6 | | 2 | **Промытые бобовые замачивают в холодной воде на … - … часов.** | | | |  | |
| Инструкция к заданиям №№ 8,9:  Установите соответствие между элементами столбцов | | | | | | |  | |
| 7 | | 2 | **Установите соответствие между нормой крупы и нормой жидкости для получения 1 килограмма гречневой рассыпчатой каши**: | | | |  | |
| Нормы крупы, г | Нормы жидкости, л | | |
| а) 476  б) 400  в) 357  г) 333 | I. 0,8;  II. 0,75;  III. 0,72;  IV. 0,71. | | |
| 8 | | 2 | **Установите соответствие между нормой жидкости и нормой соли для получения 4 килограммов гречневой вязкой каши**: | | | |  | |
| Нормы жидкости, г | Нормы соли, г | | |
| а) 2,4  б) 3,2  в) 3,7  г) 4,2 | I. 40  II. 45  III. 50  IV. 65 | | |
| 9 | | 3 | **Установите соответствие между внешним видом, консистенцией и сроком хранения для рассыпчатых каш**: | | | |  | |
| Внешний вид | | Консистенция | Сроки хранения |  | |
| а) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, сохранившие свою форму;  б) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, утратившие свою форму;  в) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, не слипшиеся между собой;  г) зерна полностью набухшие, сохранившие свою форму. | | 1)однородная масса , растекающаяся по тарелке;  2)густая масса, держится на тарелке горкой, не расплываясь;  3)зёрна легко отделяются друг от друга. | I. 8 часов;  II. 6 часов;  III.3 часа;  IV.2 часа. |  | |
| Инструкция к заданию № :  Расположите в правильной последовательности этапы подготовки крупы к варке. | | | | | | |  | |
| 10 | 5 | | **Установите правильную последовательность этапов подготовки пшенной крупы к варке.** | | | |
| А.Определяют необрушенные зерна и примеси. | | | |  | |
| Б.Просеивают через сито для удаления мучели. | | | |  | |
| В.Пшено перебирают. | | | |  | |
| Г.Промывают теплой водой. | | | |  | |
| Д.Промывают горячей водой. | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 10,11,12,13: выполните задание, ответ запишите полным предложением.  Дополнительные критерии для заданий:   |  |  | | --- | --- | | Количество баллов | Критерии | | 4 | Развернутый правильный ответ | | 2 | Ответ не в полном объёме | | 1 | Частично правильный ответ | | 0 | Неправильный ответ | | | | | | | |  | |
| 11 | | 4 | **Перечислить ингредиенты, входящие в гарнир из вареных овощей: картофельное пюре.** | | | |  | |
| 12 | | 4 | **Составить алгоритм трудовых действий при подготовке рисовой каши молочной.** | | | |  | |
| 13 | | 4 | **Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 200 грамм пшенной рассыпчатой каши при условии, что на 1 килограмм пшена необходимо жидкости- 1,8 литра, соли-15 грамм, выход каши составляет 2,5 килограмма.** | | | |  | |
|  | | 32 | ИТОГО: | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Коли  чество баллов | | Вариант 2 | | | | | Для ответов | |
| Инструкция к заданию № 1:  Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов. | | | | | | | | |  | |
| 1 | | 1 | | Из овса получают:  а) крупу перловую, ячневую ;  б) толокно, лепестковые хлопья;  в) ядрица, продел;  г) фасоль, чечевица. | | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 2,3:  Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны. | | | | | | | | |  | |
| 2 | | 1 | | **Дольше всего варится перловая крупа.** | | | | | ДА | НЕТ |
| 3 | | 1 | | **Сохранению формы бобовых способствует варка при слабом кипении и закрытой крышке.** | | | | | ДА | НЕТ |
| 4 | | 1 | | **Увеличение содержания растворимых веществ не зависит от свойств крахмала и от влажности каш.** | | | | | ДА | НЕТ |
| Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7:  Вместо многоточия вставьте пропущенные слова | | | | | | | | |  | |
| 5 | | 2 | | **Если подливать холодную воду, развариваемость бобовых … ….** | | | | |  | |
| 6 | | 2 | | **Подготовленная фасоль заливается холодной водой и варится при закрытой крышке … - … часа.** | | | | |  | |
| Инструкция к заданиям №№ 8,9:  Установите соответствие между элементами столбцов | | | | | | | | |  | |
| 7 | | 2 | | **Установите соответствие между нормой крупы и жидкостью для получения 1 килограмма пшенной рассыпчатой каши**: | | | | |  | |
| Нормы крупы, г | | Жидкость, л | | |
| а) 476  б) 400  в) 357  г) 333 | | I. 0,8;  II. 0,75;  III. 0,72;  IV. 0,71. | | |
| 8 | | 2 | | **Установите соответствие между нормой жидкости и нормой соли для получения 4,5 килограммов рисовой вязкой каши**: | | | | |  | |
| Нормы жидкости, г | | | Нормы соли, г | |
| а) 2,4  б) 3,2  в) 3,7  г) 4,2 | | | I. 40  II. 45  III. 50  IV. 65 | |
| 9 | | 3 | | **Установите соответствие между внешним видом, консистенцией и сроком хранения для вязких каш**: | | | | |  | |
| Внешний вид | Консистенция | | | Сроки хранения |  | |
| а) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, сохранившие свою форму;  б) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, утратившие свою форму;  в) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, не слипшиеся между собой;  г) зерна полностью набухшие, сохранившие свою форму. | 1)однородная масса , растекающаяся по тарелке;  2)густая масса, держится на тарелке горкой, не расплываясь;  3)зёрна легко отделяются друг от друга. | | | I. 8 часов;  II. 6 часов;  III.3 часа;  IV.2 часа. |  | |
| Инструкция к заданию № :  Расположите в правильной последовательности этапы подготовки крупы к варке. | | | | | | | | |  | |
| 10 | 5 | | **Установите правильную последовательность этапов подготовки рисовой крупы к варке.** | | | | | |  | |
| А.Определяют необрушенные зерна и примеси. | | | | | |  | |
| Б.Просеивают через сито для удаления мучели. | | | | | |  | |
| В.Пшено перебирают. | | | | | |  | |
| Г.Промывают теплой водой. | | | | | |  | |
| Д.Промывают горячей водой. | | | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 10,11,12,13: выполните задание, ответ запишите полным предложением.  Дополнительные критерии для заданий:   |  |  | | --- | --- | | Количество баллов | Критерии | | 4 | Развернутый правильный ответ | | 2 | Ответ не в полном объёме | | 1 | Частично правильный ответ | | 0 | Неправильный ответ | | | | | | | | | |  | |
| 11 | | 4 | | **Перечислить ингредиенты, входящие в гарнир из вареных овощей: картофель отварной.** | | | | |  | |
| 12 | | 4 | | **Составить алгоритм трудовых действий при подготовке перловой каши.** | | | | |  | |
| 13 | | 4 | | **Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 200 грамм пшенной вязкой каши при условии, что на 1 килограмм пшена необходимо жидкости- 3,2 литра, соли-40 грамм, выход каши составляет 4 килограмма.** | | | | |  | |
|  | | 32 | | ИТОГО: | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Коли  чество баллов | | Вариант 3 | | | | Для ответов | |
| Инструкция к заданию № 1:  Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов. | | | | | | | |  | |
| 1 | | 1 | | Из гречихи получают:  а) крупу перловую, ячневую ;  б) толокно, лепестковые хлопья;  в) ядрицу, продел;  г) фасоль, чечевицу. | | | |  | |
| Инструкция к заданию №№ 2,3:  Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны. | | | | | | | |  | |
| 2 | | 1 | | **Дольше всего варится пшено шлифованное.** | | | | ДА | НЕТ |
| 3 | | 1 | | **Сохранению формы бобовых способствует добавление при варке только горячей воды.** | | | | ДА | НЕТ |
| 4 | | 1 | | **При варке протопектин клеточных стенок зерен расщепляется, образуя растворимый в горячей воде пектин, целлюлоза набухает, крупы, бобовые размягчаются.** | | | | ДА | НЕТ |
| Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7:  Вместо многоточия вставьте пропущенные слова | | | | | | | |  | |
| 5 | | 2 | | **В процессе варки бобовых при выкипании подливают … ….** | | | |  | |
| 6 | | 2 | | **Подготовленный горох заливается холодной водой и варится при закрытой крышке … - … часа.** | | | |  | |
| Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов | | | | | | | |  | |
| 7 | | 2 | | **Установите соответствие между нормой крупы и жидкостью для получения 1 килограмма рисовой рассыпчатой каши**: | | | |  | |
| Нормы крупы, г | | Жидкость, л | |
| а) 476  б) 400  в) 357  г) 333 | | I. 0,8;  II. 0,75;  III. 0,72;  IV. 0,71. | |
| 8 | | 2 | | **Установите соответствие между нормой жидкости и нормой соли для получения 4 килограммов овсяной вязкой каши**: | | | |  | |
| Нормы жидкости, г | | | Нормы соли, г |
| а) 2,4  б) 3,2  в) 3,7  г) 4,2 | | | I. 40  II. 45  III. 50  IV. 65 |
| 9 | | 3 | | **Установите соответствие между внешним видом, консистенцией и сроком хранения для жидких каш**: | | | |  | |
| Внешний вид | Консистенция | | Сроки хранения |  | |
| а) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, сохранившие свою форму;  б) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, утратившие свою форму;  в) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, не слипшиеся между собой;  г) зерна полностью набухшие, сохранившие свою форму. | 1)однородная масса , растекающаяся по тарелке;  2)густая масса, держится на тарелке горкой, не расплываясь;  3)зёрна легко отделяются друг от друга. | | I. 8 часов;  II. 6 часов;  III.3 часа;  IV.2 часа. |  | |
| Инструкция к заданию № :  Расположите в правильной последовательности этапы подготовки крупы к варке. | | | | | | | |  | |
| 10 | 5 | | **Установите правильную последовательность этапов подготовки перловой крупы к варке.** | | | | |  | |
| А.Определяют необрушенные зерна и примеси. | | | | |  | |
| Б.Просеивают через сито для удаления мучели. | | | | |  | |
| В.Пшено перебирают. | | | | |  | |
| Г.Промывают теплой водой. | | | | |  | |
| Д.Промывают горячей водой. | | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 10,11,12,13: выполните задание, ответ запишите полным предложением.  Дополнительные критерии для заданий:   |  |  | | --- | --- | | Количество баллов | Критерии | | 4 | Развернутый правильный ответ | | 2 | Ответ не в полном объёме | | 1 | Частично правильный ответ | | 0 | Неправильный ответ | | | | | | | | |  | |
| 11 | | 4 | | **Перечислить ингредиенты, входящие в гарнир из вареных овощей: спаржа отварная.** | | | |  | |
| 12 | | 4 | | **Составить алгоритм трудовых действий при подготовке гречневой каши .** | | | |  | |
| 13 | | 4 | | **Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 200 грамм пшенной жидкой каши при условии, что на 1 килограмм пшена необходимо жидкости- 4,2 литра, соли-50 грамм, выход каши составляет 5 килограмм.** | | | |  | |
|  | | 32 | | ИТОГО: | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Коли  чество баллов | Вариант 4 | | | | | Для ответов | |
| Инструкция к заданию № 1:  Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов. | | | | | | |  | |
| 1 | 1 | Из бобовых получают:  а) крупу перловую, ячневую ;  б) толокно, лепестковые хлопья;  в) ядрица, продел;  г) фасоль, чечевица. | | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 2,3:  Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны. | | | | | | |  | |
| 2 | 1 | **Дольше всего варится фасоль.** | | | | | ДА | НЕТ |
| 3 | 1 | **Сохранению формы бобовых способствует добавление соли в конце варки.** | | | | | ДА | НЕТ |
| 4 | 1 | **В процессе варки часть растворимых углеводов, белков, минеральных веществ, витаминов не переходят в отвар** | | | | | ДА | НЕТ |
| Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7:  Вместо многоточия вставьте пропущенные слова | | | | | | |  | |
| 5 | 2 | **Не следует при варке бобовых добавлять соду, так как она разрушает … ….** | | | | |  | |
| 6 | 2 | **Подготовленная чечевица заливается холодной водой и варится при закрытой крышке … - … минут.** | | | | |  | |
| Инструкция к заданиям №№ 8,9:  Установите соответствие между элементами столбцов | | | | | | |  | |
| 7 | 2 | **Установите соответствие между нормой крупы и нормой жидкости для получения 1 килограмма ячневой рассыпчатой каши**: | | | | |  | |
| Нормы крупы, г | | | Нормы жидкости, л | |
| а) 476  б) 400  в) 357  г) 333 | | | I. 0,8;  II. 0,75;  III. 0,72;  IV. 0,71. | |
| 8 | 2 | **Установите соответствие между нормой жидкости и нормой соли для получения 4,5 килограммов перловой вязкой каши**: | | | | |  | |
| Нормы жидкости, г | | Нормы соли, г | | |
| а) 2,4  б) 3,2  в) 3,7  г) 4,2 | | I. 40  II. 45  III. 50  IV. 65 | | |
| 9 | 3 | **Установите соответствие между внешним видом, консистенцией и сроком хранения для бобовых отварных**: | | | | |  | |
| Внешний вид | Консистенция | | | Сроки хранения |  | |
| а) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, сохранившие свою форму;  б) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, утратившие свою форму;  в) зерна полностью набухшие, хорошо разваренные, не слипшиеся между собой;  г) зерна полностью набухшие, сохранившие свою форму. | 1)однородная масса , растекающаяся по тарелке;  2)густая масса, держится на тарелке горкой, не расплываясь;  3)зёрна легко отделяются друг от друга. | | | I. 8 часов;  II. 6 часов;  III.3 часа;  IV.2 часа. |  | |
| **Инструкция к заданию № :**  **Расположите в правильной последовательности этапы подготовки крупы к варке.** | | | | | | |  | |
| 10 | 5 | **Установите правильную последовательность этапов подготовки ячневой крупы к варке.** | | | | |  | |
| А.Ячневую крупу промывают 2-3 раза, каждый раз, меняя воду. | | | | |  | |
| Б.Промывают теплой водой. | | | | |  | |
| В. Просеивают через сито для удаления мучели. | | | | |  | |
| Г. Ячневую крупу перебирают. | | | | |  | |
| Д.Отделяют необрушенные зерна и примеси. | | | | |  | |
| Инструкция к заданию № 10,11,12,13: выполните задание, ответ запишите полным предложением.  Дополнительные критерии для заданий:   |  |  | | --- | --- | | Количество баллов | Критерии | | 4 | Развернутый правильный ответ | | 2 | Ответ не в полном объёме | | 1 | Частично правильный ответ | | 0 | Неправильный ответ | | | | | | | |  | |
| 11 | 4 | **Перечислить ингредиенты, входящие в гарнир из вареных овощей: зеленый горошек.** | | | | |  | |
| 12 | 4 | **Составить алгоритм трудовых действий при подготовке пшенной каши.** | | | | |  | |
| 13 | 4 | **Рассчитать количество крупы, жидкости и соли для приготовления 200 грамм рисовой рассыпчатой каши при условии, что на 1 килограмм риса необходимо жидкости- 2,1 литра, соли-28 грамм, выход каши составляет 2,8 килограмма.** | | | | |  | |
|  | 32 | ИТОГО: | | | | |  | |

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Профессия «Хозяйка(ин) усадьбы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вариант 1 | Источник |
| 1 | а | 1, стр.260 |
| 2 | нет | 1, стр.187 |
| 3 | нет | 1, стр.189 |
| 4 | да | 1, стр.182 |
| 5 | Замедляет разваривание | 1,стр.190 |
| 6 | 5-8 | 1,стр.189 |
| 7 | а-IV | 1, стр.184 |
| 8 | б-I | 1, стр.184 |
| 9 | г-3-II | 1, стр.193 |
| 10 | 1-В, 2-А,3-Б,4-Г,5-Д | 1, стр.159 |
| 11 | 1.картофель очищенный  2.масло сливочное  3.молоко. | 1, стр.199 |
| 12 | 1.В кипящую воду кладут соль;  2.Всыпают подготовленную крупу;  3.Варят 5-7 минут;  4.Заливают крупу горячим молоком;  5.Варят кашу до готовности;  6.В готовую кашу добавляют сахар, сливочное масло;  7.Тщательно перемешивают;  8.Подают. | 1,стр.187 |
| 13 | 1.Определение К соотношения выхода каши к необходимой порции: 2500/200=12,5.  2.Определение нормы жидкости для необходимой порции: 1,8/12,5=0,144 л.  3.Определение нормы соли для необходимой порции: 15/12,5=1,2 г.  4.Определение нормы крупы для необходимой порции: 1000/12,5=80 г. | 1,стр.184 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вариант 2 |  |
| 1 | б | 1, стр.258 |
| 2 | да | 1, стр.189 |
| 3 | да | 1, стр.189 |
| 4 | нет | 1, стр.182 |
| 5 | Сильно замедляется | 1, стр.190 |
| 6 | 1,5-2 | 1, стр.190 |
| 7 | б-III | 1, стр.184 |
| 8 | в-II | 1, стр.184 |
| 9 | в-2-III | 1, стр.193 |
| 10 | 1-В, 2-А,3-Б,4-Г,5-Д | 1, стр.159 |
| 11 | 1.картофель очищенный  2.масло сливочное  3.соль. | 1, стр.199 |
| 12 | 1.Крупу перебирают и промывают;  2.В кипящую воду кладут соль;  3.Засыпают подготовленную крупу;  4.Доводят до кипения;  5.После закипания воду слить;  6.Затем закладывать крупу в кипящую подготовленную воду;  7.Варить до загустения, периодически помешивая ;  8.Распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. | 1,стр.186 |
| 13 | 1.Определение К соотношения выхода каши к необходимой порции: 4000/200=20.  2.Определение нормы жидкости для необходимой порции: 3,2/20=0,16 л.  3.Определение нормы соли для необходимой порции: 40/20=2 г.  4.Определение нормы крупы для необходимой порции: 1000/20=50 г. | 1,стр.184 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вариант 3 | Источник |
| 1 | в | 1, стр.257 |
| 2 | нет | 1, стр.186 |
| 3 | нет | 1, стр.189 |
| 4 | да | 1, стр.182 |
| 5 | Горячую воду | 1,стр.190 |
| 6 | 1-1,5 | 1,стр.190 |
| 7 | в-II | 1, стр.184 |
| 8 | б-I | 1, стр.184 |
| 9 | б-1-IV | 1, стр.193 |
| 10 | 1-В, 2-А,3-Б,4-Г,5-Д | 1, стр.159 |
| 11 | 1.спаржа  2.жидкий молочный соус  3.сливочное масло. | 1, стр.201 |
| 12 | 1.В кипящую воду кладут соль;  2.Засыпают подготовленную крупу, перемешивают;  3.Удаляют всплывшие пустотелые зерна и примеси;  4.Добавляют сливочное масло или жир;  5. Варят до загустения, периодически помешивая;  6.Выравнить поверхность, когда крупа впитает всю воду ;  7.Закрывают крышку;  8.Распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. | 1,стр.186 |
| 13 | 1.Определение К соотношения выхода каши к необходимой порции: 5000/200=25.  2.Определение нормы жидкости для необходимой порции: 4,2/25=0,17 л.  3.Определение нормы соли для необходимой порции: 50/25=2 г.  4.Определение нормы крупы для необходимой порции: 1000/25=40 г. | 1,стр.184 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вариант 4 |  |
| 1 | г | 1, стр.261 |
| 2 | да | 1, стр.190 |
| 3 | да | 1, стр.189 |
| 4 | нет | 1, стр.182 |
| 5 | Витамины группыВ | 1, стр.190 |
| 6 | 50-60 | 1,стр.190 |
| 7 | г-I | 1, стр.184 |
| 8 | в-II | 1, стр.184 |
| 9 | а-3-III | 1, стр.193 |
| 10 | 1-Г,2-Д,3-В,4-Б,5-А | 1, стр.159 |
| 11 | 1.зеленый горошек свежий  2.соль  3.сливочное масло. | 1, стр.200 |
| 12 | 1.Крупу перебирают и промывают;  2.В кипящую воду кладут соль;  3.Засыпают подготовленную крупу;  4.Варить 5-7 минут;  5. Слить воду;  6. Добавляют сливочное масло или жир;  7. Распаривают кашу до готовности при слабом нагреве;  8.Подают кашу со сливочным маслом. | 1,стр.186 |
| 13 | 1.Определение К соотношения выхода каши к необходимой порции: 2800/200=14.  2.Определение нормы жидкости для необходимой порции: 2,1/14=0,15 л.  3.Определение нормы соли для необходимой порции: 28/14=2 г.  4.Определение нормы крупы для необходимой порции: 1000/14=71,4 г. | 1,стр.184 |

Литература:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария»: учебник для нач.проф.образования / Н.А.Анфимова - 6-еизд.,стер.- М .:Издательский центр «Академия» , 2011.-400 с.