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

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПредседатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Микиртичианц Т.В.Протокол № \_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. | УТВЕРЖДАЮЗаместитель 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,В4-1В1-4,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, В4-12В1-13,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, В4-5В1-6,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 |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Количество 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) 476б) 400в) 357г) 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) 2,4б) 3,2в) 3,7г) 4,2 | I. 40II. 45III. 50IV. 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: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Количество 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) 476б) 400в) 357г) 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) 2,4б) 3,2в) 3,7г) 4,2 | I. 40II. 45III. 50IV. 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: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Количество 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) 476б) 400в) 357г) 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) 2,4б) 3,2в) 3,7г) 4,2 | I. 40II. 45III. 50IV. 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: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Количество 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) 476б) 400в) 357г) 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) 2,4б) 3,2в) 3,7г) 4,2 | I. 40II. 45III. 50IV. 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 очищенный2.масло сливочное3.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 очищенный2.масло сливочное3.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.спаржа2.жидкий молочный соус3.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 свежий2.соль3.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.