**ОГОУ НПО ПУ № 26**

**КУЛИНАРИЯ**

**Часть А.**

**ТЕСТ 1-ГО УРОВНЯ НА УСВОЕНИЕ МАТЕРИАЛА**

**(ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»)**

**Тема: «Приготовление жареных блюд из картофельной массы».**

**Задание.** Выберите из предложенных вариантов ответов один верный.

***1. До какой температуры охлаждают картофель, протертый для приготовления зраз и котлет?***

а. 40-500 С

б. 30-400 С

в. 50-600 С

***2. Картофельные зразы формуют в виде***

а. овала с двумя заостренными концами

б. круглой лепешки

в. кирпичиков с овальными краями

***3. Котлеты картофельные формуют в виде***

а. шариков

б. овала с двумя заостренными концами

в. овала с одним заостренным концом

***4. Зразы и котлеты картофельные подвергаются следующей тепловой обработке***

а. отвариванию на пару

б. жарке в большом количестве жира (во фритюре)

в. жарке в малом количестве жира с доведением до готовности в жарочном шкафу

***5. Какое количество зраз и котлет картофельных отпускается на одну порцию?***

а. 3 штуки

б. 2 штуки

в. 1 штуки

***6. Картофельные зразы и котлеты имеют цвет***

а. коричневый

б. светло-коричневый

в. золотистый, румяный

**Часть В.**

**Тест 2-го уровня (на подстановку правильного ответа)**

**Тема: «**Первичная обработка рыбы, обработка чешуйчатой рыбы».

**Задание.**

В описании последовательности первичной обработки чешуйчатой

рыбы заполнить словами и фразами

Рыбу оттаивают на воздухе при … 1, в воде … 2 и комбинированным

способом. Чешую очищают в направлении … 3. Удаляют плавники, начиная … 4,затем … 5. Для удаления внутренностей рыбу кладут на доску … 6, прорезая брюшко. Брюшко разрезают до … 7, осторожно вынимают внутренности, чтобы не повредить…8, иначе рыба будет иметь…9. Рыбу промывают…10 водой.

**Подтекстовые слова и фразы:**

1. 10 - 15°С; 2. комнатной температуре; 3. анальный; 4. желчный пузырь; 5. от хвоста к голове; 6. холодной; 7. со спинного; 8.

анального отверстия; 9. головой к себе; 10. горький вкус.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.**

**ТЕСТ 1-ГО УРОВНЯ НА ПРИМЕНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗНАНИЙ**

**В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»)**

**Тема:** «*Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее».*

**Задание**. Определите форму каждого полуфабриката.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Форма изделия** |
| 1. Котлеты рубленые | А. Приплюснуто-округлая |
| 2. Биточки рубленые | Б. Форма кирпичика |
| 3. Зразы рубленые | В.Овально-приплюснутая с одним  заостренным концом |
| 4. Шницель рубленый | Г. Форма шарика |
| 5. Тефтели | Д. Овально-приплюснутая |

**Ключ к тесту:**

**Часть А:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **а** | **в** | **в** | **в** | **б** | **в** |

**Часть В:**

**Эталон ответа:**

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

**Эталон ответа:**

**Приложение 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **В** | **А** | **Б** | **Д** | **Г** |