Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ульканский межотраслевой техникум», п. Улькан

Контрольно- измерительные материалы (КИМ) для МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Профессия Повар, 1 курс.

Автор: Казакова Нина Николаевна,

преподаватель профессионального цикла

первой квалификационной категории

* + 1. **Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»**

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы.

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды** | **Наименования** | **Показатели оценки результата** |
| **Иметь практический опыт:** | | |
| **Уметь:** | | |
| **Знать:** | | |
| З 1 | ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов | Дифференцированный зачет |
| З 2 | характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов | Дифференцированный зачет |
| З 3 | технику обработки овощей, грибов, пряностей | Дифференцированный зачет |
| З 4 | способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов | Дифференцированный зачет |
| З 5 | температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов | Дифференцированный зачет |
| З 6 | правила проведения бракеража | Дифференцированный зачет |
| З 7 | способы сервировки и варианты оформления иподачи простых блюд и гарниров, температуру подачи | Дифференцированный зачет |
| З 8 | правила хранения овощей и грибов | Дифференцированный зачет |
| З 9 | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностейи правила их безопасного использования | Дифференцированный зачет |

* 1. **Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| МДК 01.01 | Дифференцированный зачет |
| УП | Зачет |
| ПП | Зачет |
| ПМ | Экзамен (квалификационный) |

1. **Оценка освоения междисциплинарных курсов**
   1. **Формы и критерии оценивания**

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и критериев:

Форма проведения: выполнение тестовых заданий (дифференцированный зачет). Для выполнения заданий обучающимся предоставляется 45 минут. При проведении дифференцированного зачета используется комплект заданий в тестовой форме. Дополнительной и справочной литературой во время проведения дифференцированного зачета пользоваться запрещено.

Критерии оценивания:

Оценка – 3 (удовлетворительно) – 60 - 79 % правильных ответов.

Оценка – 4 (хорошо) -80 - 94%правильных ответов.

Оценка – 5 (отлично) -95 - 100% правильных ответов.

Оценка освоения МДК предусматривает проведение дифференцированного зачета по МДК.

* 1. **Перечень заданий для оценки освоения МДК**

**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

**Задания для дифференцированного зачета.**

**1.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки кар­тофеля.**

1) Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блю­да «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2) Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макарон­ными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3) Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронны­ми изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для хо­лодных блюд.

4) Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

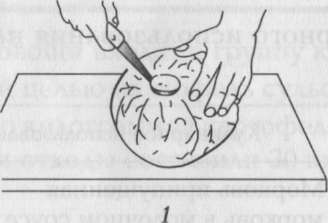
5) Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

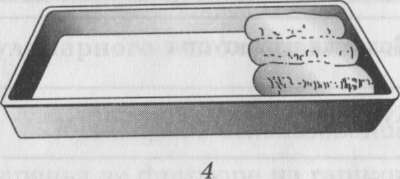
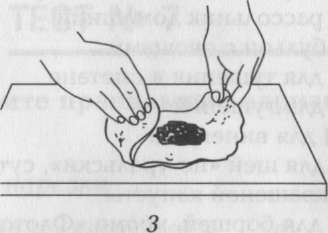
а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольников.

**2. Составьте технологическую последовательность приготовления голубцов, используя рисунки 1, 2, 3, 4.**





**3. Установите соответствие подготовки овощей для фарширования. Из приведенных вариантов выберите правильный.**

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1. Кабачки. **2**. Перец. **3**. Помидоры. **4**. Баклажаны.

**а)** промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на1... 2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;

**б)** фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают наполняют фаршем;

**в)** удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;

**г)** для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи, промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка, вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

**4. Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы.**

**Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы.**

**1**) Ломтики:

а) борщ «Флотский», б) свекла под майонезом; в) сельдь с гарниром;

**2**) Соломка:

а) борщ «Московский»; б) свекла, тушенная в сметане; в) свекольник.

**3**) Кубики мелкие:

а) винегрет б) гарнир к сельди; г) све­кольник.

**4**) Шарики, звездочки, гребешки:

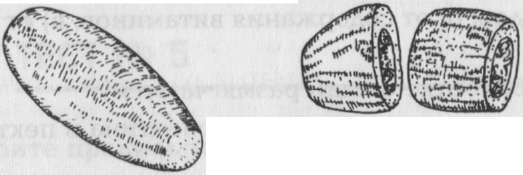
а) маринад; б) украшение холодных блюд и закусок; г) борщ холодный.

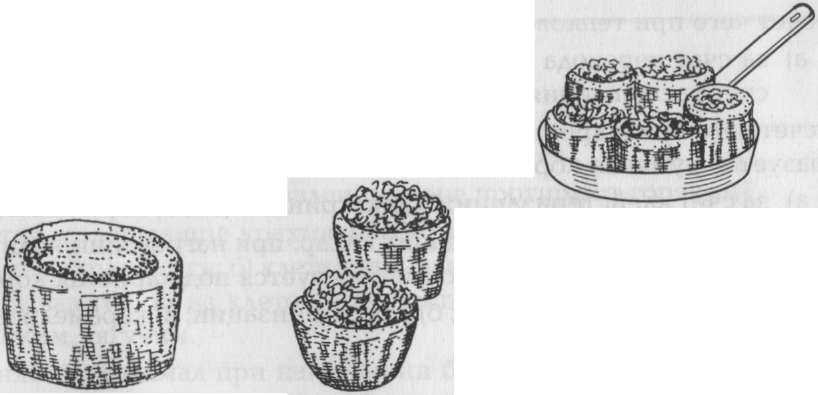
**5.Установите соответствие приведенных в таблице блюд составу используемого для их приготовления фарша.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Блюдо | Состав используемого фарша |
| 1 | « Картофельная запеканка | А 1)Пассерованный репчатый лук, вареный рис, мелкорубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки или укропа;  Б 2)сваренные сушеные, мелко измельченные |
| 2 | «Голубцы овощные | грибы, пассерованный репчатый лук, вареные рубленые яйца, соль, перец, зелень петрушки;  в 3) пассерованные нашинкованные соломкой морковь и лук, рис от­варной, вареные мелкорубленые грибы, соль, перец, зелень петруш­ки, можно яйца;  г) 4)нарезанные соломкой и пассеро­ванные морковь и репчатый лук, свежие помидоры или томат, пас­серованные с морковью и реп­чатым луком, отварной рис, соль, перец, зелень петрушки. |
| 3 | «Кабачки фаршированные |
|  | «Перец  фаршированный |

**6. Используя рисунок, составьте технологическую последовательность приготовления блюда «Кабачки фаршированные».**

4) Очищают кабачок от кожицы3) Часть мякоти с семенами вынимают ложкой





2) Кабачок, нарезают1) Кабачки,

на куски цилиндрической наполняют

формы длиной 4... 5 см фаршем.

**7**.Чтобы сохранить зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка)  
при варке из варят

а) в бурно кипящей воде;

б) варят при закрытой крышке.

8. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?

а) добавить соль; б) добавить уксус; в) добавить сахар.

**9.** Чтобы пюре было пышным, картофель протираюта) горячим, б) холодным, в) без разницы

**10.** Почему жареные баклажаны горчат, потому что их

а) перед тепловой обработкой посыпали перцем; б) не выдержали 10... 15 мин, посыпав солью; в) не посыпали сахаром.

**11.**Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины:

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плохо запанирована, в) не сделали проколы.

**12.**Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель крупно нарезали; б) картофель не обсушили; в) картофель посыпали солью.

**13. По представленному набору продуктов определите название блюда:**

-маргарин, морковь, репа, тыква, цветная или белокочанная капуста, консервированный зеленый горошек, молочный соус средней густоты, соль, сахар. (Вместо молочного можно использовать сметанный соус). При отпуске можно положить кусочек сливочного масла:

а) запеканка, б) овощи припущенные, в) овощи отварные.

**14.**Овощи жарят, до готовности доводят в а) жарочном шкафу, б) в электросковороде, в) на пару.

**15.Нарезанные для жарки** во фритюре овощи обсушивают а) чтобы сократить время жарки, б) чтобы жир не разбрызгивался, в) для улучшения вкуса.

**16.**При жарении во фритюре жир разогревают до температуры а) 180 °С, б) 220°С, в) 100°С.

**Эталон ответов: 1.** б, г;**2.** 2, 3, 1, 4;**3.**1 –б; 2 –а; 3 – г; 4 –в;**4.**1) –а; 2) – а, в;

3) – а, б; 4) – б; **5.**1 -2); 2 – 3); 3 – 1); 4 – 4); **6.**2), 4), 3), 1);**7.**а;**8.**б;**9.**а;**10.**б;11. в; **12.**б;**13.**б);**14.**а);**15.**б);**16.** а)