Министерство образования Тульской области

ГПОУ «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Для студентов 3 курса

Дневного отделения

Специальность 19.01.17

«Повар, кондитер»

Профессиональный модуль

**ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Выполнил: Вавилов А. А.

Тула 2018

**Комплексные задания:**

**ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Вопросы:

1. Что такое «обвалка»?

А) Деление на отрубы;

Б) Удаление сухожилий, пленок, хрящей;

В) Отделение мяса от костей.

1. Допишите пропущенную основную часть мяса:
2. Мышечная;
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Соединительная;
5. Костная.
6. При какой температуре и промежутке времени размораживают мясо?

А) от 0 до 6-8 С в течении 1-3 суток;

Б) от 8 до 10 С в течении 3-4 суток;

В) от 20 до 25 С в течении 12-24 часов.

1. Как правильно нарезать мясо?

А) Вдоль волокон;

Б) Поперек волокон;

В) По диагонали.

1. В какую воду закладывают мясо, для приготовления вторых блюд?

А) Холодную;

Б) Горячую;

В) Пряный отвар.

1. Какая форма нарезки п/ф бефстроганов?

А) Кубик;

Б) Соломка;

В) Брусочек;

1. В каком состоянии поступает птица на ПОП?

А) Остывшая;

Б) Охлажденная;

В) Мороженая.

1. Какая форма нарезки п/ф на гуляш?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Как размораживают птицу?

А) В воде;

Б) На воздухе;

В) Комбинированным способом.

1. Какая маркировка наносится на доску для разделки птицы?

А) МС;

Б) ПС;

В) КС.

1. Соотнесите вид п/ф и его форму:

|  |  |
| --- | --- |
| вид | форма |
| 1. Котлета | А) Приплюснутая, круглая |
| 1. Биточки | Б) Приплюснутая, кирпичик |
| 1. Зраза | В) Овально приплюснутая, с 1 заостренным концом. |

1. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Для чего делают проколы сверху п/ф на рулет?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Какую панировку используют для зраз рубленных?

А) Сухарную;

Б) Двойную;

В) Мучную;

Г) Хлебную.

1. Какие продукты используют для шпигования мяса?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Выберите лишний ингредиент для приготовления поджарки:

А) Свинина;

Б) Мука;

В) Томатное пюре;

Г) Репчатый лук.

1. Какое количество тефтелей идет на порцию?

А) 1-2 шт.;

Б) 2-3 шт.;

В) 3-4 шт.;

Г) 5-6 шт.

1. Из какой части мяса изготавливают п/ф Эскалоп?

А) Корейка;

Б) Лопатка;

В) Вырезка;

Г) Толстый край.

1. Из каких частей говядины готовят Антрекот?

А) Вырезка;

Б) Тонкий край;

В) Толстый край;

Г) Лопатка;

Д) Шея;

Е) Пашина.

1. Из какой части свинины готовят гуляш?

А) Шейная;

Б) Лопаточная;

В) Окорок;

Г) Вырезка;

Д) Корейка;

Е) Карбонад.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка «5» ставится, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, и полно ответил на 19-20 вопросов теста.

Оценка «4», ставится, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 17-18 вопроса с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «3», ставится, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с 15- 16 вопросами, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

«2» -выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответе на менее чем 14 вопросов, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

**Ответы к тесту:**

1. В.

2. Жировая.

3. А.

4. Б.

5. Б.

6. В.

7. Б.

8. 20-30 гр. кубик.

9. Б.

10. В.

11. 1В; 2А; 3Б.

12. Котлета отбивная панируется.

13. Для выхода белка и избежание деформации.

14. А.

15. Морковь, чеснок.

16. Б.

17. В.

18. А.

19. Б, В.

20. А, Б.