



Рецензия

на учебно-методическое пособие «Тесты по кулинарии»

к рабочей программе учебной дисциплины «Основы кулинарии», разработанное

Еленой Ивановной Вергуль,

педагогом дополнительного образования

ГКСУВУЗТ ОШ КК, ст. Переясловская

Учебно-методическое пособие к рабочей программе учебной дисциплины «Основы кулинарии» разработано педагогом дополнительного образования Еленой Ивановной Вергуль и может быть использовано в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии: 16675 «Повар». Количество страниц – 80.

Представленное на рецензию учебно-методическое пособие «Тесты по кулинарии» нацелено на обеспечение успешного освоения профессии «Повар» и разработано для выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта к подготовке будущих поваров.

Актуальность тестовых заданий по кулинарии очевидна и не требует дополнительных доказательств.

Задания учебно-методического пособия соответствуют программе дисциплины «Основы кулинарии» и охватывают все её разделы. Сложность заданий варьируется. Количество заданий по каждому разделу дисциплины достаточно для проведения контроля знаний по кулинарии.

Задания соответствуют требованиям к организации и проведению занятий по кулинарии и составлены на основе собственного педагогического опыта автора.

Банк тестовых заданий включает в себя следующие элементы: тестовые задания, варианты тестовых заданий, шаблоны ответов.

Формулировка тестового задания выражена в повествовательной форме. Тестовые задания сформулированы в форме краткого суждения, исключают неоднозначность заключения тестируемого.

Тесты представлены различными видами вопросов, такими как множественный выбор, нахождение соответствий и др. Тестовые задания разнообразны, позволяют адекватно оценить уровень знаний обучающихся по дисциплине «Основы кулинарии».

Во введении автор пособия даёт чёткое обоснование использования тестовых заданий по кулинарии, формулирует цели, задачи, основные направления использования тестовых заданий в процессе профессионального обучения будущих поваров.

Достоинством учебно-методического пособия по кулинарии, разработанного автором Вергуль Е.И является то, что задания представлены с учётом принципа постепенного усложнения.

Рецензируемое учебно-методическое пособие по учебной дисциплине «Основы кулинарии» может быть рекомендовано к публикации, а также к использованию в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии «Повар» в качестве оценочного средства входного, текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.

Рецензент:

Руководитель МО преподавателей и мастеров
производственного обучения профессий и
специальностей естественно научного и социально
экономического профиля

Мастер производственного обучения
высшей категории



Н.А.Крылова

Н.А.Сидоренко

Государственное казённое специальное учебно-воспитательное учреждение
закрытого типа общеобразовательная школа Краснодарского края
(ГКСУВУЗТ ОШ КК)

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

«Тесты по кулинарии»

к рабочей программе учебной дисциплины «Основы кулинарии»

Подготовила:

Вергуль Елена Ивановна,
педагог дополнительного образования

ст. Переясловская

2022 г.

Содержание

Введение	3-6
Тест № 1. Контрольная работа «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	7-11
Тест № 2. Контрольная работа «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов»	11-15
Тест № 3. Контрольная работа «Механическая кулинарная обработка мяса»	15-19
Тест № 4. Контрольная работа «Механическая кулинарная обработка мяса птицы»	19-23
Тест № 5. Контрольная работа «Тепловая кулинарная обработка»	23-28
Тест № 6. Контрольная работа «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»	28-32
Тест № 7. Контрольная работа «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	32-41
Тест № 8. Контрольная работа «Технология приготовления супов»	41-45
Тест № 9. Контрольная работа «Технология приготовления соусов»	45-50
Тест № 10. Контрольная работа «Технология приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика»	50-55
Тест № 11. Контрольная работа «Технология приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»	55-60
Тест № 12. Контрольная работа «Технология приготовления холодных блюд и закусок»	60-69
Тест № 13. Контрольная работа «Технология приготовления сладких блюд»	69-73
Тест № 14. Контрольная работа «Технология приготовления напитков»	74-78
Заключение	79
Список литературы	80

Введение

На современном этапе учебного процесса большое внимание уделяется использованию эффективных форм контроля знаний учащихся. Одной из таких форм является тестирование.

Эффективность тестирования заключается в том, что данный метод позволяет производить качественный контроль знаний всех учеников, начиная с одной пройденной темы и заканчивая целым курсом. Кроме того, такой контроль позволяет оценить систематичность и степень полноты знаний, а также выявить темы и разделы, которые недостаточно хорошо усвоены учащимися. Тестирование способствует развитию у ребят аналитического мышления, умения систематизировать, обобщать, выделять главное и т.д.

Начав преподавать, я столкнулась с проблемой отсутствия единого пособия с тестами к учебнику «Кулинария: учебник для студенческих учреждений среднего профессионального образования» Н.А. Анфимова.

В данном учебном пособии представлены тесты по кулинарии, которые могут использоваться как дополнение к УМК «Кулинария: учебник для студенческих учреждений среднего профессионального образования» Н.А. Анфимова. Тесты составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Повар, кондитер».

Актуальность и выбор темы состоит в том, что проблема контроля за уровнем знаний, умений и навыков учащихся – вечная проблема образования и в разные времена предлагалось решать её по-разному, преобладали то одни формы контроля, то другие, создавались контролирующие системы. Тест может служить методом педагогического измерения на любом этапе обучения. Тестовые задания эффективны и для самопроверки знаний. Использование тестов позволяет сэкономить массу времени, проверить широкий спектр знаний учащихся по предмету, уровень сформированности некоторых навыков и умений.

Цель работы: повышение личной профессиональной компетенции в области теории и практики использования тестового контроля знаний учащихся на уроках кулинарии.

Задачи, которые я перед собой поставила:

1. Создавать каждому ученику ситуацию успеха.
2. Вовлекать каждого ребёнка в активную познавательную деятельность
3. Предоставить ученику возможность работать (в своём темпе, на своём уровне сложности)

Новизна работы в расширении познавательных возможностей предмета «Кулинарии».

Практическая значимость: тесты по предмету «Кулинария» позволят проверить овладения знаниями, навыками и умениями каждого учащегося, закреплять и совершенствовать знания, полученные на уроках «Кулинарии», развивать профессионализм обучающихся, приучать их к самостоятельности, ответственности, взаимовыручке.

Тесты охватывают уровень знаний учащихся и могут быть использованы для организации разноуровневого контроля, самопроверки знаний учащихся, а также для подготовки к сдаче экзамена.

В каждом разделе есть вопросы повышенной сложности.

Знание одного и того же кулинарного явления в тестах могут проверяться вопросами разного типа. Это позволяет обучающимся с одной стороны увереннее владеть материалом, а с другой даёт возможность преподавателю проводить опрос темы по вариантам или неоднократно.

Эти тесты отличаются:

- разнообразие заданий;
- интересные вопросы, сформированные по принципам контроля на итоговой аттестации. То есть, от простых заданий (уровень А) до более сложных и специфичных, которые позволяют выявить глубокий интерес учащихся к предмету «Кулинария», но при этом они адаптированы для обучающихся спецшколы закрытого типа.

Характеристика обучающихся школы закрытого типа

Возраст обучающихся от 14 до 18 лет. Учащиеся являются осуждёнными за разные правонарушения. Основная часть воспитанников является педагогически запущенной, имеющей негативный жизненный опыт. У подростков сформированы неправильные ценностные ориентации. Отношение к учебной деятельности чаще всего отрицательное, у них практически отсутствует учебная мотивация. Уровень учебных знаний, умений и навыков очень разный, чаще всего, гораздо ниже требуемого стандартом образования. Соответственно, многие из них имеют очень узкий кругозор и низкий уровень познавательной активности. Возможности для самообразования обучающихся крайне ограничены. В данный момент они вырваны из обычной социальной среды и находятся в особых жизненных условиях, отбывая установленное им наказание.

Что же такое девиантное поведение? «Девиация» означает «отклонение». Девиантное поведение называют отклоняющимся поведением, социальной девиацией. Распространённость среди подростков составляет 40- 64%. Высокие цифры статических данных объясняются свойственными данному возрастному периоду особенностями: социальной, физиологической и психологической незрелостью. Более всего подвержены поведенческим отклонениям юноши и девушки 14 – 18 лет, воспитывающиеся в неблагоприятных социальных условиях, имеющие наследственную отягощённость по психическим расстройствам, токсикомании, наркомании, алкоголизму.

В происхождении девиантного поведения большую роль играют дефекты мотивационно-волевой сферы, правового и нравственного сознания, особенности характера, низкий уровень интеллектуального развития, незавершённость процесса формирования личности, а также негативное влияние неблагополучной семьи, неправильное воспитание, плохая наследственность, неблагоприятное влияние ситуации и т.п. При всей относительности понятия «девиантное поведение» за ним скрываются вполне реальные социальные явления, проявляющиеся в различных формах: преступность, правонарушения, наркомания, пьянство, алкоголизм и т.п.

Наиболее важным мне представляется на своих уроках стимулировать процесс нравственного перевоспитания личности, восстановления её взаимосвязи с социальной средой.

Разрабатывая свою концепцию преподавания, взаимодействуя с учениками, педагогами, изучая специфику учреждения закрытого типа и связанные с этим особенности преподавания традиционных форм работы малоэффективно, поскольку требует от учащихся повышенного уровня внимания, но при этом не вовлекает их в учебный процесс, оставляет равнодушными к изучаемому материалу. Что неизбежно ведёт к отторжению учеником содержания предмета и вызывает негатив по отношению к педагогу. Всё это усугубляется ещё и психологическими особенностями учащихся нашей школы, не склонными к подчинению. Поэтому необходимо внедрять нетрадиционные формы обучения, формировать новую концепцию преподавания, в которой будет реализовываться индивидуальный подход к обучению и воспитанию личности.

Предложенные мною тестовые материалы помогают в достижении поставленной цели.

Тест № 1 по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1

1. В каком цехе производят механическую обработку овощей?

- а) мясной цех
- б) овощной цех
- в) холодный цех

2. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения
- б) для сохранения витаминов
- в) для сохранения цвета

3. Как нарезают картофель для жаренья во фритюре?

- а) дольки
- б) ломтики
- в) кубики
- г) брусочки
- д) соломка
- е) кольца

4. Какие пункты не относятся к правилам техники безопасности с режущими инструментами?

- а) разделочные доски должны быть отшлифованы и без внешних воздействий
- б) режущие инструменты должны быть промаркированы
- в) вытереть насухо руки, приготовить рабочее место
- г) использовать чистую сухую салфетку для протирания овощей перед нарезкой
- д) режущие инструменты должны иметь надёжное крепление ручек и хорошо быть отточены

5. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель темнеет?

- а) плохо промыли
- б) в нём содержатся витамины
- в) картофель не положили в воду

6. Зачем капусту кладут в солёную воду?

- а) чтобы капуста не темнела
- б) избавиться от вредителей

в) блюда из такой капусты будут вкуснее

7. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

а) мясорубка

б) картофелечистка

в) плиты

8. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?

а) от сорта картофеля

б) от калибровки

в) от продолжительности очистки

г) от качества картофеля

9. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?

а) морковь, репа

б) капуста, бобы

в) помидоры, огурцы

г) щавель, шпинат.

10. Для какого блюда используют мелкий кубик?

а) борщ сибирский

б) сельдь с гарниром

в) котлеты свекольные

г) борщ холодный

11. Установите соответствие между кулинарным использованием и размером нарезки овощей

Форма нарезки	Кулинарное использование
1. Картофель бочонками	а) для рыбы заливной
2. Капуста рубка	б) для щей суточных
3. Морковь шестерёнками	в) для прозрачного маринада
4. Картофель брусочками	г) для сельди натуральной
5. Картофель крупным кубиком	д) для фарша в пирожки
	е) для рыбы по-польски

	Ж) для рыбы паровой
	З) для рыбы по-московски
	И) длина 3...4 см сечение 0,7× 1 см

Тест № 1 по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2

1.Какой овощ не входит в группу корнеплодов?

- а) морковь в) свекла
б) картофель г) редис

2.Красящее вещество моркови

- а) антоцианы
б) каротин
в) хлорофилл

3.Овощи, содержащие бактерицидные вещества (фитонциды)

- а) артишоки, спаржа, ревень
б) стручковый перец, баклажаны, томаты
в) чеснок, лук, хрен, редька

4.Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца в) дочистка
б) очистка г) мойка

5.Сульфитирование картофеля – это:

- а) обработка кислотой в) обработка паром
б) обработка щёлочью г) обработка бисульфатом натрия

6.Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки в) соломка, шашки, крошка, дольки
б) крошка, кубики г) дольки, кубики

7.Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при Т 4-8°С в) 24 часа при Т +2°С
б) 12 часов при Т 0°С г) 48 часов при Т +4+7°С

8. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле?

- а) антоциан
 б) пектин
 в) канцероген
 г) солонин

9. Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушёной?

- а) кольца
 б) дольки
 в) кубики
 г) полукольца

10. Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) ломтики
 б) соломка
 в) крошка
 г) шашки

11. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	и) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Механическая кулинарная обработка овощей»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	б	в	д	г	в	б	б	г	б	б	1ж; 2д; 3а; 4и; 5г

Вариант 2	б	б	в	в	г	в	г	г	г	г	1. в, е, п, ф
											2. б, т, х
											3. г, з, р
											4. к, с, у
											5. ж, м
											6. д, и, о
											7. а, л

Тест № 2 по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мяса животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу
- в) по минеральному составу

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки.

- а) разрушается
- б) улетучивается с паром
- в) переходит в клейкое вещество глютин

3. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом)
- б) целиком
- в) разделявают на филе

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга
- б) щука, навага, линь
- в) камбала, треска, сайда

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость

б) чтобы не теряла белки и витамины

в) чтобы увеличить массу

6. Как нарезать рыбу для жаренья?

а) под прямым углом

б) под острым углом

в) не имеет значения

7. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да

б) нет

8. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30% варёной рыбы?

а) да

б) нет

9. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет форму полумесяца?

а) котлеты в) тельное

б) биточки г) зразы

10. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 – 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь

б) камбала

в) судак

11. Установите соответствие между группами и видами рыб

Группы рыб	Виды рыб		
1. Чешуйчатые	а) стерлядь	г) окунь	ж) налим
2. Бесчешуйчатые	б) судак	д) угорь	з) шип
3. Осетровые	в) сом	е) белуга	и) сазан

Тест № 2 по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. Источником каких веществ являются рыба и нерыбные продукты

- а) белков
- б) углеводов
- в) жиров

2. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) мороженая
- б) охлаждённая
- в) живая
- г) солёная

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета
- б) повышению калорийности
- в) возбуждению аппетита

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют тёмную плёнку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь
- б) маринка
- в) ставрида

5. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

- а) целиком
- б) кругляши (порционным куском)
- в) разделявают на филе

6. Какой ответ неверный?

Нарезают порционные полуфабрикаты для варки:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трёх местах

г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе

7. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготавливают с фаршем из варёных яиц и пассерованного лука?

а) котлеты и биточки

б) зразы и тельное

в) тефтели, фрикадельки

8. Какой полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеет овальную форму с заострённым концом?

а) зразы

в) котлеты

б) биточки

г) тельное

9. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

а) хлеб пшеничный 250 г, вода или молоко 100 г, соль 9 г, перец – 1 г.

б) хлеб пшеничный 250 г, вода или молоко 300-350 г, соль 20 г, перец – 1 г.

в) хлеб пшеничный 300 г, молоко 350 г, соль 20 г, перец – 1 г.

г) хлеб пшеничный 150 г, вода 250 г, соль 10 г, перец – 1 г.

10. К головоногим моллюскам относятся:

а) омары, лангусты

б) раки, кальмары

в) кальмары, осьминоги

г) мидии, трепанги

11. Установите соответствие между способом размораживания и видом рыбы

Способ размораживания	Вид рыбы
1. На воздухе	А. навага, пикша, треска, мерланг, минтай
2. В воде	Б. все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и тушки специальной разделки
3. Комбинированный	В. Чешуйчатая и бесчешуйчатая, мелкая, крупная

4. Можно не размораживать	Г. скумбрия, ставрида, баттерфиш, сквама
---------------------------	--

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	а	в	б	б	а	б	а	а	в	а	1 б, г, и; 2 в, д, ж; 3 а, е, з.
Вариант 2	а	в	в	б	б	г	б	в	б	в	1. Б 2. В 3. Г 4. А

Тест № 3 по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. На предприятия общественного питания говядина поступает:

- а) тушами
- б) полутушами
- в) отрубам

2. Время размораживания мяса при медленном способе:

- а) 10-12 часов
- б) 5-6 часов
- в) 1-3 суток

3. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?

- а) использовать длинный нож
- б) должна быть одета кольчуга
- в) раскладывать отдельно мясо и кости

4. Какой из полуфабрикатов является порционным?

- а) бифштекс

3.Зразы	В.Изделия приплюснуто-круглой формы, толщиной 2 см, , диаметром 6 см
4.Тефтели	Г.Изделия овальной- приплюснутой формы, толщиной 0,5 см
5.Рулет	Д. Изделия овальной формы с одним заострённым концом, длина 11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см
6.Шницель	Е.Изделия в форме шариков диаметром 3 см.

Тест № 3 по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1.Основные признаки доброкачественности мяса?

- а) мясо имеет серый цвет
- б) мясо имеет розовый цвет
- в) цвет жира мяса жёлтый

2.Время размораживания мяса при быстром способе:

- а) 1-2 часа
- б) 12-24 часа
- в) 1-3 суток

3.Для чего мясо до разделки обсушивается?

- а) чтобы не вытекал мясной сок
- б) чтобы не развивались микроорганизмы
- в) чтобы выглядело красиво

4.Какие части говяжьей туши тушат?

- а) вырезка
- б) боковой, наружный куски
- в) шейная часть, пашина

5.Какой из полуфабрикатов является панированным?

- а) шницель отбивной
- б) филе
- в) лангет

«Механическая кулинарная обработка мяса»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	б	в	б	а	а	в	б	а	б	в	1д; 2в;3а; 4е; 5б; 6г
Вариант 2	б	б	б	б	а	в	а	в	а	а	1в; 2б; 3г; 4а

**Тест № 4 по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса
сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»**

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. Почему мясо птицы усваивается организмом птицы легче, чем говядина?

- а) высокое содержание белка
- б) легкоплавкий жир
- в) высокое содержание витаминов

2. В каком виде на предприятия общественного питания поступает птица?

- а) потрошённая
- б) не ощипанная
- в) упитанная

3. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе
- б) в воде
- в) комбинированным способом

4. Какова цель заправки птицы?

- а) для равномерного прогревания мяса
- б) ускорить процесс тепловой обработки
- г) удобнее нарезать на порционные кусочки

5. Какой полуфабрикат приготавливают из филе птицы?

- а) котлеты по-киевски
- б) котлеты «гатчинские»
- в) котлеты «Пожарские»

6. В чём панируют шницель по-столичному?

- а) в белой панировке
- б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой
- в) в красной панировке

7. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой
- б) малое и большое филе с косточкой
- в) малое и большое филе без косточки
- г) большое филе без косточки

8. Укажите использование кнельной массы:

- а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски
- б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования
- в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных
- г) для приготовления кнелей и суфле

9. Укажите рецептуру кнельной массы из птицы на 1 кг мякоти:

- а) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли
- б) 150 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 300 г молока или сливок, 2 яичных белка, 15 г соли
- в) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта 200 г молока или сливок, 15 г соли
- г) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли, 1 г перца чёрного молотого

10. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката
- г) для сочности готового изделия
- в) для внешнего вида

11. Установите соответствие:

Виды заправок	Характеристика
1.Заправка «в кармашек»	А. Кожу от шейки заворачивают на спинку и прокалывают окорочка иглой с ниткой, иглу переносят под тушкой в первоначальное положение и делают второй прокол, пропуская иглу в конец киля; прижимают ножки к туловищу и завязывают концы нитки на спинке.
2.Заправка «в одну нитку»	Б. Иглу с ниткой пропускают через ножки в месте сгиба и через туловище, затем тушки поворачивают на бок, кожу с шейки заворачивают на спинку, закрывают горловое отверстие, пропускают иглу с ниткой через одно крыло, захватывают кожу шеи и спины, прокалывают второе крыло, вынимают иглу из нитки и завязывают концы нитки.
3.Заправка « в две нитки»	В. На брюшке птицы делают надрезы и вставляют в них ножки. Кожу от шейки заворачивают на спинку, крылышки подвёртывают к спине.

Тест № 4 по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1.Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

а) I и II категории б) жирная в) обезжиренная

2. Для каких супов можно использовать бульон от варки уток и гусей?

а) супа лапши домашней

б) щи из квашенной капусты с картофелем

в) супа с крупами

3. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

а) так как филе содержат больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией

б) так как имеют белый цвет

в) так как филе не содержит костей

г) так как филе лучше усваивается

4. Укажите, почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы:

а) мгновенное размораживание может повредить клеточное строение жировой ткани и весь жир вытопится в процессе её приготовления

б) при дальнейшем приготовлении будет выделяться много влаги

в) консистенция готовой печени будет мажущаяся

г) консистенция готовой печени будет не сочная

5. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»

б) в «мешочек»

в) клювиком

6. Как панируют котлеты «по- киевски»

а) в муке, льезоне, сухарях

б) в льезоне, белой панировке, в льезоне, белой панировке

в) в льезоне, белой панировке, льезоне, сухарях

7. Как готовят котлеты «Пожарские»?

а) из котлетной массы

б) из филе птицы

в) из куриных ножек

8. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?

- а) ножка в ножку
- б) в «кармашек»
- в) в одну нитку

9. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из птицы, кролика:

- а) рагу, азу, плов, чахохбили
- б) Рагу, плов, чахохбили, утка, гусь по-домашнему
- в) рагу, плов, бефстроганов, чахохбили, гусь. утка по-домашнему

10. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы

- а) -8°С и относительной влажности 90 – 95 % - 48 часов
- б) 4-8°С и относительной влажности 80 – 85 % - 48 часов
- в) 4°С и относительной влажности 80 – 85 % - 24 часа

11. Установите соответствие:

Название полуфабриката	Мясо, используемое для приготовления
1. Шницель по - столичному	А. Тушка
2. Курица «фри»	Б. Филе
3. Чахохбили	В. Окорочок
4. Галантин	Г. Ножки

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Механическая кулинарная обработка мяса птицы»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	б	а	а	а	а	б	г	в	а	г	1В; 2А; 3Б
Вариант 2	а	б	а	г	а	а	а	а	б	в	1Б; 2Г; 3В; 4А

Тест № 5 по теме: «Тепловая кулинарная обработка»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. Варка – это...

- а) контакт с подом, нагретым воздухом, радиационный нагрев
- б) односторонний контакт с нагретой поверхностью
- в) всесторонний контакт с нагретой жидкостью

2. Жарка – это

- а) варка продуктов в небольшом количестве жидкости
- б) нагревание продукта в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара
- в) тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром

3. Припускание – это

- а) варка продуктов в небольшом количестве жидкости
- б) нагревание продукта в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара
- г) тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром

4. От чего зависит время тепловой обработки:

- а) от вида продукта
- б) от температуры
- в) от интенсивности кипения

5. Какое из этих блюд приготовлены с помощью варки?

- а) картофель фри
- б) картофель в мундире
- в) овощи на пару

6. Что необходимо делать перед началом работы с продуктами?

- а) включить плиты
- б) продезинфицировать руки
- в) собрать волосы

7. Какое из этих блюд приготовлено при помощи запекания?

- а) булочка сдобная
- б) стэйк
- в) пюре

8.Какой из этих приёмов тепловой обработки лучше остальных дезинфицирует продукты?

- а) жарка
- б) варка
- в) запекание

9.Это нагревание продукта с небольшим количеством жира

- а) жарка
- б) варка
- в) запекание

10.Это варка продуктов в небольшом количестве жидкости

- а) жарка
- б) варка
- в) припускание

11. Установите соответствие

Вид тепловой обработки	Характеристика
1.Варка	А. припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей
2.Тушение	Б. Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке
3.Припускание	В. обжаривание продуктов при температуре 110-120°С без образования поджаристой корочки.
4.Жарка	Г. нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100°С

Тест № 5 по теме: «Тепловая кулинарная обработка»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. В каком цехе приготавливают суп?

- а) горячий цех
- б) заготовочный цех
- в) мясной цех
- г) холодный цех

2. Какое значение имеет тепловая обработка?

- а) повышает усвояемость, размягчает и обеззараживает продукты, создаёт новый вкус и аромат
- б) изменяет консистенцию, создаёт новый вкус и аромат
- в) обеззараживает продукты

3. Тепловая обработка продукта вызывает:

- а) изменение физико-химических, органолептических свойств продукта
- б) не вызывает структурно-химических изменений продукта

4. Варка, как процесс тепловой обработки является:

- а) основным способом тепловой обработки
- б) комбинированным способом тепловой обработки
- в) вспомогательным способом тепловой обработки

5. Продукт полностью погружаем в воду, доводим до кипения, уменьшаем нагрев и варим до готовности – это

- а) варка на пару
- б) варка основным способом
- в) припускание

6. Продукт помещают в специальную посуду или оборудование, нагрев происходит от пара – это

- а) варка основным способом
- б) припускание
- в) варка на пару

7. При варке продуктов с высоким содержанием влаги в основном применяют:

- а) варку на пару

б) варку основным способом

в) припускание

8. При припускании продуктов жидкости в посуду наливаем:

а) полный объём

б) половину объёма

в) на 1/3 объёма

9. Варка продукта в небольшом количестве жидкости:

а) варка основным способом

б) припускание

в) варка на пару

10. Приготовление продукта с жиром (или без него) до образования на поверхности поджаристой корочки с двух сторон

а) опаливание

б) пассерование

в) жарка

11. Установите соответствие:

Вид тепловой обработки	Характеристика
1. Пассерование	А. припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу
2. Ошпаривание	Б. нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки
3. Брезирование	В. нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счёт изменения органических веществ,

	содержащихся в продукте, и образования новых веществ
4.Запекание	Г. ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут

Ключ к тестовым заданиям по теме
«Тепловая кулинарная обработка»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	в	в	а	б	б	б	а	б	б	б	1Г; 2А; 3Б; 4В
Вариант 2	а	а	а	а	б	в	в	в	б	б	1В; 2Г;3А;4Б

Тест № 6 по теме: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1.Для сохранения витамина С овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой
- б) с закрытой крышкой

2.Большая продолжительность варки

- а) на пару
- б) в воде

3.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим
- б) тёплым
- в) остывшим

4.Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками
- б) ломтиками
- в) кубиками

5.При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом

б) во фритюре

в) в жарочном шкафу

6. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками

б) ломтиками

в) кружочками

7. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили

б) картофель крупно нарезали

в) картофель посыпали солью

8. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре

б) жарят основным способом

в) запекают

9. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные

б) капустные

в) картофельные

10. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании

б) при варке

11. Установите соответствие

Блюдо	Требования к качеству
1. Морковь, припущенная в молочном соусе	А. Однородная румяная корочка, консистенция нежная, без кусочков овощей. лёгкие вкрапления творога
2. Рагу овощное	Б. Клубни однородные по величине; целые хорошо очищенные, не допускается потемнений: без глазков,

	в меру посоленные
3.Картофель отварной	В. Поверхность ровная, без трещин, консистенция нежная, не тягучая, без подгорелых мест
4.Запеканка картофельная	Г. Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая
5.Котлеты морковные	Д. Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей

Тест № 6 по теме: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1.Как сохранить зелёный цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре
- б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой

2.В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

- а) в кипящую
- б) в холодную
- в) в тёплую

3.Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- а) картофель протёрли горячим
- б) картофель протёрли холодным
- г) добавили холодное молоко

4.Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- а) соломкой
- б) брусочками

в) стружкой

5. При температуре 250 – 280°С овощи

а) жарят основным способом

б) жарят во фритюре

в) запекают в жарочном шкафу

6. В каком случае капуста тушёная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку

б) не добавили сахар и соль

в) не добавили уксус

7. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками в) крошкой

б) соломкой г) шашками

8. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу

б) муку

в) крахмал

9. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ

б) для улучшения вкуса

в) для сохранения аромата

10. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов

б) не более 30 минут

в) не более 2 часов

11. Установите соответствие:

Блюдо	Вид тепловой обработки
1. Голубцы овощные	А. Жарка
2. Рагу овощное	Б. Тушение
3. Котлеты свекольные	В. Запекание

- а) при открытой крышке
- б) при бурном кипении
- в) при закрытой крышке и слабом кипении
- г) при умеренном кипении

5.Какую крупу не надо варить?

- а) манную
- б) ячневую
- в) толокно
- г) овсяную

6.Какую крупу не промывают перед тепловой обработки?

- а) рис
- б) геркулес
- в) перловую
- г) пшённую

7.Какая каша быстрее всего черствеет?

- а) рисовая
- б) гречневая
- в) пшённая
- г) манная

8.В какую воду закладывают крупу при варке каш?

- а) в кипящую воду
- б) в холодную воду
- в) в кипящую подсоленную воду
- г) в тёплую воду

9.Какая температура подачи каши?

- а) 10-14°С
- б) 100-110°С
- в) 65 – 75°С
- г) 40 -45°С

10.Что кладут в вязкую рисовую кашу для биточков?

- а) мука
- б) крахмал
- в) сырые яйца
- г) соду пищевую

11. По стандарту влажность муки соответствует:

- а) 14,5%
- б) 15,5 %
- в) 16,5%

12. Дрожжи являются:

- а) биологическим разрыхлителем
- б) химическим разрыхлителем
- г) механическим разрыхлителем

13. Для активизации дрожжей в опару добавляют по отношению к массе муки до:

- а) 30%
- б) 1%
- в) 4%

14. Процесс брожения дрожжевого теста ускорится:

- а) при повышении количества дрожжей
- б) при быстром замесе теста
- в) при повышении количества соли

15. Мучные изделия перед выпечкой смазывают:

- а) маслом
- б) меланжем
- в) водой

16. Как по-другому называется бездрожжевое тесто:

- а) раскатанное в) дрожжевое
- б) пресное г) замороженное

17. Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного
- б) дрожжевого

в) сдобного пресного

18. Из пресного теста готовят:

а) галушки в) пирожные

б) пудинг г) кексы

19. Толщина слоя теста для вареников:

а) 4-5 мм, б) 6-7 мм, в) 2-3 мм

20. Средняя масса вареников:

а) 12-14 г, б) 50 – 60 г, в) 20 – 25 г

21. При какой температуре хранятся полуфабрикаты из творога:

а) + 10 градусов, б) 0 – 6 градусов, в) – 2 градусов

22. Укажите соотношение воды на 1 часть яичного порошка (для замены яйца, массой 40 г)

а) 2 весовых части воды

б) 3,5 весовых части воды

в) 4 весовых части воды

г) 4,5 весовых части воды

23. Что можно использовать для приготовления омлетов:

а) яйца, б) меланж, в) яичный порошок г) всё выше перечисленное

24. Соотнесите данные ассортимента блюд из творога

№	Способ тепловой обработки	Творожные блюда	
1.	Отварные	Пудинги	А
2.	Жаренные	Запеканки	Б
3.	Запечённые	Сырники	В
		Творожные батончики	Г
		Вареники ленивые	Д
		Пудинг на пару	Е

25. Установите соответствие признаков доброкачественности и положения яйца в жидкости:

Признаки доброкачественности	Положение яйца в жидкости
1. Свежее	а) всплывает
2. Недельной давности	б) лежит на дне
3. Не свежее	в) стоит вертикально

Тест № 7 по теме: «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. От чего зависит консистенция каш?
 - а) от соотношения крупы и воды
 - б) от вида крупы
 - в) от способа варки
 - г) от вида жидкости
2. За счёт чего в процессе варки крупы поглощают большое количество воды?
 - а) декстринизации крахмала
 - б) клейстеризации крахмала
 - в) реакции меланоидинообразования
 - г) карамелизации
3. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?
 - а) рисовую
 - б) гречневую
 - в) перловую
 - г) пшённую
4. Во сколько раз макаронные изделия увеличиваются в массе при варке?
 - а) 5-6 раз
 - б) в 2 раза
 - в) в 2.5 – 3 раза
 - г) в 8 раз

5. В какой каше зёрна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга?

- а) вязкая
- б) рассыпчатая
- в) жидкая
- г) вязкая на молоке

6. Какой продукт обязательно добавляют в рисовый пудинг?

- а) яичные белки
- б) масло сливочное
- в) мука пшеничная
- г) крупа манная

7. Какой вид варки макаронных изделий используют для приготовления запеканок?

- а) сливной
- б) промывочный
- в) заливной
- г) не сливной

8. Какая форма у биточков пшеничных?

- а) округло-приплюснутая форма
- б) форма полумесяца
- в) форма круглая
- г) форма кирпичика

9. Температура замешенного дрожжевого теста должна быть:

- а) 29-32°C
- б) 40-45°C
- в) 60 – 70°C

10. Во время брожения дрожжевое тесто приобретает:

- а) горький вкус
- б) кислый вкус
- в) несолёный вкус

11.Содержание витаминов в мучных изделиях повышаются за счёт:

- а) муки
- б) соли
- в) яиц, жиров

12.В какое блюдо из творога добавляют изюм и орехи?

- а) сырники
- б) пудинг
- в) запеканки
- г) вареники ленивые

13.С каким содержанием жирности используют творог для приготовления вареников

- а) 0 %
- б) 9%
- в) 18%

14.Какой операции подвергают творог, если он имеет излишнее наличие влаги

- а) отжимают под прессом
- б) подогревают
- в) охлаждают

15.На какое время оставляют тесто для вареников и пельменей для приобретения эластичности

- а) 15 мин
- б) 20 мин
- в) 40 мин

16.На каком расстоянии друг от друга укладывается творожный фарш для вареников

- а) 2 см
- б) 3 см
- в) 4 см

17.Чем смазывают края теста перед формированием вареников

- а) водой

- б) ничем
- в) льезоном

18. Какое количество воды берётся для варки 1 кг вареников и пельменей?

- а) 2 литра
- б) 3 литра
- в) 4 литра

19. По технологии приготовления омлеты делят на:

- а) натуральные, фаршированные, смешанные;
- б) из яиц, из сыра, из ветчины
- в) только из гарнира

20. Дрожжевое тесто не подходит по причине:

- а) в тесто положено много сахара
- б) тесто перегрето до температуры 55°
- в) недостаточно соли
- г) другое

21. Поверхность изделия покрыта трещинами по причине:

- а) недостаточная обминка
- б) недостаточная расстойка
- в) в тесто положено много соли
- г) другое

22. Пудинг от запеканки отличается:

- а) в запеканку добавляют овощи и фрукты
- б) в пудинг вводят взбитые в пышную массу яичные белки
- в) в пудинг добавляют пищевую соду
- г) в запеканку вводят взбитые в пышную массу яичные белки и овощи

23. Цель замачивания бобовых перед варкой:

- а) для сохранения формы в процессе варки
- б) замедляет процесс разваривания
- в) для улучшения вкуса и консистенции
- г) для набухания клейковины

24. Установите соответствие между способом приготовления яиц с временем их варки:

Способ приготовления	Время варки
1. всмятку	а) 7-10 мин
2. в «мешочек»	б) 4-5 мин
3. вкрутую	в) 2 мин

25. Установите соответствие:

1. Творожная масса сладкая с изюмом	<p>А) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом</p> <p>Б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом</p> <p>В) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки</p> <p>Г) Жарят перед отпуском и подают горячими</p>
2. Вареники с творожным фаршем	
3. Пудинг из творога	
4. Сырники из творога	

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Вариант 1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	б	в	б	в	в	б	в	в	в	в
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	а	а	в	а	б	б	а	а	в	в

	21	22	23	24	25					
	б	б	г	1.д,е 2.в,г 3 а,б	1 Б, 2 В, 3 А					
Вариант 2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	а	б	а	в	б	а	г	а	а	б
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	в	б	б	а	в	а	а	б	а	б
	21	22	23	24	25					
	б	б	г	1.В 2.Б 3.А	1.В, 2Б, 3А, 4Г					

Тест № 8 по теме: «Технология приготовления супов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды
- б) от времени варки
- в) от способа варки
- г) от степени измельчения продуктов

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75 – 80°С
- б) 60 – 65°С
- в) 80 – 85°С
- г) 70 – 75°С

3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?

- а) молочные супы
- б) сладкие супы
- в) супы – пюре

г) прозрачные супы

4. Назовите супы, в состав которых входят солёные огурцы:

а) щи, окрошка

б) рассольник, солянка

в) ботвинья, борщ

г) окрошка, щи

5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы солёные, шпинат, жир, сметана

б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин

в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы солёные, маргарин

г) картофель, огурцы солёные, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

6. В чём отличительная особенность приготовления борща украинского?

а) заправляют чесноком, растёртым с салом шпик;

б) подают с набором мясных продуктов

в) бульон варят с добавлением копчёностей

г) готовят с квашеной капустой

7. Виды заправочных супов:

а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом

б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный

в) борщ украинский, суп – пюре из картофеля, суп молочный

г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3 – 4 часа с добавлением томата и костей копчёностей?

а) щи из квашеной капусты

б) щи суточные

в) щи по – уральски

г) щи донские

9. Для приготовления свекольника холодного в качестве жидкой основы используют:

а) бульон

б) отвар

в) воду

г) квас

10.Какой рассольник готовится с лезоном?

а) домашний

б) ленинградский

в) московский

г) рассольник обыкновенный

11.Установите соответствие между видами бульонов и временем их варки:

Виды бульонов	Время варки
1.костный	А.1 час
2.рыбный	Б.1,5 часа
3.из птицы	В.4 часа

Тест № 8 по теме: «Технология приготовления супов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1.При приготовлении бульонов добавляют соль –

а) вообще не солят

б) в начале варки

в) в конце варки

2.Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа –

а) охлаждённые

б) комнатной температуры

в) прогретые в подсоленном бульоне

3.Последовательность заправки рассольника «Ленинградского» -

а) крупа, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи

б) картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи

в) припущенные огурцы, картофель, пассерованные овощи, крупа, рассол, соль, специи

4. Как подготавливают солёные огурцы в рассольник –

а) тушат

б) припускают

в) пассеруют

г) используют сырыми

5. Какой борщ заправляют чесноком?

а) сибирский

б) украинский

в) московский

6. Какой борщ подаётся с мясным набором?

а) сибирский

б) московский

в) флотский

7. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:

а) оранжевый цвет и кислый вкус

б) тёмно – красный цвет и кисло – сладкий вкус

в) слабовыраженный вкус и светло – розовую окраску

8. В солянку мясную сборную при отпуске в тарелку кладут:

а) кружок очищенного лимона, сметану рубленую зелень, оливки

б) кружок лимона, зелень, сметану

в) оливки, зелень, сметану

9. Для каких щей квашеную капусту тушат 3 – 4 часа с добавлением томата и костей копчёностей?

а) Щи из квашеной капусты

б) щи суточные

в) щи по – уральски

г) щи донские

10. При приготовлении супов – пюре протёртые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы:

- а) суп был вкуснее
- б) чтобы протёртые продукты были равномерно распределены
- 3) суп имел нежный вкус

11. Установите соответствие:

Наименование супа	Особенности в приготовлении
1. Щи суточные	А. готовят с перловой крупой или рисом
2. Щи по - уральски	Б. подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую
3. Щи «Зелёные»	В. квашеную капусту рубят и тушат с ветчинными костями
4. Щи из свежей капусты	Г. Все овощи нарезают дольками, капусту шашками

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления супов»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	а	в	в	б	в	а	б	б	г	в	1В; 2А; 3Б
Вариант 2	в	в	а	б	б	б	б	а	б	б	1В; 2А; 3Б; 4Г

Тест № 9 по теме: «Технология приготовления соусов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. Какие соусы используют для приготовления супов – пюре?

- а) красные
- б) яично-масляные
- в) на уксусе
- г) белые

2. Какой жир используют для пассирования муки при приготовлении молочных соусов?

- а) растительное масло
- б) сливочное масло или маргарин
- в) свиной жир
- г) комбизир

3. Что выступает в качестве загустителя при приготовлении соусов?

- а) крахмал
- б) пассированная мука
- в) желатин
- г) агар

4. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре?

- а) 65°С
- б) 70°С
- в) 80°С
- г) 85°С

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась плёнка применяют приём:

- а) стерилизации
- б) запыливания
- в) бланширования
- г) процеживания

6. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»

- а) кубиками
- б) дольками
- в) соломкой
- г) кружочками

7. Для подачи к блюдам и тушению используют соусы:

- а) средней густоты
- б) густые

в) жидкие

г) вязкие

8.К каким блюдам используют соус белый основной?

а) для запекания мяса и рыбы, супов – пюре

б) к блюдам их котлетной массы

в) к блюдам из овощей, к сосискам

г) для тушения мяса и рыбы

9.Какой соус готовят с добавлением рубленого варёного яйца и зелени?

а) белое вино

б) паровой

в) польский

г) рассол

10.По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, горчица столовая, уксус 3%, сахар, соль, перец чёрный молотый

А) соус хрен

Б) соус майонез с корнионами

В) заправка горчиная

Г) соус польский

11.Установите соответствие между дефектом соуса и его причиной:

Дефекты соусов	Причины
1.Запах сырой муки и клейкость	А. Слабый бульон
2.Запах и вкус подгорелой муки	Б. Подгорелые овощи
3.Водянистый вкус и слабый запах мяса рыбы, птицы	В. Мучную пассировку развели очень горячим бульоном
4.Запах и вкус сырого томата	Г. Томат плохо спассировали
5.Наличие комков заварившейся муки	Д. Муку перепассировали
6.Наличие тёмных крупинок и	Е. Муку не пассеровали

горького вкуса	
----------------	--

Тест № 9 по теме: «Технология приготовления соусов»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80 – 90°С
- б) 50 - 60° С
- в) 110 – 120°С
- г) 130 – 140°С

2. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные
- б) кислые
- в) острые
- г) неострые

3. Что является основой красных соусов?

- а) бульон, томат, белая мучная пассировка
- б) коричневый бульон, красная мучная пассировка
- в) бульон и красная мучная пассировка
- г) коричневый бульон, томат, белая мучная пассировка

4. Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус
- б) соль, сахар, специи
- в) соль, сахар, лимонный сок
- г) соль, специи, виноградное вино

5. Производным, какого соуса является соус томатный?

- а) белого
- б) красного
- в) молочного

г) лукового

6. При подаче какого блюда используют маринад овощной с томатом?

а) баранина жареная

б) биточки рубленые

в) рыба жареная

г) птица отварная

7. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая

б) жировая

в) холодная

г) красная

8. Какая основа используется для приготовления соуса сметанного натурального?

а) белая пассировка, сметана, рыбный бульон

б) белая пассировка, сметана, отвар

в) белая пассировка, сметана, мясной бульон

г) белая пассировка и сметана

9. Основные горячие соусы хранят:

а) от 3 до 4 часов

б) от 1 до 2 часов

в) от 2 до 3 часов

г) от 4 до 5 часов

10. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны

а) соус хрен

б) соус майонез с корнишонами

в) заправка горчицная

г) соус польский

11. Установите соответствие. Какой соус подаётся к блюдам?

1. Соус луковый с горчицей	А. Припущенная рыба
----------------------------	---------------------

2.Соус польский	Б. Яблоки в тесте
3.Соус паровой	В. Сардельки
4.Соус красный кисло-сладкий	Г. Цветная капуста
5.Соус молочный сладкий	Д. Отварная курица
6.Соус абрикосовый	Е. Пудинг
7.Соус белый основной на рыбном бульоне	Ж. Тушеное мясо

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления соусов»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	г	б	б	г	б	в	а	а	в	в	1Е, 2Д,3А,4Г, 5В, 6Б
Вариант 2	в	б	б	б	а	а	в	б	б	б	1В, 2Г, 3Д, 4Ж, 5Е, 6Б, 7А

Тест № 10 по теме: «Технология приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную
- б) в горячую
- в) в пряный отвар

2.Потери при варке мяса составляют:

- а) 10 – 20 %
- б) 20 – 30 %
- в) 30 – 40 %
- г) 40 – 50 %

3.К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

а) мясо жаренное с гарниром

б) язык отварной

в) мясо тушёное

4.Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение

б) жаренье

в) запекание

5.С какой целью полуфабрикаты котлеты «по – киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

а) чтобы не отстала панировка

б) чтобы масло было застывшим

6.За счёт чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу

б) белки свёртываются, переходят в отвар

в) белки частично распадаются

7.Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по – киевски»?

а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2 ...3 мин

б) во фритюре в течении 7 ...10 мин до коричневой корочки

в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу

8.Каким способом жарят перед подачей шницель «по – столичному»?

а) во фритюре

б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течении 3 ...5 мин

в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течении 2...3 мин

9.Установите соответствие:

Наименование блюда	
1..Печень по - строгановски	
2.Котлета рубленая	

3. Гуляш	<p>А. Подают с соусом</p> <p>Б. Готовят с соусом</p>
4. Почки по - русски	
5. Мясо шпигованное	
6. Язык отварной	
7. Шашлык по - карски	
8. Голубцы с мясом	
9. Картофельная запеканка с мясом	
10. Макаронник с мясом	

10. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам

Гарниры	<p>А. Жареные блюда из филе птицы</p> <p>Б. Жареные порционные блюда из мяса</p>
1. Горошек зелёный отварной	
2. Картофель жареный	
3. Сложный гарнир	
4. Каши рассыпчатые	
5. Картофель в молоке	
6. Кабачки, баклажаны жареные	
7. Картофель жареный во фритюре	

11. Установите соответствие, указав блюдо, которое при отпуске поливают:

Наименование блюда	<p>А. Растопленным сливочным маслом</p> <p>Б. Мясным соком</p>
1. Бифштекс	
2. Лангет	
3. Эскалоп	
4. Котлета натуральная	
5. Шницель по-венски	
6. Ромштекс	
7. Грудинка фаршированная	
8. Котлеты панированные из филе кур	

Тест № 10 по теме: «Технология приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. Почему мясо солят за 10 – 15 минут до окончания варки?

- а) часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона
- б) в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться
- в) чтобы не пересолить мясо

2. Что влияет на качество приготовляемых блюд из мяса?

- а) наличие жировой ткани
- б) правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена
- в) подготовка полуфабрикатов
- г) выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса

3. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке мяса?

- а) уменьшается
- б) увеличивается
- в) разбрызгивается

4. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

- а) красный основной луковый
- б) белый
- в) сметанный с хреном, красный

5. Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запечённая в луковом соусе»?

- а) из жареного картофеля кружочками или картофельной массы
- б) из отварных макарон
- в) из тушёной капусты

6. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к :

- а) жареным
- б) припущенным
- в) тушёным
- г) запечённым

7. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в :

- а) в муке
- б) в сухарях
- в) в льезоне, сухарях
- г) в муке, льезоне, сухарях

8. В каких случаях тушёное мясо имеет слабый аромат, жёсткую консистенцию, с трудом разрезается ножом?

- а) после жаренья мясо залили холодной водой
- б) добавили мало томата и специй
- в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена

9. Установите соответствие , определив гарниры, рекомендуемых к блюдам:

Гарниры	Наименование блюда
1. Зелёный лук	А. Шашлык из баранины Б. Люля - кебаб
2. Овощи натуральные	
3. Зелень	
4. Лук репчатый	
5. Лимон	

10. Установите соответствие блюда согласно классификации:

Наименование блюда	Классификация
1. Зразы отбивные	А. Порционные Б. Мелкокусковые
2. Азу	
3. Ромштекс	
4. Бифштекс	
5. Гуляш	
6. Говядина духовая	
7. Плов	
8. Шашлык	
9. Эскалоп	

10.Шпигованное мясо	
11.Бефстроганов	
12.Филе	
13.Поджарка	

11. Установите соответствие блюда и видом рубленой массы:

Наименование блюда	Вид рубленой массы
1.Битки по - русски	<p>А. Из котлетной массы</p> <p>Б. Из натурально – рубленой массы</p>
2.Биточки	
3.Рулет	
4.Шницель рубленый	
5.Фрикадельки	
6.Зразы	
7.Бифштекс рубленый	
8.Тефтели	

Ключ к тестовым заданиям по теме

**«Технология приготовления блюд из мяса, мясопродуктов,
сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика»**

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	б	в	б	б	б	а	а	б	А:2,6,7,9,10 Б: 1,3,4,5,8	А: 2,6,7 Б:3,1,4,5	1 А,Б; 2 А; 3 А,Б; 4 А; 5А; 6А; 7Б; 8А
Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2	в	б	а	в	а	г	а	в	А 1,2,3,4; Б1,2,3,4,5	А1,3,4,6,8,9,10,12 Б2,5,7,8,11,13	А 2,3,4,6,8 Б 1,5,7

Тест № 11 по теме: «Технология приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. При какой температуре коллаген рыбы свёртывается и переходит в глютин:
 - а) 40°С
 - б) 50°С
 - в) 70°С
 - г) 55°С
2. Можно ли жарить рыбу в кляре?
 - а) нет
 - б) да
3. Для варки рыбы порционными кусками используют:
 - а) чистое филе
 - б) филе с кожей
 - в) филе с кожей и костями
4. К какому виду панировки относится пшеничная мука первого сорта просеянная?
 - а) панировочные сухари
 - б) мучная
 - в) белая
5. Варёную рыбу хранят в бульоне при температуре 50 - 60°С
 - а) 2 часа
 - б) 1 час
 - в) 30 мин
6. Как определить готовность варёной рыбы?
 - а) мясо рыбы расслоилось
 - б) Рыбу надо проколоть вилкой в самом толстом месте. Если вилка входит в мясо легко, значит, рыба готова
7. Сыромороженных крупных креветок варят:
 - а) 3 мин

- б) 5 мин
- в) 7 мин
- г) 10 мин

8. Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски

- а) томатный
- б) белый
- г) сметанный

9. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями
- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей.

10. Каким способом подают соус к рыбе, жареной во фритюре?

- а) только отдельно
- б) только вместе
- в) только подлив сбоку

11. Установите соответствие между названием приёма тепловой обработки рыбы и её технологией:

Тепловая обработка	Технология приготовления
1. Жарка во фритюре	А. рыбу панируют в муке и жарят до образования корочки
2. Жарка в небольшом количестве жира	Б. рыбу панируют и жарят в большом количестве масла

Тест № 11 по теме: «Технология приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. В пряном отваре варят рыбу:

- а) рыбу с приятным запахом
- б) речную рыбу
- в) морскую рыбу
- г) треску, зубатку, камбалу

2. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- а) альбумины
- б) глобулины
- в) экстрактивные
- г) коллаген

3. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом?

- а) мучная, красная сухарная
- б) красная сухарная, белая хлебная и двойная
- в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной

4. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

- а) 140-160°C
- б) 250 – 280°C
- в) 120 – 140°C

5. Какой признак указывает на готовность рыбы, жареной основным способом или во фритюре:

- а) образование коричневой корочки на поверхности
- б) появление пузырьков на поверхности
- в) уменьшение кусков рыбы

6. Как подают соус к рыбе припущенной?

- а) всегда поливают сверху
- б) поливают сверху, подают отдельно

в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно

7.Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при её варке:

а) уксус столовый, специи и томат – пюре

б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота

в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус

8.Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

а) отварные, припущенные, жареные, запечённые

б) жареные, припущенные, запечённые блюда

в) отварные, припущенные, жареные основным способом, во фритюре, запечённые

9.При варке раков добавляют:

а) соль, специи, лук, морковь

б) зелень, ароматические корни, укроп

в) перец, лавровый лист, соль

г) только соль

10.Состав теста «кляр» для жарки рыбы:

а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар

б) молоко, мука, яйца, соль

в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар

г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль

11.Установите соответствие между названием тепловой обработки рыбы и её технологией

Тепловая обработка	Технология приготовления
1.Припускание	А. рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчёта: на 1 кг рыбы 2 л воды
2.Варка	Б. рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчёта: на 1 кг рыбы 1,5 стакана

Ключ к тестовым заданиям по теме

**«Технология приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря,
раков»**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	а	б	б	б	в	б	б	б	в	а	1Б;2А
Вариант 2	г	в	а	б	а	б	б	в	в	г	1Б; 2А

Тест № 12 по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. Хлеб для простых бутербродов нарезают ...

- а) ломтиками толщиной 1 см
- б) ломтиками 2 см
- в) пластинами поперёк батона толщиной 0,5 см

2. Чёрный хлеб используют для бутербродов с

- а) сыром
- б) колбасой варёной
- в) сельдью

3. Хлеб поджаривают или подсушивают для бутербродов

- а) открытых
- б) закрытых
- в) закусочные

4. Двухслойными готовят бутерброды –

- а) простые
- б) сэндвичи

5. Масса бутербродов канапэ составляет

- а) 15 – 20 г
- б) 50 – 60 г
- в) 30 – 40 г

6. Сроки хранения готовых бутербродов не более

а) не более 30 мин

б) не более 1 часа

в) не более 2 часов

7. Устрицы запечённые подают:

а) на фразе

б) на закусочной тарелке

в) на пирожковой тарелке

г) на мелкой столовой тарелке, покрытой салфеткой

8. Способ обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане:

а) отваривают

б) жарят основным способом

в) жарят во фритюре

9. После механической обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипячёной водой для:

а) охлаждения

б) обезвреживания

в) размягчения

10. Для салата из свежих помидоров – помидоры нарезают:

а) ломтиками или кружочками

б) ломтиками или кубиками

в) кубиками или дольками

11. Салат зелёный используют как:

а) самостоятельное блюдо

б) составную часть салатов

12. Овощи: капуста свежая, морковь, зелёный лук, сметана, яблоки входят в салат

а) из капусты

б) «Весна»

в) «Витаминный»

13. Сроки хранения заправленных салатов

- а) не более 30 мин
- б) не более 1 час
- в) не более 2 часов

14. Для салата мясного картофель и овощи нарезают

- а) ломтиками
- б) кубиками
- в) дольками
- г) соломкой

15. Для блюда «Рыба жареная под маринадом» используют маринад

- а) овощной с томатом
- в) маринад без овощей

16. Для приготовления холодных блюд сельдь солёную или маринованную разделявают

- а) на филе с кожей и костями
- б) на филе с кожей
- в) на чистое филе

17. Для блюда «Сельдь с гарниром» гарнир состоит из

- а) картофеля отварного, морковь отварной, зелёного горошка, солёных огурцов
- б) картофеля отварного, моркови отварной, свеклы отварной
- в) картофеля отварного, моркови отварной, зелёного лука или репчатого лука

18. Сложную холодную закуску «Паштет мясной русский» запекают:

- а) при температуре 120°С около 15 минут
- б) при температуре 260°С около 10 минут
- в) при температуре 180°С около 20 минут
- г) при температуре 300°С около 12 минут

19. Для приготовления масла сырного используют сыр:

- а) гауда
- б) Кастелло Бри
- в) российский
- г) рокфор

20. Ветчину для блюда «Ветчина жареная по-сарептски» панируют:

- а) в муке
- б) льезоне и сухарях
- в) в панировочных сухарях
- г) в муке, льезоне, сухарях

21. Определите наименование масляной смеси:

1. *Технология приготовления:* в размягчённое сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимона или разведённую лимонную кислоту, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной

2. *Технология приготовления:* филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают

3. *Технология приготовления:* очищенный чеснок ошпарить кипятком, мелко посечь и растереть. Затем частями втирать в масло. Добавить соль по вкусу. Протереть через сито. Использовать как приправу на бутерброды.

22. Установите соответствие между видом нарезки продуктов и салатом-коктейлем

1) Салат-коктейль овощной	Вид нарезки	2) Салат – коктейль рыбный
Свежие огурцы	а) крупный кубик	Рыбное филе
Помидоры	б) брусочки	Грибы
	в) соломка	Огурцы
	г) мелкий кубик	
	д) ломтик	
	е) ромбики	

Тест № 12 по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. К открытым сложным бутербродам относят бутерброды с

- а) маслом и сыром
- б) ветчиной, помидором и огурцом

в) икрой зернистой (чёрной)

2.Копчёную колбасу нарезают для бутербродов под углом

а) 90°

б) 30°

в) 15°

3.Для сэндвичей масса хлеба составляет

а) 30 г

б) 50 г

в) 80 г

4.Канапэ относятся к бутербродам

а) открытым сложным

б) закусочным

в) закрытым

5.Вес таралетки на 1 порцию:

а) 3 корзиночки весом по 10 – 15 г или 1 корзиночка весом 50 - 60 г

б) 30 – 50 г

в) 100 г

г) 2 корзиночки весом по 20 – 25 г или 1 корзиночка весом 75 – 80 г

6. Масса бутербродов канапэ составляет

а) 15 ...20 г

б) 50... 60 г

в) 30 ...40 г

7.Салат из зелёного лука с яйцом лучше заправлять

а) заправкой

б) сметаной

в) растительным маслом

8.В салат из свежих помидоров не входит

а) яйцо

- б) помидоры
- в) зелёный лук
- г) заправки

9. Для приготовления салатов используют уксус:

- а) 9%
- б) 3%
- в) 5%
- г) 12%

10. Жульен готовят с соусом:

- а) молочным
- б) красным основным
- в) сметанным
- г) грибным

11. Для приготовления закуска «Яйца под майонезом с гарниром» яйца варят:

- а) 15 минут
- б) 8-10 минут
- в) 4,5-6 минут
- г) 18-20 минут

12. Продукты: окунь морской, картофель, огурцы, помидоры, салат или консервированный зелёный горошек, майонез входят в салат

- а) картофельный с рыбой
- б) рыбный
- в) рыбный деликатесный

13. Выход салата мясного на одну порцию составляет

- а) 75 г
- б) 100 г
- в) 125 г
- г) 150 г

14. Солёную сельдь с дряблой консистенцией вымачивают

- а) в холодной воде

б) в настое крепкого чая

в) в молоке

15. В состав блюда «Сельдь рубленая» входят ингредиенты

а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус

в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

16. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемых для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать

б) хранить в подкисленной воде

в) посыпать сахаром

17. Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат

а) «Столичный»

б) мясной

в) с птицей

18. Дайте определение понятию «ланспиг»

а) плотное рыбное желе

б) отвар, полученный при варке в воде костей

в) дополнительный компонент блюда

г) мучное кулинарное изделие

19. Грибы маринованные перед отпуском заправляют:

а) горчиной заправкой

б) майонезом

в) растительным маслом

г) салатной заправкой

20. Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:

а) листьями салата, нарезанным желе с добавлением порто и изюмом, вымоченном в коньяке

б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус

в) сеточкой из майонеза, каперсами

г) зеленью укропа, петрушки, базилика

21. Установите соответствие между кулинарным полуфабрикатом и видом теста или хлебобулочного изделия

Наименование кулинарного полуфабриката	Вид теста или хлебобулочное изделие
1. Тарталетки	А. Сдобное тесто
2. Валованы	Б. слоёное
3. Профитроли	В. Хлеб пшеничный высшего сорта
4. Мини - пицца	Г. Заварное
5. Крутоны	Д. Хлеб ржаной
	Е. Дрожжевое

22. Установите соответствие между видом нарезки продуктов и салатом-коктейлем

1) Салат-коктейль с ветчиной и сыром	Вид нарезки	2) Салат – коктейль из куриного филе и фруктов
Свежие огурцы	а) крупный кубик	Варёное куриное филе
Ветчину	б) брусочки	Яблоки
Сыр	в) соломка	Апельсины
	г) мелкий кубик	
	д) ломтик	

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления холодных блюд и закусок»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	21
Вариант 1	а	в	в	б	а	а	г	в	б	а	1 – масло

											зелёное 2.масло килечное
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
	а	в	а	а	а	в	в	в	г	а	1.огурцы соломкой, помидоры – ломтиком 2.Рыбное филе – ломтиком, Грибы, огурец - соломкой
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	21
Вариант 2.	б	б	б	б	г	а	б	а	б	в	1А, 2Б, 3Г, 4Е, 5В,Д
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
	б	б	г	б	а	а	а	а	в	а	1В, 2 курица – мелким кубиком, яблоки – соломкой, апельсин - ломтиком

Тест № 13 по теме: «Технология приготовления сладких блюд»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. На какое время замачивают ягоды во время механической кулинарной обработки?

- а) 20 – 30 минут
- б) 2 – 3 минуты

2. Для чего в компот из сухофруктов добавляют лимонную кислоту?
- а) для улучшения вкуса
 - б) для закрепления цвета
3. До какой температуры охлаждают компот перед настаиванием?
- а) 30°С
 - б) 10°С
4. К студнеобразующим веществам относятся:
- а) желатин, крахмал, агароид
 - б) желатин, эссенция, экстрактивные вещества
5. Какое количество крахмала понадобится для приготовления 1000 г густого киселя?
- а) 20 – 40 г
 - б) 60 – 80 г
6. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрёл фиолетовую окраску?
- а) перекипел
 - б) добавили много сока
 - в) варили в окисляющейся посуде
7. Чем можно ароматизировать молочный кисель
- а) корицей
 - б) ванилином
 - в) майораном
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом
 - б) сильно нагреть
 - в) смочить водой, посыпать сахаром
9. Перед приготовлением желе, желатин замачивают на:
- а) 1 – 1,5 часа
 - б) 2 – 3 часа
10. При каких режимах охлаждают готовое желе?
- а) 2 – 8°С, 1 – 1,5 часа

б) 1 – 5 °С, 2 – 4 часа

11. Чем отличается мусс от желе?

а) тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу

б) тем, что в подготовленную массу добавляют крахмал

12. Сколько граммов желатина требуется для приготовления 1 кг самбука?

а) 45 г

б) 15 г

13. Крем – это

а) желированное блюдо из сметаны и яично-молочной сладкой смеси

б) желированное блюдо из фруктово-ягодной массы и желатина

14. При какой температуре подают горячие сладкие блюда?

а) 30-40 °С

б) 50 – 55 °С

15. Установите соответствие вопросов по дефектам приготовленного компота и причине их возникновения

№п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	В каких случаях вкус мало выражен?	А. Разные виды фруктов заложены, а не в соответствии с продолжительностью их варки Б. Не сняли остатки белой подкожицы В. Нарушили рецептуру или недостаточно настояли после варки Г. Плохо перебрали и зачистили плоды Д. Ягоды (малину, землянику, чёрную смородину) варили
2.	Почему часть фруктов бывает переваренной, а часть сохраняет форму?	
3.	В каких случаях попадаются плодоножки, семена, косточки слив и яблок?	
4.	Когда компот из апельсина горчит?	

Тест № 13 по теме: «Технология приготовления сладких блюд»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 2.

1. Водой какой температуры промывают ягоды перед переработкой?
 - а) горячей, кипячёной
 - б) холодной, кипячёной
2. Сколько времени настаивается компот из сухофруктов?
 - а) 10 – 12 часов
 - б) 1 – 3 часа
3. Когда рекомендуют добавлять сахар при варке компотов?
 - а) в начале варки
 - б) в конце варки
4. От чего зависит прочность студней?
 - а) от количества желирующих веществ
 - б) от времени варки
5. Какое количество желатина потребуется для приготовления 1 кг желе?
 - а) 15 г
 - б) 30 г
6. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовались комки, остались крупные части не протёртых фруктов?
 - а) переварить
 - б) взбить
 - в) протереть
7. Почему у киселя на поверхности образовалась плёнка?
 - а) быстро охладили
 - б) не посыпали сахаром
 - в) использовали много крахмала
8. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел
 - б) добавили много сока
 - в) медленно охлаждали
9. Сколько граммов желатина нужно для приготовления 1 кг мусса?

а) 27 г

б) 59 г

10. Чем отличается самбук от мусса?

а) в самбук вводят сырые яичные белки

б) в самбук вводят свежесжатый ягодный сок

11. Для 1 кг крема понадобится:

а) 85 г желатина

б) 20 г желатина

12. Какое из этих блюд относят к горячим сладким блюдам

а) омлет с ягодами

б) котлеты перловые

в) каша гурьевская

13. При какой температуре запекают пудинг рисовый

а) 150 – 180°С

б) 200 – 250°С

14. Какие ингредиенты входят в состав напитка «Петровский»?

а) мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха

б) хлебный квас, мёд, корень хрена

15. Установите соответствие режима тепловой обработки для фруктов и ягод при приготовлении компота

№п/п	Вопрос	Варианты ответов
1.	Яблоки и груши	А. Закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой до охлаждения Б. Закладывают в кипящий сироп, варят в течении 5 – 7 минут, охлаждают
2.	Айва с кожицей	
3.	Апельсины и мандарины	
4.	Малина и земляника	
5.	Абрикосы и персики	
6.	Сливы и вишня	
7.	Чёрная и красная смородина	

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления сладких блюд»

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	б	а	б	а	б	в	б	в	б	а	а	б	а	б	1В, 2А, 3Г, 4Б
Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2	б	а	а	а	б	в	б	а	а	а	б	в	б	б	1Б,2Б,3Б,4А,5А, 6Б,7А

Тест № 14 по теме: «Технология приготовления напитков»

Инструкция: выберите правильный ответ

Вариант 1.

1. В какой напиток входит молочная кислота?

- а) квас
- б) чай
- в) какао
- г) кофе

2. Какой процент от массы чая переходит при заваривании его в настой?

- а) 20%
- б) 30%
- в) 50%
- г) 60%

3. Почему заварка чая при охлаждении мутнеет, а при нагревании делается прозрачной?

- а) так как в чае есть дубильные вещества
- б) так как в чае много кофеина
- в) так как экстрактивные вещества чая хорошо растворяются в горячей воде, а при охлаждении выпадают в осадок

4. В каком продукте содержится хлорогеновая кислота?

- а) какао
- б) кофе

в) чай

5. Почему на предприятия общественного питания кофе поступает в виде сырых зёрен?

а) так дольше хранится

б) обжаренный и размолотый кофе при хранении теряет аромат

6. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100°С

б) не ниже 75°С

в) не ниже 65°С

7. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топлёного молока

б) со взбитыми сливками

в) в турке, не процеживая, с холодной кипячённой водой

8. С какой целью перед варкой какао порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса

б) для получения однородной массы

в) для улучшения цвета

9. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 75 – 100 г

б) 100 – 150 г

в) 150 – 200 г

10. Почему при хранении чая, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат

б) поглощают посторонние запахи

в) разрушаются вкусовые вещества

11. Установите соответствие между видом кофе и способами приготовления:

Вид кофе	Способ приготовления
1. По - восточному	А. Чёрный кофе наливают в стакан сверху кладут

2.По - венски	сливки, взбитые с рафинадной пудрой
3.Чёрный	Б. Отпускают в чашке с молочной пенкой
4.По- варшавски	В. Отпускают в турке, не процеживая, отдельно подают в стакане холодную кипячённую воду Г. Отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко и сливки

Тест № 14 по теме: «Технология приготовления напитков»

Вариант 2.

1.Какой чай содержит наибольшее количество витамина С:

- а) зелёный
- б) жёлтый
- в) чёрный

2.Сколько сухого чая идёт для заварки на одну порцию:

- а) 2 – 3 г
- б) 1 – 2 г
- в) 2 г

3.В какой посуде приготавливают кофе по-восточному

- а) кофейник
- б) кастрюля
- в) турка

4.Сколько времени заваренный чай сохраняет свой вкус и аромат?

- а) 2 часа
- б) 1 сутки
- в) 1 час

5.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола
- б) из обжаренных зёрен
- в) мелкий

6. Как подают кофе – венски?

- а) с молочными пенками от топлёного молока
- б) со взбитыми сливками
- в) с мороженым

7. Какое количество заварки необходимо взять на стакан объёмом 200 мл?

- а) 100 мл
- б) 50 мл
- в) 80 мл

8. Какой из горячих напитков готовят с яичным желтком?

- а) чай
- б) кофе
- в) какао

9. Какой показатель требований к качеству является основным для чая?

- а) содержание экстрактивных веществ
- б) вкус, аромат, цвет
- в) качество воды

10. Какова температура подачи холодных напитков

- а) 10 – 15 °С
- б) 8 – 10 °С
- в) 3 – 5 °С

11. Установите соответствие:

Холодные напитки	Способ подачи
1. Хлебный квас	А. Приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5 – 8 °С Б. Приготовленный напиток охлаждают, разливают и подают с
2. Апельсиновый сок	

	<p>кусочками пищевого льда</p> <p>В. Отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно, в количестве 10 г на порцию.</p>
--	---

Ключ к тестовым заданиям по теме

«Технология приготовления напитков»

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	а	б	в	б	б	б	в	б	а	б	1В, 2А,3Г,4Б
Вариант 2	а	б	в	в	б	б	б	в	б	б	1Б, 2В, 3А

Заключение

В работе изучено состояние проблемы в теории профессиональной педагогики, выяснены значения основных терминов, рассматриваемых в работе:

- контроль – это проверка результатов обучения,
- тестовый контроль – это применение тестов для достижения уровня усвоения знаний, умений обучающихся,
- педагогический тест – это система параллельных заданий равномерно возрастающей трудности, позволяющая оценить структуру и качественно измерить уровень подготовленности испытуемых.

Тесты применяются для объективизации итогового контроля результатов обучения. Для активизации же текущей учебной деятельности используются не тесты, а совокупности заданий в тестовой форме, которые в отличие от тестовых заданий тест не образуют.

Благодаря контролю между педагогом и обучающимся устанавливается «обратная связь», которая позволяет оценивать динамику усвоения учебного материала (действительный материал, действительный уровень владения системой знаний, умений и навыков) и на основе их анализа вносить соответствующие коррективы в организацию учебного процесса.

Основными достоинствами тестового контроля знаний, умений и навыков на уроках кулинарии является осуществление оперативной диагностики уровня усвоения учебного материала каждым обучающимся, экономия учебного времени при контроле и оценке результатов обученности, контроль качества практического материала, разнообразие форм контроля, простота процедуры тестирования и обработки результатов контроля.

В результате проделанной мною работы было выявлено, что тесты позволяют:

- проверить овладение навыков и умений каждым обучающимся;
- не иметь отстающих обучающихся;
- проверить работу индивидуальную каждого обучающегося;
- закреплять и совершенствовать знания, полученные на уроках производственного обучения;
- развивать профессионализм обучающихся;
- приучать обучающихся к самостоятельности, ответственности, взаимовыручке;
- результат проведённой работы ведёт к повышению успеваемости.

Таким образом, можно говорить об успешности применения выбранной методики обучения и контроля с помощью тестов. Данная форма контроля, на мой взгляд, позволяет своевременно выявить те затруднения, которые испытывают обучающиеся в процессе обучения, устранить их, и скорректировать с учётом этих затруднений дальнейший процесс обучения

Список литературы

1. Аванесов В.С. Композиция тестовых заданий. – М., Центр тестирования, 2012.
2. Аронов М.Ф., Молчан Л.Л. Совершенствование производственного обучения. – Мн., 1995.
3. А.Г. Войтов. Фирма и формы тестовых заданий. //Педагогические Измерения №2, 2005г. С.25-34.
4. Глоссарий терминов рынка труда, разработки стандартов, образовательных программ и учебных планов. Европейский фонд образования (ЕФО), 1997.
5. Горбачёвская М.В. Разработка примерных норм оценки знаний, умений, навыков обучающихся профессионально-технических училищ: Методические рекомендации. – М., 1998.
6. Загвоздкин В.К. Определение и границы понятия ключевых компетенций.
7. Иванов Д. способы и процедуры оценки уровня достижений ключевых компетенций в учебном процессе. // Школьные технологии. – 2008 - №1, с. 149
8. Канаш М.И. Активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения. – Мн., 2002.
9. Колясникова, Мугнова. Системы заданий тестовой форме при подготовке поваров // Профессиональное образование – 2008 - №7- с.20-21.
10. Красильникова В.А. Технологии оценки качества обучения. М: Издательский центр НОУ ИСОМ, 2003.
11. Курганов С. Тесты, которые учат применять знания на практике. // Школьные технологии – 2009 -№3 – с. 166
12. Майоров А.Н. Теория и практика создания тестов для системы образования: как выбирать, создавать и использовать тесты для целей образования. М: Интеллект-Центр, 2002.

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Вергуль Елена Ивановна

педагог дополнительного образования

ГКСУВУЗТ ОШ КК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку, которая успешно прошла проверку и получила высокую оценку от эксперта «Инфоурок»:

Методическая разработка проекта профессиональной направленности на тему "Салат- источник здоровья"

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-proekta-professionalnoj-napravlenosti-na-temu-salat-istochnik-zdorovya-6620245.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский

Руководитель

«Учебного центра «Инфоурок»»

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер серийного
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

infourok.ru

28.04.2023

КИ11188968

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Вергуль Елена Ивановна

педагог дополнительного образования

ГКСУВУЗТ ОШ КК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила высокую
оценку от эксперта «Инфоурок»:

Методическая разработка на тему « Фигурная нарезка
овощей с элементами карвинга »

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-na-temu-figurnaya-narezka-ovoshej-s-elementami-karvinga-6620252.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский

Руководитель

«Учебного центра «Инфоурок»»

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер сериального
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Вергуль Елена Ивановна

педагог дополнительного образования

ГКСУВУЗТ ОШ КК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила высокую
оценку от эксперта «Инфоурок»:

Методическая разработка урока на тему
«Приготовление блюд из творога»

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-uroka-na-temu-prigotovlenie-blyud-iz-tvoroga-6620260.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский

Руководитель

«Учебного центра «Инфоурок»»

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер сериального
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

infourok.ru

28.04.2023

Y043631995

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о размещении авторского материала на сайте infourok.ru

НАСТОЯЩИМ ПОДТВЕРЖДАЕТСЯ, ЧТО

Вергуль Елена Ивановна

педагог дополнительного образования

ГКСУВУЗТ ОШ КК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила высокую
оценку от эксперта «Инфоурок»:

Методическая разработка на тему "Тесты по
кулинарии"

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/metodicheskaya-razrabotka-na-temu-testy-po-kulinarii-6620267.html>

Данное свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



И. В. Жаборовский

Руководитель

«Учебного центра «Инфоурок»»



ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер серийного
издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

УТВЕРЖДАЮ

Директор Департамента
государственной политики в сфере
защиты прав детей
Минпросвещения России



[Signature] Л.П. Фальковская

«12» июля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Педагог года – 2021» для педагогических работников специальных учебно-воспитательных учреждений

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Педагог года – 2021» для педагогических работников специальных учебно-воспитательных учреждений (далее соответственно – Положение, Конкурс) определяет порядки организации и проведения Конкурса, подведения итогов, определения призеров и победителей.

1.2. Конкурс проводится в целях повышения престижа педагогического труда, а также распространения опыта лучших педагогических работников специальных учебно-воспитательных учреждений (далее – СУВУ).

1.3. Конкурс направлен на развитие социально-профессиональных ресурсов личности педагогов СУВУ, творческой деятельности по обновлению содержания образования, поддержку новых технологий в организации образовательного процесса, рост профессионального мастерства педагогических работников, утверждение приоритетов образования в обществе.

1.4. Конкурс проводится по пяти номинациям:

«Лучший воспитатель (руководитель основ безопасности жизнедеятельности, руководитель физкультуры)»;

«Лучший учитель»;

«Лучший социальный педагог, педагог-психолог»;

«Лучший педагог дополнительного образования»;

«Лучший мастер производственного обучения».



копия верна

*Директор ИСУВУЗФ ДИИ Кв
Миселев Н. А.*

1.5. Учредитель Конкурса – Министерство просвещения Российской Федерации (далее – Учредитель).

1.6. Организатор Конкурса – федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Орловское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа» (далее соответственно – Организатор, Орловское СУВУ).

1.7. В Конкурсе могут принять участие педагогические работники, имеющие стаж работы в должности не менее 5 лет, стаж работы в специальных учебно-воспитательных учреждениях не менее 3 лет, подавшие заявку на участие в Конкурсе в соответствии с требованиями Положения. Возраст участников не ограничивается.

1.8. Место проведения Конкурса: Орловское СУВУ (612270, Кировская область, г. Орлов, ул. Большевиков, 4).

1.9. Для проведения Конкурса Организатор формирует и утверждает Организационный комитет Конкурса (далее – Оргкомитет).

1.10. Оргкомитет:

обеспечивает подготовку Положения об организации и проведении Конкурса; формирует предложения по срокам проведения, программе, перечню компетенций Конкурса;

разрабатывает и направляет в СУВУ информационные письма, программу, календарь мероприятий;

готовит материальную базу для проведения Конкурса;

формирует составы жюри для оценки конкурсных заданий по номинациям;

согласовывает порядок проведения церемоний открытия и закрытия Конкурса, круглых столов, встреч, экскурсий и других форм активности участников и гостей;

определяет количество наград и ценных призов, вручаемых по результатам Конкурса;

обеспечивает подведение итогов Конкурса;

разрабатывает документы Конкурса (программу, регламент и сценарий проведения Конкурса, техническое описание, конкурсные задания, критерии оценки, итоговые протоколы по номинациям и другие документы);

копия
верна



Директор ГКСУВУЗТ ОШ КК
Александр Н. А.

обеспечивает бесперебойную работу оборудования и инфраструктуры при проведении Конкурса;

взаимодействует с внешними партнерами в части подготовки и проведения Конкурса;

организовывает и обеспечивает информационное освещение Конкурса;

взаимодействует со средствами массовой информации в целях повышения узнаваемости и формирования положительного имиджа Конкурса.

1.11. Контактная информация: телефон Оргкомитета: 8 (83365) 2-10-35, адрес электронной почты: konkurs_russia@spetzorlov.ru.

1.12. Информация о Конкурсе размещается на официальном сайте Организатора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) <https://spetzorlov.ru/> (далее – сайт Организатора), а также на странице Федерального ресурсного центра организационно-методического обеспечения деятельности СУВУ официального сайта федерального государственного бюджетного учреждения «Центр защиты прав и интересов детей» в сети Интернет <https://fcprc.ru/suvu/>.

II. Порядок организации и проведения Конкурса

2.1. Конкурс проводится в два этапа:

I этап – отборочный.

Форма проведения – заочно на основе представленных документов и материалов.

Срок проведения – до 20 сентября 2021 года.

II этап – финальный.

Форма проведения – по согласованию с Учредителем: очно / в режиме online. Решение принимается с учетом эпидемиологической ситуации, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и рекомендаций, установленных Роспотребнадзором, в том числе его территориальными управлениями.

Срок проведения – с 25 по 27 октября 2021 года.

2.2. Для участия в I (отборочном) этапе приглашаются педагогические работники СУВУ в соответствии с пунктом 1.7. Положения.



Директор ФГБУЗ ЦЗПИ ДСР КК
Александр Н. А.

2.3. Для участия в конкурсных мероприятиях II (финального) этапа приглашаются победители отборочного этапа.

2.4. Заявка на участие в Конкурсе и согласие на обработку персональных данных участника согласно формам, представленным в приложениях 1-2 к Положению представляется в отсканированном виде в срок до 1 сентября 2021 г. (включительно) в Оргкомитет на адрес электронной почты, указанный в пункте 1.10. Положения.

2.5. С целью информирования о подготовке к участию в I (отборочном) и II (финальном) этапах Конкурса для участников проводятся установочные вебинары до начала каждого этапа. Информация о сроках проведения установочных вебинаров сообщается в учреждения дополнительно и размещается на сайте Организатора.

2.6. Конкурсные материалы для участия в I (отборочном) этапе направляются на адрес электронной почты: konkurs_russia@spetzorlov.ru в срок до 1 сентября 2021 г. (включительно). Материалы, поступившие позднее указанного срока, не рассматриваются.

2.7. В пакет конкурсных материалов для участия в I (отборочном) этапе входит:

2.7.1. Видеозапись открытого мероприятия (учебного занятия) (регламент: до 45 минут), технологическая карта открытого мероприятия (учебного занятия), самоанализ открытого мероприятия (учебного занятия);

2.7.2. Ссылка на интернет-ресурс педагогического работника (сайт, страницу, блог).

Требования к оформлению конкурсных материалов, а также порядок их направления в адрес Оргкомитета представлены в Приложении 3.

2.8. Материалы, направленные для участия в I (отборочном) этапе Конкурса, не рецензируются и не возвращаются.

2.9. Жюри оценивает представленные материалы, составляет рейтинг участников каждой номинации I (отборочного) этапа Конкурса на основании выставленных баллов и формирует состав участников II (финального) этапа по номинациям.

Копия верна



*Директор ФГБОУ ИО ВП
Мисеев Н. А.*

2.10. Результаты I (отборочного) этапа Конкурса фиксируются протоколом заседания оргкомитета Конкурса и сообщаются каждому участнику лично по указанным в заявке контактам не позднее 21 сентября 2021 года.

2.11. В состав конкурсных испытаний II (финального) этапа входят:
визитная карточка участника «Мое педагогическое кредо» (регламент: до 4 минут).

презентация опыта работы (регламент: до 10 минут);

мастер-класс с использованием педагогической технологии (регламент: до 20 минут).

2.12. Жюри Конкурса оценивает:

уровень профессиональной компетентности в области знания и владения нормативно-правовой документацией;

систему профессиональной деятельности участника Конкурса, степень владения методикой проведения мероприятий (учебных занятий), а также научно-методической проблематикой на современном уровне;

профессиональные и личностные качества конкурсанта: культура речи, способность к творчеству и импровизации.

2.13. Качество представленных материалов и выступления финалистов оцениваются в соответствии с критериями (Приложение 4).

III. Подведение итогов Конкурса

3.1. По результатам конкурсных испытаний II (финального) этапа жюри определяет победителей и призеров Конкурса в каждой номинации (I, II, III место).

3.2. Победителем Конкурса объявляется участник, набравший наибольшее количество баллов в рейтинговом списке по каждой номинации.

3.3. Победители и призеры Конкурса награждаются дипломами и ценными призами.

3.4. Каждому участнику первого и второго этапов Конкурса выдается диплом участника.

Директор Орловского СУВУ



Хохлова

Т.В. Хохлова

консия Верня

*Директор ГКСУВУЗТ ОШ КК
Мещеряков Н.А.*



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Диплом **участника**

**Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Педагог года-2021»
для педагогических работников
специальных учебно-воспитательных учреждений**

вручается

ВЕРГУЛЬ ЕЛЕНЕ ИВАНОВНЕ

педагогу дополнительного образования государственного казенного специального
учебно-воспитательного учреждения закрытого типа
общеобразовательная школа Краснодарского края

Директор Департамента
государственной политики
в сфере защиты прав детей



Л.П. Фальковская

г. Киров, 2021

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

180002580287

Документ о квалификации

Регистрационный номер

36695

Город

Красноярск

Дата выдачи

22 декабря 2020 г.

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Вергуль Елена Ивановна

в период

с 16 декабря 2020 г. по 22 декабря 2020 г.

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний"

по дополнительной профессиональной программе

«Профориентация школьников: психология и выбор профессии»

в объеме

72 часов



Руководитель

Гурина И.А.

Секретарь

Быкова С.А.

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

770600070793

Удостоверение является документом
установленного образца



Регистрационный номер 56/10-ГЗ/ДПО

Дата выдачи

30.11.2021

Москва

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

**Вергуль
Елена Ивановна**

в период с 1 ноября 2021 г. по 30 ноября 2021 г.

прошел(а) повышение квалификации в (на)

федеральном государственном бюджетном научном учреждении
«Институт коррекционной педагогики Российской академии образования»

по дополнительной профессиональной программе

«Образование и психолого-педагогическая реабилитация детей с ОВЗ»



в объеме

144 часа



Руководитель

заместитель директора

Д.А. Карпова

М.П.