КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat59@mail.ru
Дата: 2026.10.26 13:14:59 +0700

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Рекомендовано к выдаче в библиотеке Пр. №138 от 31.08.2026г
Пр. УР Е.М. Дмитриенко
Зав. отд. Р.С. Бурмыстова

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся

по дисциплине «МДК01.01 Основы технологии приготовления пищевых полуфабрикатов из овощей и зелени»

С. МИНДЕРЛА
2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Методические рекомендации по организации **контрольных работ** составлены на основании:

— Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

— Адаптированной рабочей программы по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Данные рекомендации имеют практическую ориентированность при организации различных форм контроля **контрольных работ** студентов, определяют ее сущность и назначение.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Характеристика тестов
3. Критерии оценивания тестовых работ
4. Контрольные задания

Пояснительная записка

Аттестация обучающихся:

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных, достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере).

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- -выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- -правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- -формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Всего за весь период обучения по дисциплине: « Кулинария» предусмотрено учебным планом 6 контрольных работ, государственная итоговая аттестация – экзамен

Тесты дают возможность оценить уровень теоретических знаний и практические навыки студентов, умение применять знания.

Контрольный срез знаний показывает уровень:

– установление фактического уровня теоретических знаний по профессиональной дисциплине;

– определение степени устойчивости знаний студентов.

Комплекты тестовых заданий составлены с учетом обязательных минимумов содержания Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Характеристика тестов:

1 Количество заданий в тест: 10-13

2 Время выполнения тест-билета: 45 минут

3 Форма заданий: закрытые, открытые.

4 Содержание тест-билета: количество типы заданий – закрытого и открытого типа.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.

«оценка» 5 (отлично) выставляется за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;

«оценка» 4(хорошо) соответствует работе, содержит 70% - 90% правильных ответов;

«оценка» 3 (удовлетворительно) от 70% - 50% правильных ответов;

«оценка» 2 (неудовлетворительно) работа, содержащая менее 50% правильных ответов оценивается как удовлетворительная

Контрольная работа по теме:
«Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки»
Вариант №1

1.Сырьѐ это _____

2. Продолжите предложение.

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания (ПОП), проверяют по _____

3.В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех 2. Овощной цех 3. Холодный цех

4.Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье 2. нарезка 3. сортировка 4. калибровка 5. очистка

5.Какое оборудование расположено в овощном цехе?

_____

6. Калибровка – это

А) картофель по размерам, при машинной очистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий;

Б) очистка картофеля в картофеле очистительной машине;

В) очистка картофеля, затем доочистка овоща.

7. **Способы нарезки картофеля :**

1.Соломкой 2.Брусочком 3.Кубиками 4.Зигзагом

8. 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	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

9. <u>Выделить номер правильного ответа:</u>

В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

А) в свекле, моркови; Б) в чесноке, луке

10.Перечислите простую нарезку клубнеплодов, корнеплодов_____

11. Закончите предложения:

Овощные блюда обладают высокой пищевой ценностью, т.к. содержат большое количество _____

12.От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?

а) от вида овощей и формы нарезки; б) от времени года; в) от способа их тепловой обработки.

13. К какому оборудованию относится картофелечистка?

А) основное; Б) вспомогательное

Контрольная работа по теме:

«Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки»

Вариант №2

1.Кулинария это _____

2. С помощью какого метода определяют доброкачественность овощей?

_____

3. Закончите предложение.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в _____ цехе, оборудуют цех_____ машинами

4. **Перечислите алгоритм механической кулинарной обработки овощей.**

сортировка , калибровка,.....

5.Почему овощной цех расположено на первом этаже ?_____

6.Фигурная нарезка овощей – это

А) карвинг Б) сложная нарезка В) карбование

7.При нарезке лука можно использовать следующие формы:

1. Кольца 2. Крошка 3. Полукольца 4. Зигзаг

8. Какие овощи относят к группе корнеплодов?

А) Огурцы, кабачки, тыква

Б) Горох, фасоль, бобы, соя

В) Свекла, морковь, редис

Г) Томаты, баклажаны, перец

9. **К пряным овощам относят следующие овощи:**

б) майоран; г) ревень; а) перец стручковый; в) укроп;

10. Отметьте буквой «С» правила санитарии и гигиены, а буквой «Б» - безопасные приёмы труда:1) готовить пищу надо в специальной одежде; 2) перед работой проверьте исправность соединительного шнура электроприбора; 3) руки мойте с мылом; 4) включайте и выключайте электроприборы сухими руками

11. Допишите предложения.

1.Овощные блюда ценят за содержание

_____

12. Выделить номер правильного ответа: Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию. Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1.Ломтики: а) картофель жареный из вареного; б) салаты, винегреты; в) рагу овощное, мясное; г) суп овощной.

13.Перечислите инструменты повара для обработки овощей_____

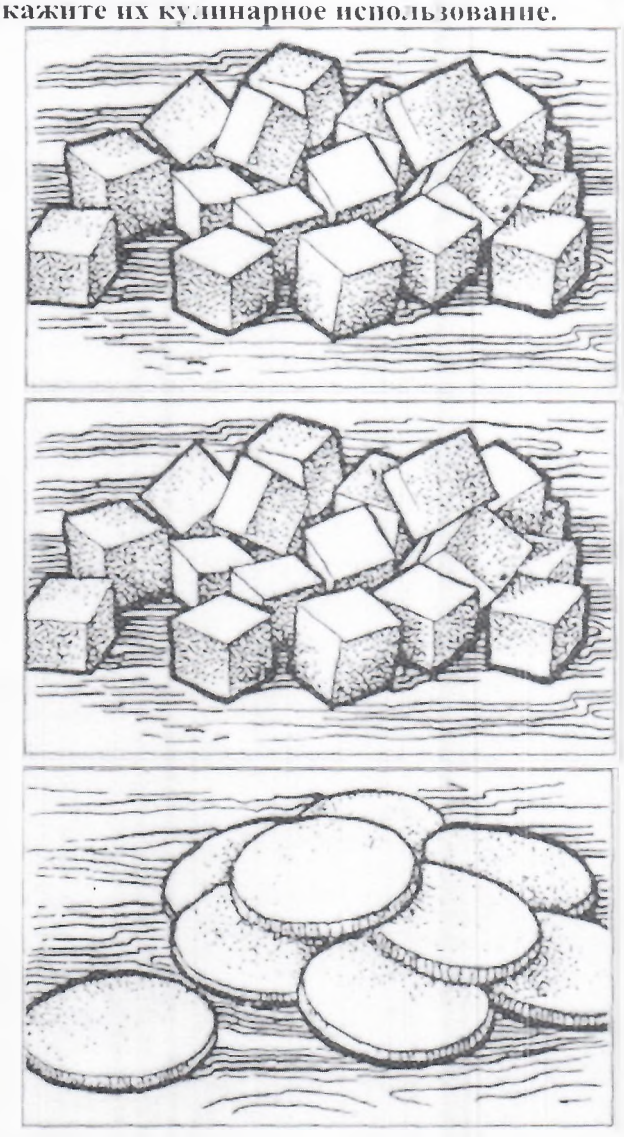
Контрольная работа по теме:

«Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки»

Вариант №3

1.Составить первичную обработку картофеля.

2. Какие формы нарезки картофеля изображены на рис.?
Укажите их кулинарное использование.



3. Какие овощи входят в группу клубнеплодов?

4. **Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

5. **Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный**

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

6 **Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**

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

7 **Картофельные зразы**

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают

8 **Укажите гарантийный срок хранения очищенного картофеля в холодной воде**

А). до 1 час.

Б). 2-3 час.

В). 4 час.

Г). 4-5час.

9 **Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

10. **Укажите, какие овощи можно припускать без жидкости**

А). кабачки Б). помидоры В). тыкву Г). все выше перечисленное

11. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

12.**Нарушение требований к качеству, при котором блюда снимаются с реализации**

А). недосол

Б). пригорелый вкус и запах

В). неправильная нарезка

Г). все выше перечисленное

13.**Режим варки овощей зеленого цвета (для сохранения их окраски)**

А). при бурном кипении и открытой крышке

Б). при медленном кипении и закрытой крышке

В). при медленном кипении и открытой крышке

Г). любое из выше перечисленного

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Кулинарная обработка плодов, грибов»
Вариант №1

1.Предприятия общественного питания грибы поступают:

А) свежими; Б) сушеными; В) солеными; Г) маринованными; Д) консервированными.

2.Пищевая ценность свежих грибов:

А) содержат большое количество воды; Б) азотистые вещества, белки, аминокислоты

3. Свежие грибы сразу подвергают обработке. Почему?

_____

4.Опишите последовательность первичной механической обработке:

Белые грибы, подосиновиков, подберезовиков.

_____

5. Какое строение шляпки имеют грибы?

А) трубчатое; Б) пластинчатое

6. **Могут появиться на продуктах питания:**

А) трутовики ; Б) плесневые грибы; В) только сыроежки ;Г) любые шляпочные

7.**Решите задачу:**

Определить сколько грибов белых свежих необходимо получить для приготовления 100 порций супа перлового с грибами (С.Р № 270), если выход одной порции 250г.

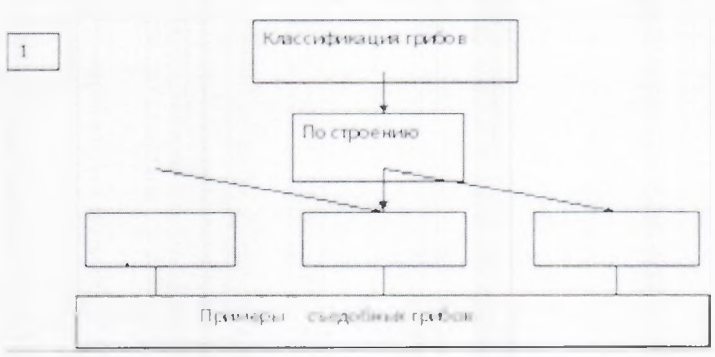
8.Сушеные грибы для набухания замачивают в:

А) холодной воде; Б) теплой подсоленной воде;

В) холодной подсоленной воде.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Кулинарная обработка плодов, грибов»
Вариант №2

1. **Дополните схему классификации грибов:**



2. Грибы богаты _____, поэтому обладают хорошим _____ и _____, их широко используют для приготовления _____
3. **Назовите и укажите последовательность технологических операций при обработке грибов**_____

***4.* Выберите правильный ответ:**
При первичной обработке свежих грибов кожу со шляпки снимают у:
А) лисичек; Б) подберезовиков; В) сыроежек.
5. **Чтобы подосиновики не темнели, их :**
а) кладут в холодную подсоленную воду; б) кладут в теплую подкисленную воду; в) хранят в прохладном месте.
6. **Мелкие грибы рекомендуют:**
а) нарезать дольками;
б) использовать целиком;
в) нарезать в зависимости от блюда или рубить.
7.**Очень соленые грибы перед использованием:**
а) промывают горячей водой 2-3раза, ополаскивают холодной водой;
б) промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают;
в) вымачивают 12-16 часов в холодной воде.
8.Решите задачу:
Определить сколько грибов белых свежих необходимо получить для приготовления 100 порций супа перлового с грибами (С.Р № 270), если выход одной порции 250г.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Кулинарная обработка плодов, грибов»
Вариант №3

1. **Определить и отметить знаком Х съедобные и ядовитые грибы**

Грибы	Съедобные (ответ)	Ядовитые (ответ)
Волнушки		
Моховики		
Трюфели		
Сыроежки		
Молочай		
Мухомор		

2. **Какие грибы не относятся к трубчатым?**
а) подосиновики; б) шампиньоны; в) сыроежки; г) маслята.
3.**С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2-3 раза,**
_____
а остальные грибы отваривают в течение 4…5 мин?
4.**Допишите недостающие процессы первичной обработки маслят:**
. сортируют по ……..
……..
очищают от листьев, хвои и травинок,
отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места,
……..
……..
……., тщательно промывают.
5.При первичной обработке свежих грибов кожу со шляпки снимают у: ____. Выберите правильный ответ:
а) лисичек; б) подберезовиков; в) сыроежек.
6.Чтобы подосиновики не темнели, их :

а) кладут в холодную подсоленную воду; б) кладут в теплую подкисленную воду;
в) хранят в прохладном месте.

7.Мелкие грибы рекомендуют:

а) нарезать дольками; б) использовать целиком; в) нарезать в зависимости от блюда или рубить.

8. Определить сколько грибов белых свежих необходимо получить для приготовления 100 порций супа перлового с грибами (С.Р № 270), если выход одной порции 250г.

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017 г.