

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель

 *И.В. Авдюшина*
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Согласовано



Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» И.В. Авдюшина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.А.Ильина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Т.А.Климова
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.Ю.
Пестрякова

Комплект контрольно-оценочных средств составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22.04.2014г. № 384, и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	10
3. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной практике.	29
4. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	34
Приложения	39

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности Выполнение работ по профессии Повар и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный проводится в форме выполнения практико-ориентированных заданий

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 07.01. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Зачет
Профессиональный модуль	Экзамен (квалификационный)

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1.2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
---	---------------------------------------

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	ОПОП 7.1.1 Организация работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ОПОП 7.1.2 соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания ОПОП 7.1.3 применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий ОПОП 7.1.4 правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними ОПОП 7.1.5 организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами ОПОП 7.1.6 выполнение требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ОПОП 7.1.7 выполнение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ОПОП 7.2.1 организация приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по

	технологическим картам под руководством повара ОПОП 7.2.2 выполнение расчетов массы сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса ОПОП 7.2.3 выполнение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ОПОП 7.2.4 отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции ОПОП 7.2.5 выполнение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда
--	---

Таблица 1.3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии. ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики. ОПОР 1.4 Составляет резюме. ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему.

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи. ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ОПОР 3.1 Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.2 Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.3 Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных ситуациях.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию. ОПОР 4.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятыми нормами.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач. ОПОР 5.3 Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6.1 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде. ОПОР 6.2 Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности. ОПОР 6.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОПОР 7.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли. ОПОР 7.2 Выбирает оптимальные решения при выполнении заданий. ОПОР 7.3 Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта). ОПОР 7.4 Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач. ОПОР 7.5 Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8.1 Составляет свою профессиограмму. ОПОР 8.2 Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом. ОПОР 8.3 Осваивает дополнительные образовательные программы.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9.1 Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности. ОПОР 9.2 Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 9.3 Анализирует актуальность

	технологических процессов при выполнении профессиональных задач.
--	--

Таблица 1. 4

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№ задания для проверки
ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	- владение навыками производства работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания -владение навыками применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - владение знаниями назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - владение навыками технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - владение знаниями рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - выполнение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной	

	безопасности в организациях питания	
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- владение навыками приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством повара - выполнение расчетов массы сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса - выполнение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - владение навыками отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - выполнение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда - владение навыками выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - владение навыками расчета с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - владение навыками эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК. 07.01. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- У1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У2Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У5Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У6Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им, при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У7Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У8Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- У9Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- З1Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- З2Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- З3Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- 34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- 35Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- 37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 38Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 39Правила и технологии расчетов с потребителями.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в устной форме.

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	У1-У9, З1-З9	ПК7.1 - ПК7.2 ОК01-05, ОК08- ОК09	Входной контроль Контрольная работа тестирование Реферирование Доклады и сообщения Решение ситуационных задач	Вопросы дифференцированного Зачета Задание для зачета по учебной и производственной практике билеты квалификационного экзамена

Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1. Задания для оценки освоения МДК.07.01. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ**Спецификация**

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на

дисциплинах, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Тест

Входного контроля

1. Как Вы, считаете какое сырье, используется для приготовления котлет рубленых мясных:

1. Котлетное мясо, хлеб, молоко, соль, перец;
2. Сельскохозяйственная птица, лук репчатый, молоко, соль, перец;
3. Хлеб, молоко, лук репчатый, филе рыбы.

2. Как Вы считаете сырье - это

1. Исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки;
2. Продукт, прошедший обработку;
3. Продукт, доведенный до готовности.

3. Формы нарезки картофеля для блюда «Картофель жаренный»?

1. Кружочками, шариками.
2. Кубиками, брусочками
3. Брусочками, соломкой

4. Мясорубки предназначены для

1. Нарезки продуктов
2. Измельчения мяса до фаршеобразного состояния
3. Дробления сырыя

5. Как Вы считаете, влияет ли сырье на качество готовых блюд:

1. да
2. нет

6. Одна из главных задач здоровья населения:

1. Обеспечение высокого качества кулинарной продукции;
2. Расширение ассортимента выпускаемой продукции;
3. Расширение услуг общественного питания

7. Температура кипения воды?

1.100 С ,

2. 200 С

3.250С

8. Личная гигиена это -

1. Соблюдение правил гигиены на производстве и в быту;

2. Соблюдение в чистоте кожи рук и тела;

3. Соблюдение в чистоте спецодежды.

9. Как Вы считаете полуфабрикат это:

1. - пищевой продукт доведенный до готовности

2. - пищевой продукт не доведенный до готовности

10 Влияет ли срок хранения на качество:

1. нет

2.да

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2.1.2 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

1.КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Выполнение контрольной работы имеет целью более глубокое и самостоятельное изучение, а также повторение изученных теоретических вопросов дисциплины, закрепление практических навыков и умений.

Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный текст. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.

Контрольная работа, выполненная по своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля оценки умений и знаний обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы:

Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса

3.1 Приготовление супов массового спроса.

Время выполнения:

- подготовка 10 мин.;
- выполнение 45 мин.;

Вариант №1

1. Приготовление и отпуск супа полевого (приготовление бульона, приготовление гарнира, правила отпуска, требования к безопасности хранения).
2. Перечислить набор продуктов входящих в состав супа сладкого из смеси сухофруктов. Требования к безопасности хранения.

Вариант №2

1. Приготовление и отпуск супа картофельного с фасолью (приготовление бульона, приготовление гарнира, правила отпуска, требования к безопасности хранения).
2. Перечислить набор продуктов, входящих в состав супа молочного с овощами. Объясните, почему овощи перед

закладкой в молоко подвергают предварительной тепловой обработке. Сроки реализации молочных супов.

3.

Вариант №3

1. Приготовление и отпуск супа из макаронных изделий (приготовление бульона, приготовление гарнира, правила отпуска, требования к безопасности хранения).
2. Перечислите набор продуктов, входящих в состав супа крестьянского. Объясните цель пассирования овощей при изготовлении этого супа.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

2 ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Применение программированного контроля знаний дает возможность контролировать знания всей группы студентов при наименьшем затратах времени, разнообразить методику опроса, повышать эффективность урока.

Тестовое задание

Тестирование проводится после изучения темы Тема
3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса

Время выполнения задания 30 мин

1. Выберите правильный ответ

1. К заправочным супам относятся:

- а) борщи, холодные супы;
- б) молочные супы, рассольники;
- в) солянки, супы овощные;
- г) сладкие супы, прозрачные.

2. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель

нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой;
- г) бочоночками.

3. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:

- а) жидкую;
- б) вязкую;
- в) рассыпчатую;
- г) вязкую или жидкую.

4. При варке бобовых соль добавляют:

- а) в конце варки;
- б) в начале варки;
- в) не добавляют;
- г) во время варки.

5. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:

- а) Мадера, парового соуса;
- б) соуса польского, голландского соуса;
- в) белого соуса, соуса красного основного;
- г) соуса лукового, соуса красного с корнишонами.

6. В состав омлетной смеси входят:

- а) яйца, мука, соль;
- б) яйца, жидкость, соль;
- в) яйца, соль, растительное масло;
- г) яйца, мука, соль, жидкость.

7. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:

- а) джем, повидло, сыр;
- б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
- в) шпик, корейка, сельдь, килька;
- г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.

8. К желедованным сладким блюдам относятся:

- а) суфле, желе, самбук, кисель;
- б) каша гурьевская, мусс, желе, самбук;
- в) желе, самбук, крем, яблоки в тесте.

9. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
- б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
- в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;

г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.

10. Состав теста для пельменей:

а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;

б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;

в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;

г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

11. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куску, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

12. Определите продукты необходимые для приготовления:

А. Борщ украинский	Продукты	Б. Борщ сибирский
	1. Свекла	
	2. Картофель	
	3. Капуста	
	4. Лук репчатый	
	5. Морковь	
	6. Томатное пюре	
	7. Сахар	
	8. Соль	
	9. Уксус 9 %	
	10. Жир	
	11. Бульон или вода	
	12. Сладкий перец	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Мука пшеничная	
	16. Корень петрушки	
	17. фрикадельки	
	18. фасоль	

13. Соотнесите показатели качества яиц отварных:

Наименование	Показатели качества
--------------	---------------------

1. Яйца всмятку	а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненная
2. Яйца «в мешочек»	б) желток жидкий, белок полужидкий
3. Яйца вкрутую	в) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотный г) желток в меру плотный, белок уплотненный

14. Соотнесите гарниры к запеченным блюдам из рыбы:

1. Рыба запеченная по-русски	а) Вареный картофель
2. Рыба, запеченная под молочным соусом	б) Картофель жареный из отварного
3. Рыба, запеченная в сметанном соусе	в) Картофельное пюре
	г) Каша гречневая рассыпчатая
	д) Каша рисовая

15. Соотнесите блюда согласно классификации:

Блюда из котлетной массы	Перечень блюд	Блюда из рубленой массы
	1. Бифштекс рубленый	
	2. Люля-кебаб	
	3. Биточки по-казацки	
	4. Зразы рубленые	
	5. рулет с луком и яйцом	
	6. Тефтели	
	7. пшеница натурально - рубленый	
	8. котлеты полтавские	

16. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс ...

17. Как правильно нарезать продукты для винегрета?

Состав винегрета	Вид нарезки
------------------	-------------

1. Картофель	а) кубики
2. Свекла	б) ломтики
3. Морковь	в) дольки
4. Огурцы соленые	г) кольца
5. Капуста квашеная	д) полукольца
6. Лук зеленый	е) шинкование
7. Лук репчатый	ж) шпалки 1 – 1,5 см

18. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	
	10. Соус Южный	
	11. Зелень	
	12. Помидоры свежие	

18. . Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"

19 . Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки в тесте жареные":

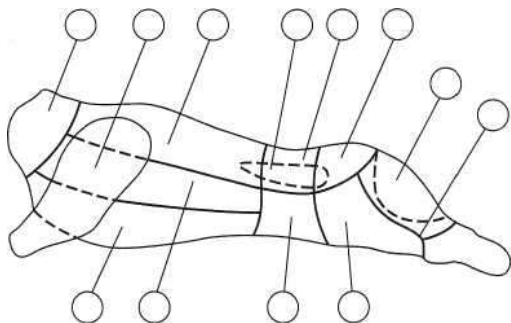
Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают _____ толщиной _____ см и посыпают _____ Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, _____ муку, перемешивают и разводят _____ Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в _____

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. Желе 2. Мусс 3. Самбук 4. Крем	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси Б. Прозрачная студнеобразная масса В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции
--	--

3 уровень

21. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

22. Дополните технологическую схему приготовления гуляша:

23. Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:

1. Бифштекс рубленный;
2. Азу;
3. Говядина, запеченная в луковом соусе;
4. Плов;
5. Говядина в кисло-сладком соусе;
6. Грудинка фаршированная;

7. Поджарка;
8. Почки по-русски;
9. Рагу из потрохов;
10. Говядина духовая;
11. Жаркое по-домашнему.
24. Дополните недостающие правила варки рассыпчатых каш:
 подобрать посуду с учетом привара;
 подготовить крупу;

засыпать крупу, перемешать;

добавить сливочное масло или жир;
 варить до загустения при закрытой крышке;

готовую кашу разрыхлить;

25. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
3	Отжимают сок и ставят в холодильник
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня

11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г
----	---

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

4.Перечень вопросов

для устного опроса

по теме3.21Прием и оформление платежей за блюда

- 1.Что является заключительным этапом обслуживанияпотребителей.
2. Способы расчетов с потребителями.
3. Как производится безналичный расчет с потребителями.
4. Наличный расчет
5. Использование контрольно-кассовой техники
6. Обязательные реквизиты кассового чека

2.1.3 ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вопросы дифференцированного зачета.

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.
2. Характеристика отдельных способов: механических, гидромеханических, химических, биохимических, термических.
3. Тепловая обработка продуктов: значение, классификация, сравнительная характеристика способов тепловой обработки.
4. Технологический процесс механической обработки картофеля, формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.
5. Технологический процесс обработки корнеплодов, формы нарезки и кулинарное использование.

6. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени. Формы нарезки и кулинарное использование.
7. Обработка сушеных, замороженных, соленых, маринованных овощей, их кулинарное использование.
8. Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.
9. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов, кулинарное использование.
10. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.
11. Способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.
12. Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенность обработки стерляди.
13. Обработка рыбы с костным скелетом.
14. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.
15. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.
16. Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия .
17. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса, характеристика отдельных операций.
18. Процессы, происходящие при оттаивании мяса.
19. Технологический процесс приготовления натуральной рубки из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.
20. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
21. Характеристика птицы и дичи посту дающей на предприятия. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций.
22. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы и полуфабрикаты из нее.
23. Значение супов в питании. Классификация.
24. Заправочные супы. Щи, борщи, общие приемы приготовления. Отпуск, требования к качеству.
25. Заправочные супы. Солянки, рассольники, общие приемы приготовления. Отпуск, требования к качеству.
26. Супы картофельные, ассортимент, приготовление, отпуск,

требования к качеству, сроки реализации.

27. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
28. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
29. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
30. Холодные супы, их характеристика, разновидности. Окрошки, ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
31. Молочные супы, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.
32. Сладкие супы, их характеристика, ассортимент. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
33. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.
34. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.
35. Тушеные овощи. Общие правила тушения.
36. Жареные овощи. Общие правила жарки.
37. Запеченные овощи. Общие правила запекания.
38. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
39. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
40. . Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.
41. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
42. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
43. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
44. Технология приготовления пресного теста и изделий из него.
45. Производственные помещения, их характеристика.

46. Понятие о технологических линиях и рабочих местах в цехах, требования к организации рабочих мест.
47. Заготовочные цехи, их характеристика.
48. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.
49. Организация работы горячего цеха.
50. Организации рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.
51. Организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
52. Организации рабочих мест в холодном цехе.
53. Организация работы цеха мучных изделий.
54. Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков.

3. Решение ситуационных задач

Текст задания: пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, решите технологическую задачу по одному из основных типов:

- 1) задача на расчет количества отходов и потерь;
- 2) задача на расчет массы нетто полуфабриката;
- 3) задача на расчет массы брутто сырья
- 4) задача на расчет количества порций готовых блюд и изделий сложной холодной кулинарной продукции, которое можно получить из имеющегося сырья
- 5) задача на расчет взаимозаменяемости пищевых продуктов

1. При очистке 200 кг. Картофеля в марте получилось 40% отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.
2. Масса брутто картофеля 200 кг. Какова масса нетто картофеля в килограммах в марте, если отходы составляют 40%?
3. Какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг, или 60%?
4. Сколько отварного картофеля можно приготовить из 60 кг. Массой брутто в августе? Сколько порций отварного картофеля массой 200 г. получится при выходе из 60 кг. картофеля массой брутто, если количество отходов составляет 20% , а потери при тепловой обработке- 3%?
5. Сколько получится картофеля фри из 120 кг массой брутто в декабре? Сколько порций массой 150 г. получится при выходе, если отходы картофеля при механической обработке составляет 30%, а потери при

жарении картофеля фри – 60%? 6.Сколько получится отходов при изготовлении рубленых котлет из 20 кг судака крупного размера, если при его разделке на филе без кожи и костей составляют 52%? 7.Сколько получится филе без кожи и костей из 20 кг судака крупного размера, если отходы составляют 52%?

8.Масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью 10,5%, лопаточной части -7,6% , грудинка (с реберной частью) - 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25%. Какова масса окорока?

9.Масса брутто одной порции, полуфабрикатов антрекотов 200 г. Какова, масса нетто полуфабриката антрекотов? Какова масса готовой продукции, если отходы говядины I сорта составляет 26%, а ужарка порционных полуфабрикатов-37%? 10.Масса жареного шницеля 125г. Какова масса полуфабрикатов? Потери при тепловой обработке составляют 27%.

Определяем массу полуфабрикатов с панировкой. Масса панировки составляют 17,5% от веса полуфабриката. Определяем массу полуфабриката без панировки. Отходы при холодной обработке свинины мясной II категории составляет 14,8%. Определяем массу брутто шницеля

11.Для отпуска 90 порций рыбы фри потребуется 13,5 кг гарнира в декабре. Какова должна быть масса брутто картофеля? Вход гарнира на одну порцию составляет 150 г. Масса картофеля нетто для приготовления 1 кг картофеля фри составляет 2,5 кг. Отходы картофеля в декабре составляет 30%.

12. Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды .

13. Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для варки 80 порций манной каши с сахаром, если на одну порцию полагается 200 г каши

14. Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составляют 8 кг

15. Определить количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты

16. Определить изменение массы (г, %) расстегая после выпекания

17. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций салата мясного, по II колонке Сборника рецептов

18. Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

19. Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 20 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

20. Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 25 порций омлета натурального, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2. Требования к Отчету по учебной практике

Требования к Отчету по учебной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07. Выполнение работ по профессии повар по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Типовой вариант

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1-7.2; ОК 1-5; 8-9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;

-Справочником руководителя общественного питания.

3. Время выполнения задания – 120 мин

Текст задания:

- Организовать рабочее место по приготовлению блюд;
- Произвести расчет сырья для приготовления блюд, оформить технологические карты;
- Произвести первичную кулинарную обработку сырья;
- Произвести упаковку готовых полуфабрикатов;
- Приготовить:
 - 1 порцию блюда - супа полевого (по 1 колонке сборника рецептов);
 - 1 порцию блюда - оладьи со сметаной (по 1 колонке сборника рецептов);
 - 1 порцию киселя клюквенного
- Провести оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям;

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: 30

Время выполнения каждого задания: 3ч.

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат
- весы настольные.

IIIб КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Таблица 4.1

Код и наименование компетенции (ПК и ОК)	Основные показатели оценки результатов	Оценка (да/нет)
Ход выполнения задания		
ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	-владение навыками по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	

	изделий -выполнение требований стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания -умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК.7.2Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	- владение навыками приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам под руководством повара - выполнение требований сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - владение навыками отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований	

	к безопасности готовой продукции - оснащение производственным инвентарем и технологическим оборудованием и безопасное пользование его при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - выполнение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда - владение навыками аккуратного обращения с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его - выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - выполнение эстетичного и безопасного упаковывания готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
Многопрофильный колледж

Направление подготовки «Профессиональное обучение, информационные
технологии и сервис»

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК-7.1,
ПК-7.2; ОК-1 – 9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологической картой.
3. Время выполнения задания – 3 ч.

Текст задания:

Приготовить:

- 1 порцию блюда – Суп картофельный (по 1 колонке сборника рецептов)
- 1 порцию блюда – биточки рыбные с картофельным пюре
- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- организовать технологический процесс и рабочее место;
- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Составили:

М.А. Ильина _____

И.В. Авдюшина _____

«__» _____ 2017 г.