

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

Согласовано:


«30» августа 20 19 г.

Утверждена
приказом директора
№ 404 от «30» августа 20 19 г.

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
для проведения текущей и итоговой аттестации профессионального
обучения
по программе профессиональной дисциплины АПД.01 «Технология
обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из
круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
по профессии: 16675 «Повар»

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе

профессионального стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар» АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Разработчик(и):

ОГБПОУ «БТЖТ

Костромской области»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Кудрявцева А.Е

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Председатель ПЦК Голубинский В.С. И

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального обучения по программе профессиональной подготовки является готовность обучающего к самостоятельному выполнению работ и к профессиональной деятельности

1. Результаты освоения обучающимся, подлежащие проверке.

1.1. Профессиональные знания и умения

Повар должен **уметь**:

- Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
- по технологическим картам под руководством повара
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста

Повар должен **знать**:

- Технологии приготовления блюд, блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога, яиц, теста с учетом соблюдения требований качества

1.2. Результаты обучения

Результатом производственного обучения по программе профессиональной подготовки является накопление опыта самостоятельного выполнения работ; совершенствование профессиональных умений и навыков, формирование творчески мыслящей личности и готовность работать самостоятельно на производстве.

2. ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен

Квалификационный экзамен состоит из 2 частей:

- проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;
- выполнение практической квалификационной работы (в соответствии с перечнем практических квалификационных работ).

Обе части экзамена являются равноправными и обязательными.

Итогом квалификационного экзамена является средний балл (оценка) теоретических знаний и практических, умений и навыков обучающихся.

3. ОЦЕНКА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

3.1. Общие положения

Основной целью оценки итоговой аттестации профессионального обучения по программе профессиональной подготовки является оценка практических умений, навыков и теоретических знаний обучающихся.

Оценка теоретических знаний осуществляется при выполнении тестовых заданий.

Оценка практических умений и навыков осуществляется при выполнении практических квалификационных работ.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У1. обрабатывать, нарезать и формовать овощи, пряности и приправы по заданию повара Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам под руководством повара	-обучающиеся владеют навыками нарезки и формовки овощей, пряностей и приправ, а так же готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам
У2 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста	- Обучающиеся умеют выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование
Знать:	
31. Технологии приготовления блюд, блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста	- обучающиеся владеют технологией приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста
32. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения	- обучающиеся владеют навыками к требованиям качеству безопасности пищевых продуктов, используемых на производстве
3.3 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога, яиц, теста с учетом соблюдения требований качества	-Обучающиеся владеют знаниями о методах минимизации отходов при очистке, обработке и измельчения сырья.

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

Вариант 2

1. Перед тепловой обработкой не промывают крупы

- А) манную
Б) пшённую
В) перловую
Г) пшеничную

2. Количество жидкости, используемое на 1 кг крупы для варки вязких каш

- А) 1,5 – 2,0 л
Б) 3,2 – 3,7 л
В) 4,0 – 5,5 л
В) 6,0 – 6,5 л

3. Для приготовления блюда «крупеник» используют

- А) жидкую кашу
Б) рассыпчатую кашу
В) вязкую кашу
Г) пуховую кашу

4. Блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны

- А) яичная кашка
- Б) яичница-глазунья
- В) омлет смешанный
- Г) драчена

5. Сладкие омлеты при подаче посыпают

- А) растёртым сахаром
- Б) тёртой лимонной цедрой
- В) рафинадной пудрой
- Г) зеленью

6. Творог, используемый при подаче в натуральном виде

- А) жирный
- Б) полужирный
- В) обезжиренный
- Г) столовый

7. К мучным блюдам относят

- А) лапшу домашнюю
- Б) пельмени
- В) профитроли
- Г) чебуреки

8. Соотношение соли и жидкости при варке макаронных изделий сливным способом

- А) 2-3 л
- Б) 3-4 л
- В) 4-5 л
- Г) 5-6 л

9. Лапшевик смазывают сметаной

- А) для сохранения рисунка
- Б) что бы ни испарялась влага
- В) для образования румяной корочки
- Г) для сохранения консистенции

10. Макароны, сваренные не сливным способом используют для блюда

- А) макароны с сыром
- Б) макаронник
- В) макароны в томате
- Г) макароны с овощами

Эталон ответа

№воп.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№отв.	Б	А	плодовые	Б	Б	В	1-б 2-г 3-в 4-а	Г	Б	А
№воп.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№отв.	А	Б	Б	Г	В	А	Б	А	В	Б

отлично», если сумма набранных баллов составляет не менее (95 % от максимальной суммы);

«хорошо» если сумма набранных баллов составляет не менее («80 % от максимальной суммы);

«удовлетворительно» если сумма набранных баллов составляет не менее (65 % от максимальной суммы

Задания к дифференцированному зачету по дисциплине:

АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант 1

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Вариант 2

Задание № 1

На предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить крупеник. Но на предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как подготовить яичный порошок для приготовления блюда?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

Задание № 5

Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

Задание № 6.

Приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступил меланж (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать его для замеса теста. Как проверить замороженный меланж на доброкачественность? Как подготовить меланж к производству изделий из теста?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Яичница-глазунья»: отделил яйцо от скорлупы, перемешал, влил на разогретую с жиром сковороду. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Яичница-глазунья»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить лапшевник с творогом. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового

блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

«отлично», если сумма набранных баллов составляет не менее (95 % от максимальной суммы);

«хорошо» если сумма набранных баллов составляет не менее («80 % от максимальной суммы);

«удовлетворительно» если сумма набранных баллов составляет не менее (65 % от максимальной суммы

Комплект вопросов к экзаменационным билетам по

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»
Очное обучение/заочное обучение

РАССМОТРЕНО цикловой комиссией	Экзаменационный билет	УТВЕРЖДАЮ
« ____ » _____ 201 ____ г.	№ _1_ к экзамену	Заместитель директора по УПР/Заведующий по учебно- методической работе
Протокол № ____ Председатель _____ (ФИО)	по учебной дисциплине «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» Группы 1кП	_____ « ____ » _____ 201 ____ г.

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет №2

1. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет №3

1. Организация первичной обработки овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

Билет №4

1. Характеристика простых форм нарезки овощей
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Правила хранения овощей и грибов

Билет №5

1. Характеристика сложных форм нарезки овощей
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

Билет №6

1. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
2. Технология приготовления запеканки из картофеля
3. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет №7

1. Ассортимент и товароведная характеристика круп.
2. Технология приготовления макарон отварных.
3. Перечислите виды технологического оборудования необходимого для приготовления макарон отварных

Билет №8

1. Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий
2. Технология приготовления риса отварного.
3. Перечислите виды технологического оборудования , необходимого для приготовленияпельменей.

Билет №9

1. Ассортимент и товароведная характеристика муки.
2. Технология приготовления гречневой каши.
3. Перечислите виды технологического оборудования , необходимого для приготовления гороха отварного.

Билет №10

1. Ассортимент и товароведная характеристика творога.
2. Технология приготовления омлета натурального.
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления макарон отварных.

Билет №11

1. Ассортимент и товароведная характеристика яиц.
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления манной запеканки.
3. Способы варки макарон

Билет №12

1. Подготовка манной крупы к варке.
2. Технология приготовления и отпуск котлет рисовых.
3. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления вареников.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2013 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2013 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
2. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России
5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Пропушеновано, скреплено и
заверено печатью 45

Иммунологический институт

Директор

А. Чупрова

« 30 » августа 20 19 г.

