

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 2019 г.

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущей и итоговой аттестации профессионального
обучения
по программе профессиональной дисциплины АПД.02 «Приготовление
супов и соусов, блюд из рыбы»
по профессии: 16675 «Повар»**

2019 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе профессионального стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар» АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

Разработчик(и):

ОГБПОУ «БТЖТ
Костромской области»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Кудрявцева А.Е
(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

Куд_____
(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от « 30 » августа 20 19 г.

Председатель ПЦК Павловский В.С.

Е.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 обучающимися, подлежащие проверке.

1.1. Профессиональные знания и умения

Повар должен **уметь**:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
 - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд

Повар должен **знать**:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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 проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;	-Обучающиеся владеют навыками органолептического метода проверки качества супов и соусов, блюд из рыбы
– У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;	-Обучающиеся владеют навыками выбора производственного инвентаря
– У3 оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; –	- Обучающиеся владеют навыками оценки готовых блюд, а так же навыками процесса охлаждения, заморозки и разморозки компонентов для соусов
Знать:	
31. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов	- обучающиеся владеют навыками правил выбора основных ингредиентов для приготовления супов и соусов
32. правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;	- обучающиеся владеют навыками к требованиям качеству безопасности пищевых продуктов, используемых на производстве

3 3 виды необходимого технологического оборудования и
производственного инвентаря, правила их безопасного
использования.

- Обучающиеся владеют навыками о видах
технологического оборудования на предприятиях
общественного питания

3.2. Задания для оценки теоретических знаний текущего контроля АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

Тестовые задания (текущий контроль)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов, в каждом варианте по 10 заданий

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут

Вариант 1

1. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

2. Для чего настаивают супы после окончания варки?

а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче.

3. Какую солянку подают без сметаны?

а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовят солянки?

а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках

6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

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

а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая; б) жировая; в) холодная.

11. Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

	Название супа	Рецептура	
1	«Московский»	А	фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов, в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.

15. Определите продукты необходимые для приготовления:

1 Соуса польского	А	яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
--------------------------	----------	---

	Б	масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	В	яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	Г	масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
2 Соуса сметанного с луком	А	сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
	Б	сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
	В	сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
	Г	сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

Эталон ответов к варианту №1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 вариант	б	а	в	б	б	а,б	а	в	г	б	а	в	б	1-г 2-в 3-б 4-а	1-г 2-в

Вариант 2

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего 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. 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 темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения.

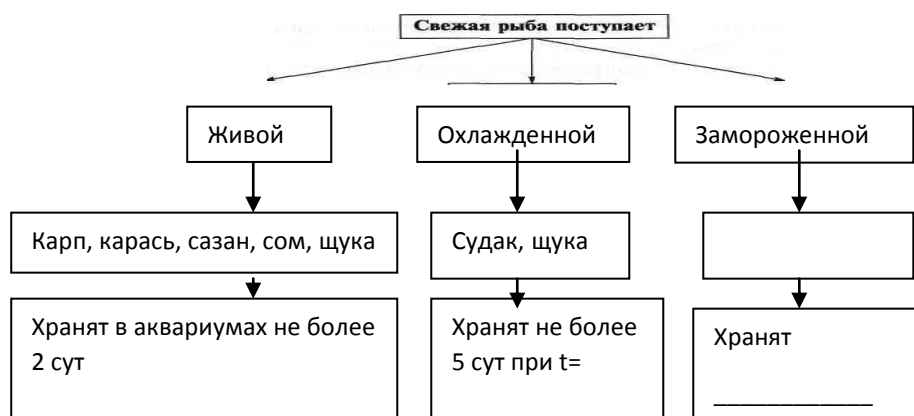
6. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, _____ а _____ по _____ содержанию _____ она превосходит мясо.

7. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

8. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

9. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____.

10. Дополните следующую схему недостающими данными.



Допишите предложения.

11. Припускают рыбу, обладающую Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ее форму.

12. Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80 °C.

13. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.

14. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также

Выберите правильный вариант ответа.

15. *За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?*

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

б) белки свертываются;

в) глютин при охлаждении образует желе.

Эталон ответов к варианту №2

1-А

2-В

3-В

4-Б

5-Б

6-Минеральных веществ, витаминов

7-Витаминов D, A

8- Диетическим и рекомендуют

9- Возбуждению аппетита

10- 2+1 минтай, лосось 8-12 суток

11-Высокой пищевой ценностью, большое кол-во пищевых веществ

12- Горячей, прогревают

13- 25-30 мин

14- Кулинарный жир

15- А

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.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант 1

Задание *

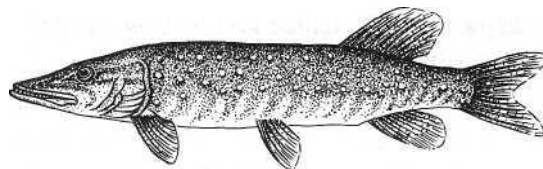
Вы работаете в горячем цехе в суповом отделении. Готовите заправочные супы. Вам необходимо приготовить 100 порций борща с капустой и картофелем и 50 порций солянки сборной мясной.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления заправочных супов.
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления заправочных супов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению супов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении супов.

Вариант 2

Задание *

Вы работаете в мясорыбном цехе. В цех поступила свежемороженая щука.



1. В какой последовательности вы будете производить обработку щуки.
2. Как подготовить щуку к фаршированию?
3. Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?
4. Как определить качество рыбы.
4. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной рыбной массы.
6. Правила т/б при работе в мясорыбном цехе.

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 « ____ » _____ 201__ г. Протокол № ____ Председатель _____ (ФИО)	Экзаменационный билет № _1_ к экзамену по учебной дисциплине «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы» <i>Группы 1кП</i>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР/Заведующий по учебно- методической работе _____ « ____ » _____ 201__ г.
---	--	--

Билет №1

1. Общие сведения о супах
2. Технологический процесс приготовления щей из квашеной капусты
3. Технологический процесс приготовления соуса из сухофруктов

Билет № 2

1. Дайте общую характеристику сладким соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления мясного бульона. Виды бульонов.
3. Технологический процесс приготовления соуса грибного.

Билет № 3

1. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления суп- лапша домашняя. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления соуса польского.

Билет № 4

1. Дайте общую характеристику соусам на уксусе. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления борща московского
3. Технологический процесс приготовления соусов сметанного

Билет № 5.

1. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной

3. Технологический процесс приготовления голландского соуса. Правила подачи, требования к качеству.

Билет № 6

1. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского
3. Технологический процесс приготовления масляных смесей

Билет № 7

1. Разделка рыбы на филе (пластование).
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, припущенная в молоке»
3. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления для приготовления полуфабрикатов из филе рыбы

Билет №8

1. Классификация рыбных полуфабрикатов.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба , припущенная в томате с овощами»
3. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления для обработки чешуйчатой рыбы.

Билет №9

1. Виды панировок, применяемых для панирования блюд из рыбы.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Гуляш из рыбы»
3. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления для обработки бесчешуйчатой рыбы.

Билет №10

1. Технология приготовления полуфабриката «котлеты рыбные».
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба жареная»
3. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления для приготовления полуфабриката «рыба жареная».

Билет №11

1. Технология приготовления полуфабриката «биточки рыбные».
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, жареная целиком»
3. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления для приготовления котлетной массы из рыбы.

Билет №12

1. Технология приготовления полуфабриката «тефтели рыбные».
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, жареная с луком по-ленинградски»

3. Технологическая схема приготовления полуфабриката «рыба жареная во фритюре».

Основные источники литературы

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2015 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2017 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2015 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 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

Пронумеровано, скреплено и

заверено печатью 17

Шенарова Мария

Директор Шенарова Т.А. Шенарова

«30» августа 2019 г.