

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

Согласовано:

Р. О. В. Воробьев
«30» августа 2019 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.03 «Приготовление блюд
из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и
закусок»
по профессии: 16675 «Повар»

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе
~~Профессионального~~ стандарта среднего профессионального образования
для профессии «Повар» АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Разработчик(и):

ОГБПОУ «БТЖТ

Костромской области»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Кудрявцева А.Е

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

Куз

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от «30» августа 20 19 г.

Председатель ПЦК Тобурин В.С. ЕЖ

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 мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- -оценивать качество холодных блюд и закусок;
- -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

Повар должен **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- 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 мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы	Обучающиеся владеют навыками органолептического способа проверки мяса и домашней птицы, а так же соответствие технологических карт к блюдам
У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления	Обучающиеся владеют навыками выбора производственного инвентаря и оборудования на предприятии общественного питания
У3 проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	Обучающиеся владеют навыками органолептического способа проверки гастрономических продуктов, а так же навыками выбора производственного инвентаря
Знать:	
З1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	Обучающиеся владеют навыками о пищевой ценности сырья, полуфабрикатов , и готовых блюд из мяса и домашней птицы, а так же владеют правилами выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

32.классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;	Обучающиеся владеют навыками о требовании к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок ,а так же правила выбора основных продуктов для холодных блюд и закусок
3.3 требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления	Обучающиеся владеют навыками о качестве холодных блюд и закусок, а так способы сервировки стола и варианты оформления

**3.2. Задания для оценки теоретических знаний текущего контроля
АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

Тестовые задания (текущий контроль)

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

- | | |
|----|----|
| 1. | 3. |
| 2. | 4. |

3. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____.

6. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

1. _____ 3. _____

2. _____ 4. _____

9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

10. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

1. _____

2. _____

Вариант №2

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнишонами;
- в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

Эталон ответов к варианту тестам

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	А	1	В
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	В
3	А	3	В
4	В	4	В
5	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	5	Б
6	В	6	В
7	В	7	Б
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	В
9	Б	9	В
10	Охлажденное и замороженное	10	А

Задания к дифференцированному зачету по дисциплине:

АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

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 мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Вариант №2

Задание*

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Комплект вопросов к экзаменационным билетам по

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

РАССМОТРЕНО цикловой комиссией « ____ » _____ 201_ г. Протокол № ____ Председатель _____ (ФИО)	Экзаменационный билет № _1_ к экзамену по учебной дисциплине «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» <i>Группы 1кП</i>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР/Заведующий по учебно- методической работе « ____ » _____ 201_ г.
Очное обучение/заочное обучение		

Билет № 1

- 1.Ассортимент и товароведная характеристика мяса
- 2.Технология приготовления мяса отварного
- 3.Технология приготовления рулета мясного

Билет № 2

- 1.Ассортимент и товароведная характеристика мяса домашней птицы
- 2.Технология приготовления сосисок, сарделек отварных
- 3.Технология приготовления мяса жареного крупным куском

Билет № 3

- 1.Организация механической кулинарной обработки мяса
- 2.Технология приготовления ростбиф
- 3.Технология приготовления бефстроганов

Билет № 4

1. Разделка и обвалка говяжьей туши
- 2.Технология приготовления поджарки
- 3.Технология приготовления шашлыка из говядины

Билет №5

1. Разделка и обвалка свиной туши
- 2.Технология приготовления гуляша
- 3.Технология приготовления азу

Билет № 6

1. Разделка и обвалка бараньей туши
- 2.Технология приготовления мяса шпигованного
- 3.Технология приготовления жаркого по- домашнему

Билет №7

1. Как готовят и оформляют салат «Витаминный»?
2. Перечислите продукты, входящие в состав салата мясного.
3. Как готовят икру из баклажанов?

Билет №8

1. Как готовят и оформляют салат «Весна»?
2. Опишите приготовление, оформление и отпуск салата рыбного.
3. Как готовят икру грибную?

Билет №9

1. Как готовят и оформляют салат «Летний»?
2. Перечислите продукты, входящие в состав салата «Столичного».
3. Как готовят и оформляют фаршированные помидоры?

Билет №10

1. Как готовят, оформляют и отпускают сельдь рубленую?
2. Как готовят и отпускают студень из субпродуктов?
3. Опишите приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба жареная под маринадом».

Билет №11

1. Опишите приготовление, оформление и отпуск паштета из печени.
2. Опишите приготовление, оформление и отпуск рыбы отварной с гарниром под майонезом.
3. Опишите приготовление, оформление и отпуск яиц фаршированных

Билет №12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Помидоры, фаршированные яйцом и луком, грибами. Технология приготовления, оформление и отпуск
3. Икра овощная. Технология приготовления, оформление и отпуск

Основные источники литературы

- .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 16

Исчисление

Директор Куркина Т.А. Чупрова

«30» августа 2019г.