

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по учебной практике

**«ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЗ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт)	Компетенция Ворлдскиллс
Помощник повара (3 уровень квалификации)	33.011 Повар	Поварское дело
Помощник кондитера (3 уровень квалификации)	33.010 Кондитер	Кондитерское дело

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ДЗ

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ДЗ заданий (направленных на демонстрацию конкретных освоенных)
ПК 3.1-3.6	иметь практический опыт: -подготовке, уборке рабочего места; -выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями. уметь: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. знать: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных проборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины учебной практики «ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема -передачи информации в доступных для них формах.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ

3.1. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания

Задание 1

1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Время выполнения: 45 минут

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
- 5.Технология приготовления бутербродов закрытых
- 6.Технология приготовления салата «Весна»
- 7.Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
- 8.Технология приготовления салата витаминного
- 9.Технология приготовления яиц фаршированных

10. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
11. Технология приготовления помидор фаршированных
12. Технология приготовления салата «Летнего»
13. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
14. Технология приготовления салата рыбного
15. Технология приготовления салата из редиса
16. Значение холодных блюд в питании человека
17. Салат из свежих огурцов
18. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей
19. Характеристика салатов-коктейлей
19. Технология приготовления салата из квашеной капусты
20. Технология приготовления сельди с гарниром
21. Классификация бутербродов
22. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
23. Технология приготовления паштета из печени
24. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
25. Технология приготовления салата из зеленого лука
26. Технология приготовления сельди рубленой
27. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
28. Технология приготовления салата из свежих огурцов
29. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
30. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
31. Правила оформления салатов
32. Технология приготовления салата столичного
33. Значение холодных закусок в питании человека
34. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
35. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
36. Правила подачи холодных блюд и закусок
37. Технология приготовления салата зеленого
38. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
39. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
40. Правила хранения холодных блюд
41. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
42. Правила хранения холодных блюд
43. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления помидор фаршированных и перец фаршированных
44. Правила проведения бракеража блюд
45. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
46. Общая характеристика холодных блюд и закусок
47. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
48. Требования к качеству мясных холодных блюд
49. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей
50. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

- 51.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
- 52.Правила проведения бракеража блюд
- 53.Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
- 54.Требования к качеству студня
- 55.Требования к качеству рыбных холодных закусок

Задание № 2

1.Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 1

1. Какие устройства не используют в холодном цехе?

- а) устройство для нарезания сыра;
- б) яйцо резка;
- в) нож для фигурного нарезания масла;
- г) механическое устройство.

2. На участке приготовления бутербродов используют?

- а) хлебрезку;
- б) машину для нарезания гастрономических продуктов;
- в) весы;
- г) разделочные доски;
- д) игла для шпигования мяса;
- е) функциональные емкости.

3.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов?

- а) варки.
- б) жарки.
- в) запекания.

4. Как называются закрытые бутерброды?

- а) канапе;
- б) комбинированные;
- в) тартинки;
- г) сэндвичи.

5. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные?

- а) открытых
- б) закрытых
- в) закусочных.

6. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?

- а) 0.5-0.9 см.
- б) 1-1.5 см.
- в) 1.7-2 см.

7. Картофельный салат заправляют?

- а) сметаной.
- б) салатная заправка
- в) голландский соус.
- г) майонез.

8.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение?

- а) 6 часов.
- б) 30 минут.
- в) 15 минут.

9.Срок хранения бутербродов?

- а) 6 часов
- б) 30 минут.
- в) 12 часов.

10. Температура подачи холодных блюд и закусок?

- а) 0 °С.
- б) 12 °С.
- в) 20 °С.

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

1. Заправленные салаты из сырых овощей подлежат реализации в течение?

- а) 30 минут.
- б) 3 часа.
- в) 15 минут.

2. Определи по набору продуктов какой это бутерброд?

- 1. Хлеб, масло, селедка. А) Канапе.
- 2. Хлеб, масло. Б) Простой, открытый.
- 3. Корзиночки с мясным салатом. В) Закрытый (сэндвич).
- 4. Булочка, котлета перец болгарский. Г) Открытый, сложный.
- 5. 5 - 6 штук на порцию массой 80 г Д) Закусочный

3. При приготовлении салатов следует?

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей

4. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а) для улучшения вкуса
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

5. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- а) филе с кожей и костью
- б) чистое филе
- в) кругляши

6. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

- а) салат-коктейль овощной;
- б) винегрет;
- в) витаминный;
- г) летний

7. Для салата столичного используется?

- а) мясо;
- б) рыба;
- в) птица;
- г) субпродукты.

8. Для блюда «Рыба под маринадом» маринад готовится из следующих продуктов?

- а) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;
- б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;

в) морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;

9. Для отпуска салатов-коктейлей используют?

а) салатники, фужеры;

б) закусочные тарелки, вазочки;

в) конические стаканы, вазочки;

г) фужеры, креманки.

10. Температура подачи холодных блюд и закусок?

а) 10-12 °С

б) 2-4 °С

в) 8-10 °С

г) 4-6 °С

Задание № 4

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 3

21. Какой соус подают к студню мясному?

а) красный основной;

б) белый основной;

в) соус майонез;

г) соус хрен.

22. Что является основой соусов без муки?

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус.

23. Салаты украшают?

а) зеленью, морепродуктами;

б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

г) овощами, зеленью.

24. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают?

а) мелким кубиком;

б) ломтиком;

в) соломкой;

г) брусочками.

25. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов?

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус

21. Галантин - это холодное блюдо представляет собой:

а) паштет из печени;

б) курица фаршированная;

в) мясо заливное;

г) рыба заливная.

22. Жюльен из птицы запекают и подают в посуде?

а) кокильнице;

б) порционных сковородках;

в) кокотнице;

г) креманках.

23. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?

- а) выдержать в течение 15-20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15-20 мин в холодной воде;
- в) выдержать в течение 15-20 мин в сладкой воде;
- г) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде.

24. Для закрытых бутербродов хлеб:

- а) зачищают от корок;
- б) обжаривают;
- в) запекают в жарочном шкафу.

25. С какими продуктами можно приготовить винегрет?

- а) сельдью;
- б) грибами;
- в) рыбой горячего копчения;
- г) кальмарами;
- д) все ответы верны.

Задание № 5

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 4

1. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

2. Мясо для салата мясного?

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

3. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно?

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

4. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?

- а) 0-5° С;
- б) 6-9° С;
- в) 10-14° С;
- г) 15-18° С.

5. Салат из свежих огурцов и помидоров не солят по причине?

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

6. Какие соусы относятся к холодным?

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный .

7.Бутерброды подразделяются на?

- а) сложные, жидкие, открытые;
- б) простые, холодные, сладкие;
- в) закусочные, острые, открытые;
- г) простые, закрытые, закусочные.

8. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, валованы, рулеты;
- б) бутерброды, винегреты, заливные;
- в) канапе, салаты, рулеты;
- г) салаты, бутерброды, заливные.

9.Каковы размеры канапе?

- а) 3 х 4 х 0.5;
- б) 5 х 6 х 0.5;
- в) 10 х 10 х 10;
- г) 15 х 3 х 10.

10.Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции?

- а) майонез;
- б) кетчуп;
- в) вустерский;
- г) провансаль.

Задание № 6

1.Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 5

1. Валованы выпекают из?

- а) из слоёного и сдобного теста;
- б) из слоёного теста;
- в) из заварного теста;
- г) все ответы верны.

2. Срок хранения бутербродов?

- а) 6 часов;
- б) 30 минут;
- в) 12 часов.

3. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение?

- а) 6 часов;
- б) 30 минут;
- в) 15 минут.

4.Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла?

- а) витаминный;
- б) из капусты;
- в) летний;
- г) весенний.

5.Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

- а) изменяется цвет продуктов;
- б) продукты больше не подвергаются тепловой обработке;
- в) ухудшаются вкусовые качества блюд;

г) все ответы верны.

6. Для оформления канапе используют?

- а) зеленое масло, взбитое сливочное масло, желе;
- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка;
- в) сахар, паприку, желе;
- г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса.

7. На банкетах салаты укладывают в?

- а) в салатник, креманку, закусочную тарелку;
- б) тарталетки, профитроли, валованы;
- в) вазы, многопорционные салатники;
- г) все ответы верны.

8. Соусы на уксусе называют?

- а) заправка;
- б) маринад;
- в) ланспик;
- г) майонез.

9. Овощи для винегрета нарезают?

- а) соломка;
- б) брусочки;
- в) кубики;
- г) ромбик.

10. Готовые бутерброды хранят в течении?

- а) 30 мин;
- б) 15 мин;
- в) 60 мин под пищевой пленкой;
- г) 90 мин под пищевой пленкой.

Эталон ответов

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Вариант 5
1	Г	1- В	Г	Г	А
2	Д	1-Г, 2-Б, 3-Д, 4-В, 5-А	Г	А	Б
3	В	В	В	В	Б
4	Г	В	Б	В	А
5	Б	Б	Г	А	Б
6	Б	Б	Б	Б	Г
7	В	В	В	Г	Б
8	Б	В	А	А	Б
9	Б	Г	В	Б	В
10	Б	А	Д	Г	А

3.2.1. Критерии оценки

«ОТЛИЧНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности исчерпывающе отвечает на все вопросы задания, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное.

«ХОРОШО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы

билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах.

Рекомендуемые грани оценок:

«отлично» - 91% правильных ответов, «хорошо» - 81-90% правильных ответов, «удовлетворительно» - 71-80% правильных ответов, «неудовлетворительно» - 70% правильных ответов.