Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
|  |

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчик: преподаватель Черников П.С.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**1 Общие положения**

* 1. Контрольно-измерительный материал разработан для оценки образовательных результатов освоения учебной МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» в рамках промежуточной аттестации
	2. Перечень осваиваемых в рамках дисциплины (модуля) умений и знаний

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Умения/знания | Методы оценки образовательных результатов  | Семестр/форма ПА |
| З 1 | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| З 2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| З 3 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;нормы отхода, способы сокращения потерь, сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| З 4  | помнить стандартные рецепты и готовить по ним | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| У 1  | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| У 2 | распознавать недоброкачественные продукты; | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| У 3 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | Тестирование  | 3 семестрэкзамен |
| У 4 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | 3 семестрэкзамен |
| У5 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | 3 семестрэкзамен |
| У 6 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.использовать инструменты, подходящие для продукта. | Решение задач | 3 семестрэкзамен |

По междисциплинарному курсу осуществляется контроль и оценка знаний и умений, направленных на формирование следующих ***профессиональных*** и ***общих компетенций:***

 **Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК. 06 | Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК. 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК. 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК. 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК. 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**2 Контрольно-измерительные результаты**

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **задания к дифференцированному ЗАЧЕТУ** |  |
| **по**  **МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»** |  |
| **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»****2 курс, 3 семестр** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
| ***Цель:******Инструкция****:* ***Критерии оценки:***  | *Оценка умений и знаний в соответствии с рабочей программой.**Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия* *согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией, указанной в задании.* *Тестовое задание содержит 10 вопросов. Задание выполнено, верно, если совпадает с модельным ответом.* *Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.* *Часть А – 10 баллов* *Часть Б - 5 баллов* 5 баллов - полный перечень правил и пояснений4 балла - правила перечислены, пояснений нет3 балла - правила и пояснения перечислены не полностью *Максимум - 15 баллов.****«5» -*** *15 до 14 баллов* ***«3»*** *- 11до 10 баллов****«4»******-*** *13 до 12 баллов* ***«2»*** *- 9 и менее баллов*  |

Разработал Черников П.С.

**Вариант 1**

**1. Тепловое оборудование, используемое в горячем цехе**

а) пароконвектомат, плита электрический гриль, миксер

б) плита электрическая, холодильный шкаф, фритюрница, пароконвектомат, электрический гриль,

в) электрокипятильник, духовой шкаф, гриль сковорода

г) пароконвектомат, плита электрическая гриль, миксер, электрокипятильник

**2 . Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и ее реализация

б) приготовление полуфабрикатов, приготовление готовой продукции и ее реализация

в) выполняет полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, выпускает готовую продукцию и ее реализацию

**3 .** **Клейстеризация крахмала – это**

а) связывание воды крахмалом при нагревании

б) потеря воды клейстеризованным крахмалом

в) сухой нагрев крахмального зерна

**4.**  **Машина предназначена для нарезания сырых овощей**

а) МРОВ-160

б) МКП-60

в) МРО-50-200

**5.** **Алгоритм приготовления костного бульона**

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

**6. Температура подачи горячих супов**

а) 40 ... 50 ºС

б)70 ... 75 ºС

в) 80 ... 85 ºС

**7**. **Рабочие места в суповом отделении**

а) по приготовлению супов и соусов

б) по приготовлению первых блюд и вторых блюд

в) по приготовлению гарниров для первых блюд

**8.** **Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Маркировка технологического оборудования** | **Перечень машин** |
| 1. МРМ-15 |  А) машина протирочная |
| 2. МП-800 |  Б) машина мясорыхлительная |
| 3. МРОВ-160 |  В) машина овощемоечная |
| 4. КНЭ-25 |  Г) машина овощерезательная |
|  |  Д) машина хлеборезательная |
|  |  Е) просеиватель  |
|  | Ж) машина тестораскаточная  |
|  | З) электрический кипятильник |

**9. Рабочий орган картофелеочистительной машины имеет**

а) гладкую поверхность

б) абразивную поверхность

в) рифленую поверхность

**10. Производственный стол, используемый для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса, оснащают**

а) разделочными маркировочными досками «РС»

б) противнями, лопатками, разделочными досками «МС»

в) настольными весами, ножами поварской тройки

 **Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Вам дано задание: приготовить 30 порций блюда «Крокеты картофельные». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного количества блюда

**Вариант 2**

**1. Как маркируют разделочные доски для нарезания свежей капусты**

а) «ОС»

б) «ОВ» и «ОС»

в) «ОВ»

 **2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом**

а) работающие на сырье 2-3 наименований

 б) обрабатывающие сырье и производящие полуфабрикаты

 в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие полуфабрикаты, производящие готовую продукцию и реализующие ее

**3. Температура подачи супов-пюре?**

а) 70ºС

б) 65ºС

в) 75ºС

**4.** **Название вращающегося рабочего органа картофелеочистительной машины**

а) диск с ножами

б) абразивные сегменты

в) конусообразный диск

**5. Перед тепловой обработкой не промывают** **крупы**

а) манную

б) пшённую

в) перловую

г) пшеничную

 6**. Долгое хранение очищенные овощи запрещено**

а) разрушается витамин С

б) меняется консистенция

в) пропадают вкус и аромат

**7. Дочистку картофеля производят**

а) ножом

б) рыбоочистителем

в) щеткой

**8. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды (группы) технологического оборудования** | **Перечень технологического оборудования** |
| 1. жарочное оборудование | А) производственные столы. |
| 2. немеханическое оборудование | Б) пищеварочный котел. |
| 3. варочное оборудование | В) морозильная камера. |
| 4. холодильное оборудование | Г) гриль. |
|  | Д) фритюрница. |
|  | Е) стеллажи |
|  | Ж) шкаф шоковой заморозки |
|  | З) сосисковарочный аппарат |

**9. Котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из нее готовят на рабочем месте, оборудованном**

а) мясорубкой

б) мясорыхлителем

в) ящиками для специй

**10. Для приготовления вязкой манной каши манную крупу предварительно**

а) просеивают

 б) моют

 в) обжаривают

**Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Для проведения банкета необходимо приготовить 56 порций блюда «Жульен из птицы». Подберите перечень необходимого теплового оборудования.

**Вариант 3**

**1.** **Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют**

а) санитарное состояние

б) комплектность машины

в) надежность заземления

**2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий**

а) разнообразные блюда

б) различные полуфабрикаты

в) продукция из определенного вида сырья

**3. Признаки столового картофеля**

а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало не глубоких глазков

б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки

в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.

**4. Обработка яиц годных к употреблению**

а) промываем в проточной воде

б) замачиваем на 10 минут

в) обрабатываем раствором хлорамина

г) моем в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды

**5**. **Рациональная организация рабочего места по обработке зелени**

а) слева лоток с зеленью, по центру разделочная доска, за доской лоток с обработанной зеленью

б) по центру лоток с необработанной зеленью, слева разделочная доска, справа лоток с обработанной зеленью

в) справа разделочная доска, слева лоток с обработанной зеленью, по центру лоток с необработанной зеленью

**6. Для измельчения  соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой**

      а) ОС                                            б) ОВ                                     в) ОК

**7. Оборудование в горячем цехе располагают по**

а) объему реализуемой продукции

б) ходу технологического процесса

в) техническим рекомендациям

**8.** **Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды тепловой обработки** | **Характеристика** |
| 1. Пассерование | А) нагревание продуктов с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150-270С |
| 2. Припускание | Б) жаренье продуктов в большом количестве жира при температуре 160-180С. |
| 3. Жаренье во фритюре | В) нагревание продуктов с небольшим количеством масла при температуре 140-160С. |
| 4. Брезирование | Г) варка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде с закрытой крышкой. |
|  | Д) припускание предварительно обжаренных продуктов в небольшом количестве бульона или соуса в закрытой посуде. |
|  | Е) припускание предварительно обжаренных продуктов в жарочном шкафу. |
|  | Ж) нагревание продуктов при температуре 110-120С без образования румяной корочки. |

**9. Температура в горячем цехе**

а) 0 - 3ºС

б)16 - 27ºС

в) 18-20 ºС

**10. Дочистку картофеля производят**

а) ножом

б) рыбоочистителем

в) щеткой

**Часть Б**

Повару горячего цеха Иванову Н.М. необходимо приготовить 15 порций блюда «Рыба, запеченная на овощной подушке». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного блюда.

 **Вариант 4**

**1.** **Оборудование в горячем цехе располагают по**

а) объему реализуемой продукции

б) ходу технологического процесса

в) техническим рекомендациям

**2.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины**

а) для большей загрузки в рабочую камеру

б) для равномерной очистки

в) для быстрой загрузки

**3**. **Функции складского помещения**

а) приемка товаров

б) комплектование сырья

в) отпуск сырья

**4. Продолжительность очистки картофеля в машине МОК-250 зависит от**

а) производительности машины

б) качества овощей

в) сорта картофеля

**5. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного**:

а) ОС, ОВ

б) МС, МВ

в) РС, РВ

**6.** Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют

 а) санитарное состояние

 б) комплектность машины

 в) надежность заземления

**7. Технологический процесс подготовки яичного порошка к производству**

а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5

б) просеивают

в) выдерживают 30 минут для набухания

**8. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Классификация цехов** | **Перечень цехов** |
| 1. Заготовочный цех | А) мясной |
| 2. Доготовочный цех | Б) холодный цех |
| 3. Специализированный | В) горячий |
|  | Г) овощной |
|  | Д) рыбный |
|  | Е) кондитерский |

**9. Для сохранения массы мороженую стручковую фасоль, капусту брокколи** варят предварительно

а) размораживая

б) не размораживая.

**10. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен)**

а) фаршемешалка

б) плита электрическая

в) котел наплитный

г) протирочная машина

д) взбивальная машина

е)рыбоочиститель

ж) миксер

з) сковорода электрическая

**Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Поступил заказ на доставку 35 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного заказа.

**Модельные ответы к экзамену по МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 вариант** | **2 вариант** | **3 вариант** | **4 вариант.**  |
| 1. в | 1.а | 1.а, б, в | 1.б |
| 2. а | 2.в | 2.в | 2. а |
| 3. а | 3.б | 3.в | 3.а, б, в |
| 4. в | 4. б | 4.б, г, в, а | 4. а |
|  5. а | 5. а | 5.а | 5. а |
| 6. б |  6. а |  6. в | 6. а, б, в |
| 7. а | 7. а | 7.б | 7. б, а в |
| 8. 1-Б, 2-А, 3-Г, 4- З | 8. 1-ГД, 2-АЕ, 3-БЗ, 4-ВЖ | 8. 1-Ж, 2-Г, 3-В, 4-Е | 8. 1-А, Г, Д 2-Б,В 3-Е |
| 9. б | 9. а, б | 9. б | 9. б |
| 10. б, в | 10. а | 10. а | 10. б, г |
| Вариант 1 | Вариант 2 | Вариант 3 | Вариант 4 |
| Плита, фритюрница | Плита, жарочный шкаф, пароконвектомат | Плита, жарочный шкаф, пароконвектомат | Плита, жарочный шкаф, пароконвектомат |

**Бланк ответов**

для экзамена по МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Часть А

|  |  |
| --- | --- |
| № вопроса | Ответ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Часть Б

**Информационные источники**

***Основные источники***

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для СПО / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018.
4. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 160 с.
5. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для СПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 160 с.
6. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
7. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
8. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для СПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018. – 288 с.
9. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для СПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2018. – 288 с.
10. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2018. – 176 с.
11. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2018. – 176 с.
12. Техническое оснащение организаций питания Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. 2018 г -243с
13. ***Дополнительная литература(электронные)***
14. 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru