ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №3»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МДК 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Москва 2018

ОДОБРЕНА Предметной (цикловой) комиссией № № 3 Преподавателей и мастеров п/о профессионального учебного цикла по профессии Повар, кондитер Протокол №1 от «30» августа 2018 г. Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Е.В.Чубасова	Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Заместитель директора О.И. Ветрова

Составитель: Чубасова Е.В. преподаватель спецдисциплин высшей категории ГБПОУ КСУ № 3
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование
ГБПОУ КСУ №3

Пояснительная записка

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения

профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

IT компетенции

Код	**Наименование IT компетенций**
IT-К 1.1	Знакомство с редактором презентаций
IT-К 1.2	Наличие вкуса в оформлении презентаций
IT-К 1.3	Знакомство с простейшими функциями текстового редактора

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по мдк 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания (1)	**Результаты обучения- коды ПК,ОК (2)**	**Наименование раздела, МДК, темы, подтемы (3)**	**Уровень освоения (4)**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль (5)	**Промежуточная аттестация (6)**

Обучающийся должен иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями **уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный	**ПК 1.1** **ПК1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4** **IT-К 1.1** **IT-К 1.2** **IT-К 1.3** **ОК 1.** **ОК 2.** **ОК 3.** **ОК 4.** **ОК 5.** **ОК 6.** **ОК 7.** **ОК 8.** **ОК 9.** **ОК 10**	**Раздел ПМ 1.** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**2**		промежуточная аттестация форме зачета (письменный) 1,2 семестр
		Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**2**	Практическая работа№1«Расчет процента отходов при обработке овощей и грибов с учетом сезонности»	
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**2**	**Самостоятельная работа** Лабораторная работа №1 «Организация рабочего места. Обработка и нарезка различных овощей» Лабораторная работа №2 «Организация рабочего места.	

инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,				Обработка и нарезка различных овощей»	
		Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**2**		
		Тема 1.4.	**2**		

обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; **знать:** требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения		**Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них**		**Самостоятельная работа** **Практическая работа №2** «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработки мяса, рыбы, птицы» **Практическая работа №3** «Расчет количества отходов при механической кулинарной обработки мяса, рыбы, птицы» **Лабораторная работа №3** «Организация рабочего места. Механическая обработка мяса, рыбы, птицы» **Самостоятельная работа**	

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов					

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №3»

Контрольно – оценочные средства по

МДК 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Москва 2018

Инструкция по проведению промежуточной аттестации по МДК01.01:
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Промежуточная аттестация проводится в группах первого курса в виде письменного зачета. Контрольный тест по МДК01.01 **Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**
выполнен в форме тестовых заданий в первой части зачета, и практического задания во второй части зачета. Тестовое задание выполнено в двух вариантах. Каждый вариант содержит 10вопросов и 3-4 варианта ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10. Практическая часть зачета имеет форму ситуационной задачи на расчет сырья. Для выполнения данного задания необходимы данные из сборника рецептур.

Критерии оценивания
Оценка «5» : 1 задание - 95– 100% правильных ответов и 2 задание выполнено верно
Оценка «4»: 1 задание - 94– 70% правильных ответов и 2 задание выполнено с небольшим отклонением
Оценка «3»: 1 задание - 69– 50% правильных ответов и 2 задание не выполнено или выполнено с ошибкой
Оценка «2» 1 задание : 49% и менее правильных ответов, задание 2 не выполнено

Правильные ответы:

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	б	г	в	а	б	с	а	в	а
11	12	13	14						
Биточки котлеты	в	б	б						

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	г	г	в	б	с	а	а	а	в
11	12	13	14						
запеканка	б	б	г						

Задания для промежуточной аттестации по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

1 вариант

Задание 1

Выберете правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2.Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125_____

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

7.Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам_____

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

Задание 2

Сколько очищенной свеклы получится из150 кг свеклы весом брутто в декабре?

2 вариант

Задание 1

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится **комбинат питания**

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3.Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха

А) МОК 125 б) овощерезательная машина

В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200_____

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____ _____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам_____ _____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

Задание 2

Сколько очищенного картофеля получится из 280 кг картофеля весом брутто в декабре?

Инструкция по проведению промежуточной аттестации по МДК01.01:
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Промежуточная аттестация проводится в группах первого курса в виде письменного зачета. Контрольный тест по МДК01.01 **Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**
выполнен в форме тестовых заданий в первой части зачета, и практического задания во второй части зачета. Тестовое задание выполнено в двух вариантах. Каждый вариант содержит 10вопросов и 3-4 варианта ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10. Практическая часть зачета имеет форму ситуационной задачи на расчет сырья. Для выполнения данного задания необходимы данные из сборника рецептур.

Критерии оценивания

Оценка «5» : 1 задание - 95– 100% правильных ответов и 2 задание выполнено верно

Оценка «4»: 1 задание - 94– 70% правильных ответов и 2 задание выполнено с небольшим отклонением

Оценка «3»: 1 задание - 69– 50% правильных ответов и 2 задание не выполнено или выполнено с ошибкой

Оценка «2» 1 задание : 49% и менее правильных ответов, задание 2 не выполнено

Правильные ответы:

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	-	-	-	-	-	-	г

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	г	-	-	-	-	-	-	б

Задания для промежуточной аттестации по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

1 вариант

Задание 1

Выберете правильный ответ

1. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски

Б) моечная ванна

В) ножи поварские

Г) котлы наплитные

2. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б)1м в) 1,2-1,5м

3. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в)специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125_____

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____ _____

7. Назовите правила санитарной обработки производственных столов _____ _____

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

Задание 2

Сколько очищенной свеклы получится из150 кг свеклы весом брутто в декабре?

2 вариант

Задание 1

Выберете правильный ответ

1. Механическое оборудование это

А)холодильная камера

Б) моечная ванна

В) мясорубка

Г) котлы наплитные
2.Применение оборудования должно способствовать:
А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных
3.Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха
А) МОК 125 б) овощерезательная машина
В) универсальный привод г) протирочный механизм
4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей
А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка
5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200_____
6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____
_____
7. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула_____
_____
8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска
А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая
9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием
А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей
10. Поварским инструменотом является
А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Задание 2

Сколько очищенного картофеля получится из 280 кг картофеля весом брутто в декабре?