**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №50 ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА Н.А. ЗЛОБИНА**

КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**Для слушателей курсов по Программе профессиональной подготовки по профессии 16675 « Повар» в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ»**

Разработали:

преподаватель спец. дисциплин

Пушкина Т.В, Костылева И.А,

Cоломатина О.В, Федосеева Д.Б.

Москва 2020г.

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения курсов по Программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» в рамках проекта «Профессиональное обучение без границ». Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК).

Результатом освоения является овладение профессиональной деятельностью в качестве повара 2 разряда, анализ информации о региональном рынке труда и образовательных услуг, определение пути трудоустройства.

Формой аттестации по окончанию курсов является квалификационный экзамен, состоящий из практической и теоретической части. В теоретической части предусмотрено тестирование, которое включает в себя вопросы по изучаемым дисциплинам, таким как: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Техническое оснащение и организация рабочего места повара, Основы калькуляции и учёта, Охрана труда, Приготовление кулинарных блюд разнообразного ассортимента. При успешной сдаче теоретической части слушатели сдают практические квалификационные работы.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении, хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная оценка по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессионального модуля, учебной практике и производственной практике. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

**Теоретическая часть**

**Билет № 1**

1.Укажите правильную последовательность механической кулинарной

обработки овощей:

а) мытье

б) нарезка

в) сортировка

г) калибровка

д) очистка

2. Какая установлена продолжительность рабочего дня для подростков 16-18 лет?

а) 6-ти часовой

б) 4-х часовой

в) 7-ми часовой

**Билет № 2**

1.Перечислите основные простые формы нарезки картофеля.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Первая помощь при поражении током.

а) изолировать от источника поражения

б) искусственное дыхание

в) накрыть одеялом

**Билет № 3**

1.Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов

Сортируют -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Как необходимо открывать крышки на плитных котлов во время варки?

а) от себя

б) вверх

в) на себя

**Билет № 4**

1. Для чего панируют рыбные полуфабрикаты ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.Дайте формулировку веса нетто.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 5**

1. Укажите фаршированный рыбный полуфабрикат

а) биточки

б) тефтели

в) зразы

2. Укажите сроки хранения диетических яиц, не считая дня снесения.

а) 7суток

б) 12 суток

в) 20 суток

**Билет № 6**

1. Назовите операцию с которой начинается обработка судака (и прочих окуневых рыб):

а) удаление желчного пузыря

б) удаление спинного плавника

в) удаление чешуи

2. Какой коврик должен лежать на полу перед электрооборудованием?

а) тканевый

б) резиновый

в) пластмассовый

**Билет № 7**

1.Укажите технологическую последовательность приготовления котлетной массы:

Нарезают мясо -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Какие правила личной гигиены обязаны соблюдать работники ПОП?

а). иметь короткую стрижку

б). иметь маникюр.

в). работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

г). перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

**Билет № 8**

1.Перечислите виды супов в зависимости:

от температуры подачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способа приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

жидкой основы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Дайте формулировку веса брутто.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 9**

1.Продолжите технологическую последовательность приготовления биточков манных:

приготовить вязкую манную кашу-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Укажите продукты с большим содержанием воды.

а) манная крупа, рис

б) макароны, сахар

в) огурцы, арбузы

**Билет № 10**

1.Укажите разновидности омлетов и технологическую последовательность приготовления омлета натурального :

разновидности омлетов-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

технологическая последовательность приготовления омлета натурального:

соединяют яйца с молоком-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Какой углевод содержится в молоке?

а) сахароза

б) лактоза

в) глюкоза

**Практическая часть**

Приготовить любое блюдо на выбор и поэтапно сфотографировать: (салат, холодную закуску, основное блюдо, суп, сладкое блюдо)

Важно сделать следующие фото приготовления блюда:

-Подготовку продуктов

-Нарезку ингредиентов (если при приготовлении используется)

-Готовое блюдо и сервировку

-Фото себя в спецодежде с приготовленным блюдом.