

Контрольно-измерительные материалы
учебной общепрофессиональной дисциплины
ОП.14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

преподаватель высшей категории – Нугаева Юлия Владимировна

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего	Оценка
Количество баллов	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
Объем выполненной работы	60%											«3»
	70-80%											«4»
	90-100%											«5»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. 43 Сервис, туризм . 43.01.09.Повар, кондитер

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– Организовывать осуществлять процесс подготовки к обслуживанию. – Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом, классом предприятия общественного питания – Организовывать и осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов – Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей	– Цели, задачи средства. методы и формы обслуживания; – Классификацию услуг общественного питания – Этапы процессов обслуживания – Особенности подготовки и обслуживанию в организациях общественного питания разных типов и классов; – Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания – Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора используемой посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями – Специальные виды услуг и формы обслуживания – Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей), их выбор, оформление и использование – Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Вариант 1

1. Наука о сочетании разных продуктов

- А) *фудпейринг*
- Б) су-вид
- В) карвинг
- Г) кулинария

2. Арт-визаж (кулинарный визаж) – это:

- А) *разновидность карвинга;*
- Б) направление в искусстве
- В) выставка блюд;
- Г) декорирование блюд

3. Смешивание стилей Запада и Востока в кулинарии, это:

- А) *фьюжн кулинария;*
- Б) Фэн шуй
- В) фудпейринг
- Г) карвинг

4. Технология «готовим и замораживаем называется:

- А) Су-вид
- Б) *Coo fnd Skill*
- В) Барбекю
- Г) Фламбе

5. Фризеры – это аппарат для приготовления:

- А) Коктейля;
- Б) кваса
- В) *мороженого*
- Г) кофе

6. Тонкое измельчение ранее замороженных компонентов

- А) Эмульсификация
- Б) *накоджетинг*
- В) сферификация
- Г) Сухой лед

7) Антигриль предназначен для приготовления:

- А) мороженого*
- Б) жареного мяса
- В) железированных блюд
- Г) овощей гриль

8. Смокиган – это аппарат для придания продуктам:

- А) золотистой корочки
- Б) аромата копчения*
- В) пористой структуры
- Г) однородной массы

9. технология с применением азота в кулинарии , это

- А) нитротехнологии*
- Б) гидротехнологии
- В) нанотехнологии
- Г) гамма технологии

10. Технология Соок-ин это

- А) обработка продукта в таре
- Б) обработка продукта на пару
- В) обработка продукта в упаковке*
- Г) обработка продукта на углях

11. Основоположителем молекулярной кухни является

- А) Хестон Блюменталь*
- Б) Илья Лазерсон
- В) Вильям Похлебкин
- Г) Отар Кутанашвили

12. Направление в молекулярной кухни это:

- А) газификация
- Б) нитрофикация
- В) эмульсификация*
- Г) многофикация

13. Преимущества технологии су-вид

- А) сохраняет аромат и сочность продуктов
- Б) уменьшает потери массы продукта
- В) исключает усушку продуктов
- Г) все варианты верны*

14. Название кухни, которая связана с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи

- А) молекулярная*
- Б) биологическая
- В) лабораторная;
- Г) Диетическая\

15. В молекулярной кухне используют

- А) газ, желирующие вещества
- Б) водород, карамелизацию
- В) сухой лед, жидкий азот, агар*
- Г) сухие вещества, красители

16. Гомогенизатор предназначен:

- А) смешивать несмешиваемые продукты*
- Б) перемешивает продукты
- В) для приготовления фаршей
- Г) для протираания продуктов

17. В молекулярной кухне с помощью сифона готовят

- А) пюреобразные гарниры*
- Б) газированную воду
- В) квас
- Г) кисломолочные продукты

18. Фламбирование это:

- А) замораживание изделия
- Б) поджигание кулинарного изделия в состав которого входит алкоголь*
- В) высушивание кулинарного изделия
- Г) протираание продукта

19. Для придания блюду аромата копчения за столом используют аппарат:

- А) витамикс
- Б) пакоджет
- В) смоукер*
- Г) су-вид

20. Технология Велюр, это:

- А) покрытие кулинарного изделия красящим веществом*
- Б) покрытие изделия лаком

- В) покрытие изделия желе
- Г) покрытие изделия глазурью

Вариант 2

1. Для придания блюду аромата копчения за столом используют аппарат:

- А) витомикс
- Б) пакоджет
- В) *смоукер*
- Г) су-вид

2. В молекулярной кухне с помощью сифона готовят

- А) *пюреобразные гарниры*
- Б) газированную воду
- В) квас
- Г) кисломолочные продукты

3. Преимущества технологии су-вид

- А) сохраняет аромат и сочность продуктов
- Б) уменьшает потери массы продукта
- В) исключает усушку продуктов
- Г) *все варианты верны*

4. Технология Велюр, это:

- А) *покрытие кулинарного изделия красящим веществом*
- Б) покрытие изделия лаком
- В) покрытие изделия желе
- Г) покрытие изделия глазурью

5. технология с применением азота в кулинарии , это

- А) *нитротехнологии*
- Б) гидротехнологии
- В) нанотехнологии
- Г) гамма технологии

6. Тонкое измельчение ранее замороженных компонентов

- А) Эмульсификация
- Б) *пакоджетинг*
- В) сферификация
- Г) Сухой лед

7. Арт-визаж (кулинарный визаж) – это:

- А) разновидность карвинга;*
- Б) направление в искусстве
- В) выставка блюд;
- Г) декорирование блюд

8. Смешивание стилей Запада и Востока в кулинарии, это:

- А) фьюжн кулинария;*
- Б) Фэн шуй
- В) фудпейринг
- Г) карвинг

9. Смокиган – это аппарат для придания продуктам:

- А) золотистой корочки
- Б) аромата копчения*
- В) пористой структуры
- Г) однородной массы

10. Наука о сочетании разных продуктов

- А) фудпейринг*
- Б) су-вид
- В) карвинг
- Г) кулинария

11. Технология «готовим и замораживаем называется:

- А) Су-вид
- Б) Cook and Chill*
- В) Барбекю
- Г) Фламбе

12. Фризеры – это аппарат для приготовления:

- А) Коктейля;
- Б) кваса
- В) мороженого*
- Г) кофе

13. Основоположителем молекулярной кухни является

- А) Хестон Блюменталь*
- Б) Илья Лазерсон
- В) Вильям Похлебкин

Г) Отар Кутанашвили

14. Технология Соок-ин это

- А) обработка продкта в таре
- Б) обработка продукта на пару
- В) *обработка продукта в упаковке*
- Г) обработка продукта на углях

15 Антигриль предназначен для приготовления:

- А) *мороженого*
- Б) жареного мяса
- В) *желированных блюд*
- Г) овощей гриль

16. Название кухни, которая связана с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи

- А) *молекулярная*
- Б) биологическая
- В) лабораторная;
- Г) Диетическая\

17. В молекулярной кухне используют

- А) газ, желирующие вещества
- Б) водород, карамелизацию
- В) *сухой лед, жидкий азот, агар*
- Г) сухие вещества, красители

18. Гомогенизатор предназначен:

- А) *смешивать несмешиваемые продукты*
- Б) перемешивает продукты
- В) для приготовления фаршей
- Г) для протираания продуктов

19. Направление в моллекулярной кухни это:

- А) газификация
- Б) нитрофикация
- В) *эмульсификация*
- Г) многофикация

20. Фламбирование это:

- А) замораживание изделия

Б) поджигание кулинарного изделия в состав которого входит алкоголь

В) высушивание кулинарного изделия

Г) протираание продукта