

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Общепрофессиональной учебной дисциплины

ОПД 13 « ДИЗАЙН В ПРОФЕССИИ»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и итоговой аттестации
 - 2.2. Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для оценки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролируемых материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 001., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4 уровня квалификации.

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются, с учетом образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, а также оценку результатов выполнения курсовой работы (проекта).

1.2.3. Промежуточная оценка

- оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного или письменного ответа на теоретические вопросы,

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Контрольно-измерительные материалы строятся на основе требований к уровню подготовки выпускников.

Задания с выбором ответа очень разнообразны по содержанию, но однотипны в форме представления. Все они состоят из текста задания и вариантов ответа. Оцениваются правильные ответы по одному баллу

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

«3» - 79 – 70% правильных ответов

«2» - 69% и менее правильных ответов

Время на выполнение тестов 45 минут

I курс: Вопросы (Вариант №1)

1. Назовите очерёдность подачи горячих блюд

- А) рыбные, мясные, птица и дичь, овощные
- Б) овощные, мясные, рыбные, птица и дичь
- В) мясные, овощные, птица и дичь, рыбные

2. Что такое карвинг

- А) оформление блюда
- Б) красивая нарезка овощей
- В) художественная резьба по фруктам и овощам

3. Картина с произведением декоративного характера, сделанная из пищевых продуктов

- А) натюрморт
- Б) панно
- В) эскиз

4. Сервировка стола - это

- А) внешний вид стола
- Б) расстановка посуды в определённом порядке
- В) принятие пищи

5. Какие базовые ощущения ощущают вкусовые рецепторы нашего языка

- А) солёность, сладость, горечь, кислоту
- Б) солёность, сладость, остроту
- В) остроту, жжение, сладость

6. По каким параметрам воспринимают характеристику блюда

- А) внешний вид, вкус, аромат

Б) вкус, аромат, комплексное ощущение

В) внешний вид, аромат, вкус, комплексное ощущение

7. Последняя тенденция в оформлении блюд

А) больше украшений

Б) минимализм

В) не оформлять блюдо совсем

8. Дрессинг — это

А) подача салатной заправки, соуса,

Б) подлива для мяса

В) сладкое желе

9. Что такое фламбирование блюда

А) карамелизация блюда

Б) приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают

В) особенное оформление блюда

10. Как называется приём, когда после жарки продукта его удаляют со сковороды, жир сливают, наливают крепкий бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь.

А) деглясирование

Б) приготовление соуса

В) специальное выпаривание жидкости

КЛЮЧ (вариант № 1)

1. А

2. В

3. Б

4. Б

5. А

6. В

7. Б

8. А

9. Б

10. А

Вопросы (Вариант №2)

1. Дизайн блюда – это

А) оформление блюда одним каким-либо элементом

Б) художественное оформление эстетического облика изделия или блюда

В) красивая подача блюда

2. Как можно подчеркнуть разнообразие продуктов, из которых составлено блюдо

А) гармоническим сочетанием цветов

- Б) специями
В) различными видами продуктов
- 3. В каком порядке начинают использовать столовые приборы**
А) от тарелки к краю
Б) не имеет значения
В) от края к центру тарелки
- 4. Что такое фуд-стайлинг**
А) реклама еды
Б) оформление
В) красивая подача
- 5. Чем акцентируют центральную часть стола**
А) салфетками
Б) красивыми статуэтками
В) цветами
- 6. Способ придания блюду приятного аромата копчения**
А) специальная приправа
Б) смокин ган
В) коптильня
- 7. Название кухни, которая связана с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.**
А) лабораторная
Б) биологическая
В) молекулярная
- 8. Эспумас- это**
А) блюдо молекулярной кухни
Б) сливки для блюда
В) овощная смесь
- 9. Сифон для сливок и соусов**
А) соусник
Б) кремер
В) сливочник
- 10. Как кладут столовые приборы на тарелку, когда закончен приём пищи**
А) параллельно друг другу ручкой соответствующей цифре 4
Б) крест на крест
В) кладут на стол

КЛЮЧ (вариант № 2)

1. Б
2. А
3. В
4. А
5. В

- 6. Б
- 7. В
- 8. А
- 9. Б
- 10. А

Вопросы (Вариант №3)

1. Кейтеринг – это
 - А) проведение банкета
 - Б) приготовление пищи, доставка, обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков
 - В) сервировка стола
2. Дизайн блюда – это
 - А) оформление блюда одним каким-либо элементом
 - Б) художественное оформление эстетического облика изделия или блюда
 - В) красивая подача блюда
3. С какой целью на стол ставят свечи
 - А) для освещения
 - Б) для красоты
 - В) для снятия агрессии
4. Как можно подчеркнуть разнообразие продуктов, из которых составлено блюдо
 - А) гармоническим сочетанием цветов
 - Б) специями
 - В) различными видами продуктов
5. Этикет – это
 - А) этикетка
 - Б) правила поведения людей в обществе
 - В) имидж
6. Чтобы украшение выглядело эффектным, сколько цветовых сочетаний лучше использовать
 - А) достаточно одного цвета
 - Б) используется пестрота
 - В) обычно достаточно двух-трёх цветов
7. Для придания цвета блюдам и изделиям, какие красители лучше использовать
 - А) синтетические красители
 - Б) специи или сок овощей
 - В) лучше не использовать
8. В молекулярной кухне используют:
 - А) сухой лёд, жидкий азот, агар
 - Б) газ, желеобразующие вещества, красители
 - В) водород, карамелизацию, сухие вещества

9. Углублённая сковорода с узким дном

- А) гриль
- Б) вок
- В) чугунок

10. Кухня, в которой сочетают несочетаемые продукты

- А) европейская
- Б) китайская
- В) фьюжн

КЛЮЧ (вариант № 3)

- 1. Б
- 2. Б
- 3. В
- 4. А
- 5. Б
- 6. В
- 7. Б
- 8. А
- 9. Б
- 10. В

2 курс: Вопросы (Вариант №1)

1. Тапас – это

- А) украшение блюда
- Б) подача мелкой закуски
- В) разновидность блюд

2. Соус (майонез, кетчуп, коньяк), который в простонародье называют:

- А) смешанный
- Б) териус
- В) капри

3. Тартар – это блюдо приготовленное:

- А) из сырых продуктов
- Б) с добавлением соуса
- В) до полуготовности

4. Блюфин – это разновидность

- А) лосося
- Б) трески
- В) тунца

5. Если уварить бальзамический уксус сахаром, то получится:

- А) бальзамик-соус
- Б) бальзамический крем
- В) бальзамическая паста

6. Как называется закуска, которая включает в состав: помидоры, моцареллу, оливковое масло, базилик:

- А) капрезе
- Б) сырная
- В) зефириус

7. Что подают к острым сырам:

- А) виноград
- Б) джем
- В) сухофрукты

8. Тимбал – это закуска, которую подают:

- А) с острым соусом
- Б) в индивидуальной форме слоями
- В) с добавлением различных приправ

9. Сыры лучше подавать:

- А) на деревянной тарелке
- Б) на фарфоровой тарелке
- В) на стеклянной тарелке

10. Закуска означает:

- А) маленькое блюдо
- Б) необычная еда
- В) время и вид подачи к столу

КЛЮЧ (вариант № 1)

- 1. Б
- 2. В
- 3. А
- 4. В
- 5. Б
- 6. А
- 7. В
- 8. Б
- 9. А
- 10. В

Вопросы (Вариант №2)

1. Что подают к жирным сырам:

- А) груши
- Б) орехи
- В) мед

2. Карпаччо – это

- А) закуска с маринадом
- Б) закуска, приправленная соусом
- В) блюдо или закуска из тонко нарезанных ломтиков сырого продукта

3. Прозрачный бульон, используемый для приготовления заливного:

- А) ланспик
- Б) аспик
- В) ланестик

4. Папильотка – это

- А) салфетка для подачи
- Б) прихватка для блюда
- В) бумажная трубочка, которая надевается на кокотницу или на ножки курицы,

индейки

5. Если тарелку представить в качестве циферблата, с какой цифры начинают выкладывать сыры:

- А) 3
- Б) 6
- В) 9

6. Что означает фуршет?

- А) банкет
- Б) полная тарелка
- В) вилка

7. Какой вид нарезки используют для тар-тара

- А) мелкий кубик
- Б) ломтики
- В) соломка

8. Икра летучей рыбы, используемая для заправки салатов

- А) масаго
- Б) тобико
- В) лосось

9. Диаметр закусочной тарелки

- А) 20-24 см
- Б) 26-31 см
- В) 27-33 см

10. Когда на блюде подают 3-4 вида нарезки, то это называют

- А) банкетное блюдо
- Б) разносол
- В) ассорти

КЛЮЧ (вариант № 2)

- 1. Б
- 2. В
- 3. А
- 4. В
- 5. Б
- 6. В
- 7. А
- 8. Б
- 9. А
- 10. В

Вопросы (Вариант №3)

1. Закуска означает:

- А) маленькое блюдо
- Б) необычная еда
- В) время и вид подачи к столу

2. Тапас – это

- А) украшение блюда
- Б) подача мелкой закуски
- В) разновидность блюд

3. Что означает фуршет?

- А) банкет
- Б) полная тарелка
- В) вилка

4. Диаметр закусочной тарелки

- А) 20-24 см
- Б) 26-31 см
- В) 27-33 см

5. При какой температуре подают сыры?

- А) 4-5 градусов
- Б) при комнатной
- В) 1-2 градуса

6. Какой вид нарезки используют для тар-тара

- А) мелкий кубик
- Б) ломтики
- В) соломка

7. Как называется закуска, которая включает в состав: помидоры, моцареллу, оливковое масло, базилик:

- А) капрезе
- Б) сырная
- В) зефириус

8. Прозрачный бульон, используемый для приготовления заливного:

- А) ланспик
- Б) аспик
- В) ланестик

9. Разновидность тунца:

- А) меруфин
- Б) йелофин
- В) дорада

10. Если уварить бальзамический уксус сахаром, то получится:

- А) бальзамик-соус
- Б) бальзамический крем
- В) бальзамическая паста

КЛЮЧ (вариант № 3)

- 1. В
- 2. Б
- 3. В
- 4. А
- 5. Б
- 6. А
- 7. А
- 8. А
- 9. Б
- 10. Б