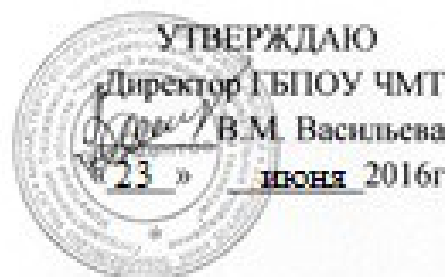


Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Контрольно-оценочные средства программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
МДК.02.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из
круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Срок обучения: 2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

р.п. Чунский
2016 г.

Контрольно оценочные средства программы подготовки рабочих, служащих МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.17 Повар, кондитер

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Щербакова Светлана Ивановна, преподаватель УД и МДК ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

1. Паспорт

Назначение:

Контрольно- оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в форме дифференцированного зачета. Они состоят из двух видов заданий: теоретических и практических и имеют практико- ориентированную направленность.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Задания дифференцированного зачета

МДК. 02. 01

Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

№ 1

Задание 1. Изложите технологию приготовления каши гречневой рассыпчатой. Чем она отличается от вязкой? Сделайте акцент на соотношение крупы, соли, жидкости и жира при их приготовлении.

Задание 2. Составьте последовательность приготовления запеканки творожной с указанием необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

№ 2

Задание 1. Изложите последовательность приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Для приготовления каких изделий их используют? Правила хранения готовых изделий из теста.

Задание 2. Составить технологическую схему на дрожжевое опарное тесто.

№ 3

Задание 1. Изложите технологическую последовательность приготовления пирожков печеных. С какими начинками их можно готовить? Условия и сроки хранения.

Задание 2. Пропишите качественные характеристики на блюдо: омлет натуральный.

№ 4

Задание 1. Как приготовить и подать яичницу смешанную с беконом и помидорам? Какую посуду необходимо использовать для подачи?

Задание 2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций пшенной рассыпчатой каши (выход одной порции 200 г).

№ 5

Задание 1. Изложите технологию приготовления каши овсяной «Геркулес». Сделайте акцент на значение крупы «Геркулес» для питания человека.

Задание 2. Составьте технологическую схему на яичницу - глазунью с ветчиной.

№ 6

Задание 1. Как приготовить ватрушку с повидлом? Какие еще начинки можно использовать? Чем ватрушка отличается от шаньги?

Задание 2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций рисовой вязкой каши (выход одной порции 150 г).

№ 7

Задание 1. Изложите технологию приготовления, порционирования и подачи запеканки рисовой с творогом. Какую посуду необходимо использовать для подачи? Сроки хранения запеченных блюд из каш.

Задание 2. Пропишите качественные характеристики на блюдо: пельмени с грибной начинкой.

№ 8

Задание 1. Изложите пошаговую инструкцию приготовления макарон отварных с овощами с указанием используемого оборудования, инвентаря и посуды.

Задание 2. Составьте последовательность приготовления омлета фаршированного овощами.

№ 9

Задание 1. Какое значение имеют блюда и гарниры из круп и макаронных изделий в питании человека. Назвать виды круп и ассортимент блюд из них. Дать товароведную характеристику крупам.

Задание 2. Составить технологическую схему на блинчики, фаршированные творогом.

№ 10

Задание 1. Какие правила охраны труда и техники безопасности необходимо соблюдать при работе в горячем цехе? Назовите оборудование горячего цеха.

Задание 2. Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептур; выход порции- 150 г.

№ 11

Задание 1. Каково значение блюд из бобовых и кукурузы для организма человека? Назовите виды бобовых и ассортимент блюд из них. Дать товароведную характеристику кукурузы.

Задание 2. Пропишите наименования необходимого оборудования, инвентаря и посуды для приготовления биточков рисовых со сметаной.

№ 12

Задание 1. Изложите пошаговую инструкцию приготовления теста для пельменей. С какими начинками можно готовить пельмени? Сделайте акцент на форму изделий.

Задание 2. Решите ситуационную задачу: приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, слипшимися и плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

№ 13

Задание 1. Как приготовить, запорционировать и подать лапшевник с творогом. Чем он отличается от макаронника? Какую посуду используют для подачи этих блюд?

Задание 2. Решите ситуационную задачу: на предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

№ 14

Задание 1. Найдите отличия в технологии приготовления вареников ленивых отварных и вареников с начинкой из творога. Изложите правила подачи блюд.

Задание 2. Пропишите качественные характеристики на блюдо: запеканка рисовая.

№ 15

Задание 1. Какое значение имеют блюда из яиц в питании человека. Дать товароведную характеристику яиц. Изложите санитарные требования, предъявляемые к обработке яиц на предприятиях общественного питания.

Задание 2. Пропишите наименования необходимого оборудования, инвентаря и посуды для приготовления пирожков жареных с начинкой из ливера с рисом.

№ 16

Задание 1. Каковы правила варки и подачи жидких каш, ассортимент и их характеристика? Какие крупы используют? Правила подготовки круп к тепловой обработке.

Задание 2. Рассчитать количество продуктов по 2 колонке Сборника рецептур для приготовления 15 порций сырников с морковью (выход одной порции – 120 г.).

№ 17

Задание 1. Как приготовить бобовые к варке? Какие процессы происходят с ними при тепловой обработке? Изложите пошаговую инструкцию приготовления каши гороховой.

Задание 2. Составить карточку дефектов манных биточков.

№ 18

Задание 1. В чем заключаются санитарные требования к хранению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий? Изложите личную гигиену повара, кондитера.

Задание 2. Решите ситуационную задачу: на предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

№ 19

Задание 1. Какие существуют способы варки макаронных изделий? Для приготовления каких блюд используются эти способы?

Задание 2. Составить последовательность приготовления пирога закрытого с начинкой из тушеной капусты с указанием необходимых оборудования, инвентаря и посуды.

№ 20

Задание 1. Как приготовить кулебяку? Перечислите оборудование для приготовления кулебяки. Чем кулебяка отличается от расстегай?

Задание 2. Пропишите качественные характеристики на пиццу с грибами.

№ 21

Задание 1. Изложите последовательность приготовления омлета натурального запеченного.

Задание 2. Решите ситуационную задачу: вы работаете поваром, готовите яичные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

№ 22

Задание 1. Перечислите ассортимент блюд из яиц, творога и теста, условия и сроки их хранения.

Задание 2. Составить карточку дефектов каши манной жидкой и каши манной вязкой.

№ 23

Задание 1. Расскажите о значении блюд из бобовых и кукурузы в питании человека. Дайте товароведную характеристику бобовых.

Задание 2. Пропишите последовательность приготовления блинов и блинчиков. Укажите отличия в приготовлении. Опишите способы их подачи.

№ 24

Задание 1. Тесто для лапши, вареников и пельменей. В чем отличия? Назовите ассортимент изделий из этих видов теста.

Задание 2. Составить технологическую схему на пудинг рисовый.

№ 25

Задание 1. Омлет, фаршированный овощами. Перечислите продукты, которые еще могут использоваться для фарширования омлета. Как правильно порционировать и подавать запеченные блюда из яиц?

Задание 2. Решить ситуационную задачу: в меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Макаронник». Посетитель удивлен, он знает только запеканки, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления макаронника. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

