МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Д.Цыренов

Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« » 202\_\_\_\_ г

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебному предмету**

**ДУП 01.01 Основы поварского дела**

ППКРС по профессии СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС –3 года 10 месяцев

на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ

2020

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

**Разработчик (и):**

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

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

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

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

|  |
| --- |
| Одобрено на заседании ЦК РП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  Председатель ЦК РП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| Одобрено Методическим советом техникума  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. [Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств](#_Toc306743744) 4
2. [Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке](#_Toc306743745) 5

[3. Оценка освоения учебного предмета](#_Toc306743750)

[3.1. Формы и методы оценивания](#_Toc306743751) 8

[3.2. Типовые задания для оценки освоения учебного предмета](#_Toc306743752) 19

[4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебному предмету](#_Toc306743759) 21

**5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины**

Контрольно-оценочные материалы для ДУП……………………………………………… 26

КОМ для входного контроля…………………………………………………………………26

КОМ для оперативного контроля……………………………………………………………..29

КОМ для рубежного контроля………………………………………………………………...35

КОМ для зачета…. ……………………. ……………………………………………………....62

1. **Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

В результате освоения учебного предмета «Основы поварского дела», обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

**Уметь**:

У 1 выполнять планирование и распределение рабочего времени;

У 2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места

У 3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

У 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

У 5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;

У 6 украшать готовое блюдо;

У 7 сервировать стол;

У 8 безопасно править кухонные ножи;

У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

У 10 темперировать шоколад

У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками

**Знать:**

З 1 виды деятельности повара, кондитера;

З 2 профессиональные качества будущего специалиста;

З 3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;

З 4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;

З 5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.

З 6 перспективы развития общественного питания и его основные направления.

З 7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.

З 8 правила сервировки

З 9 правила поведения за столом

З 10 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд

З 11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола

З 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З 13 знать способы темперирования шоколада

З 14 знать приемы изготовления корнетиков

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**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**

Дисциплина способствует формированию общих компетенций

**ОК 1-10**

Формой аттестации по учебной дисциплине является: дифференцированный зачет.

**2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

***Таблица 1.1***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| У1 выполнять планирование и распределение рабочего времени;  У2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места  З1 виды деятельности повара, кондитера;  З2 профессиональные качества будущего специалиста;  З3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; |  | **Входной контроль**  **Текущий контроль**  ПР №1 Ознакомление с оборудованием и инвентарем цехов и лаборатории ГБПОУ БРИЭТ  **Тестирование.** По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR»  **Тестирование.** По теме: «Сервировка стола»  **Рубежный контроль**  Зачет |
| У3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  У4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  З4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;  З5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.  З6 перспективы развития общественного питания и его основные направления. | На У3 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания  На У4 Использование средств Интернет и ПК при освоении ПМ. Применение прикладных компьютерных программ «Повар. База кулинарных рецептов», «Калькуляция блюд». | **Входной контроль**  **Текущий контроль**  **Тестирование.** По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR»  **Тестирование.** По теме: «Сервировка стола»  **Рубежный контроль**  Зачет |
| У5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;  У6 украшать готовое блюдо;  У 8безопасно править кухонные ножи;  У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками  З10 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд  З11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола.  З 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  З 14 знать приемы изготовления корнетиков | На У 5 Знание правильного использования различных видов ножей  На У 5 - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН  На З 11  1.Решение ситуационных производственных задач, связанных с соблюдение САНПинов на предприятиях общественного питания.  2.Прохождение медосмотров 2 раза в год.  3.Наличие медицинской книжки  4.Соблюдение правил личной гигиены и санитарные при выполнении лабораторных и практических работ | **Входной контроль**  **Текущий контроль**  **СРС**: Сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования» № 2  Составить сообщение «Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования»  **ПЗ** Навыки работы с ножом. Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей  **ПЗ** Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками  **Тестирование по теме: «Организация рабочего места повар, кондитера».**  **Тестирование по теме: «Современные направления в общественном питании и основы охраны труда».**  **Рубежный контроль**  Зачет |
| У7 сервировать стол  З7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.  З8 правила сервировки  З9 правила поведения за столом | На У 7 Знание Характеристик различных видов сервировки стола  На З 7 знание различный видов посуды и столовых приборов, столового белья  На З 8 знание правил сервировки стола  На З 9 знание правил поведения за столом | **Входной контроль**  **Текущий контроль**  ПЗ: Примеры и формы складывания салфеток № 2  Выполнение предварительной сервировки стола. № 3  **СРС: Сообщение «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1**  Сообщение «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». **«Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2**  **Тестирование.** По теме: «Сервировка стола»  **Рубежный контроль**  Зачет |

**3. Оценка освоения предмета:**

**3.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебному предмету «Основы поварского дела», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

***Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)***

***Таблица 2.2***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Элемент учебной дисциплины** | **Формы и методы контроля** | | | | | |
| **Текущий контроль** | | **Рубежный контроль** | | **Промежуточная аттестация** | |
| **Форма контроля** | **Проверяемые ОК, У, З** | **Форма контроля** | **Проверяемые ОК, У, З** | **Форма контроля** | **Проверяемые ОК, У, З** |
| **Тема 1.1**  **Исторический процесс формирования общественного питания** | Устный опрос  ПР №1 Ознакомление с оборудованием и инвентарем цехов и лаборатории ГБПОУ «БРИЭТ» | ОК 01  ОК 02  ОК 07  **У 2**  **З 2; З4** | *Контрольная работа не предусмотрена* | *-* | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  У2; З2; З4 |
| **Тема 1.2**  **Особенности профессии, профессионально важные качества** | Устный опрос | **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 07**    **У 2**  **З 2**  **З 4** | *Контрольная работа не предусмотрена* |  | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  У2; З2; З4 |
| **Раздел 2. Оценки профессионального мастерства на различных уровнях** | Устный опрос  **Тестирование.** По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR. Абилимпикс» | ОК 1,2,7  *У3; З3* | **Тестирование.** По теме: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR. Абилимпикс» | ОК 1,2,7  *У3; З3* | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  *У3; З3* |
| **Раздел 3.**  **Виды посуды, столового белья**  **Тема 3.1.**  Столовая посуда  **Тема 3.2.**  **Столовое белье** | Устный опрос  Практическое занятие  «Примеры и формы складывания салфеток из ткани, бумажных № 2»  СРО №1  **Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1** | ОК 1,2,7  *У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;* | **Тестирование** по теме: «Сервировка стола» | **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**  ОК 1,2,7  *У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;* | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  *У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;* |
| **Раздел 4.**  **Сервировка стола**  **Тема 4.1.**  **Общие требования к сервировке стола** | Устный опрос  Практическое занятие  «Примеры и формы складывания салфеток из ткани, бумажных № 2»  СРО №1  **Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1** | ОК 1,2,7  *У6; З10; У7; З7; З8; З9* | **Тестирование** по теме: «Сервировка стола» | **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 07**  *У 1 – У 3*  *З 1 – З 6* | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  *У6; З10; У7; З7; З8; З9* |
| **Раздел 5.**  Теория цвета в кулинарии | Устный опрос  **Тестирование** | ОК 1,2,7  *У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;* | *Контрольная работа не предусмотрена* |  | *Дифференцированный зачет* | **ПК 3.1-3.6,**  **ПК 4.1-4.5,**  **ПК 5.1-5.5**  ОК 1,2,7  *У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;* |
| **Раздел 6.**  Организация рабочего места Повара, кондитера | Устный опрос  **Практическое занятие:** «Навыки работы с ножом. Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей»;  -«Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками»  -«Темперирование шоколада».  СРС: «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». **«Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2**  **Тестирование: «Организация рабочего места повара, кондитера».** | ОК 1,2,7  *У5; У8, У9; З10, З12* | *Контрольная работа не предусмотрена* |  | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  *У5; У8, У9; З10, З12* |
| **Раздел 7 .** Современные направления в общественном питании | Устный опрос  **Практическое занятие:**  «Технология текстуризации (агар-агар, крахмал, желатин)» | ОК 1,2,7  *У2;У3; З1; З2; З3* | **Тестирование по теме: «Современные направления в общественном питании и основы охраны труда».** | ОК 1,2,7  *У2;У3; З1; З2; З3* | *Дифференцированный зачет* | **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**  ОК 1,2,7  *У2;У3; З1; З2; З3* |

**3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины**

**3.2.1. Типовые задания для оценки знаний**

У 1 выполнять планирование и распределение рабочего времени;

У 2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места

У 3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

У 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

У 5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;

У 6 украшать готовое блюдо;

У 7 сервировать стол;

У 8безопасно править кухонные ножи;

У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

У 10 темперировать шоколад

У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками

З 1 виды деятельности повара, кондитера;

З 2 профессиональные качества будущего специалиста;

З 3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;

З 4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;

З 5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.

З 6 перспективы развития общественного питания и его основные направления.

З 7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.

З 8 правила сервировки

З 9 правила поведения за столом

З 10 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд

З 11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола

З 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З 13 знать способы темперирования шоколада

З 14 знать приемы изготовления корнетиков

**(рубежный контроль) Тестирование по теме**: «WSR. История и современное состояние. Стандарт WSR. Абилимпикс»

1. **Задания в тестовой форме (пример)**

**1."Чемпионат Hi-Tech" это -**

а.Чемпионат для специалистов, работающих на предприятиях России

б.Чемпионат для специалистов, работающих на передовых мировых предприятиях

в.Финал России для выпускников профессиональных учебных заведений России

**2.В Инфраструктурном листе указываются -**

а.Расположение инфраструктуры на площадке (розетки, выводы сжатого воздуха, вода и т.п.)

б.Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки, предоставляемых организатором

в.Параметры, как освещенность, напряжение, давление и т.п.

**3.Какие из аспектов имеют измеряемые параметры?**

а.Объективные

б.Субъективные

в.Судейские

**4.Движение «Абилимпикс» зародилось в**

а.Германия

б.Россия

в.Япония

1. **Практическое занятие**

Практическое занятие № 2 Примеры и формы складывания салфеток из ткани, бумажных

1. **Самостоятельная работа**

**Задание**

**Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1**

**4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебному предмету**

Предметом оценки являются умения и знания. Для контроля и оценки образовательной деятельности используется следующие формы и методы: выполнение самостоятельных работ, лабораторных работ, практических занятий. Оценка освоения предмета – это оценка за Дифференцированный зачет.

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета «Основы поварского дела»

по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Умения**

У 1 выполнять планирование и распределение рабочего времени;

У 2 представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места

У 3 производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

У 4 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

У 5 правильно подбирать формы нарезки овощей и фруктов при приготовлении блюд;

У 6 украшать готовое блюдо;

У 7 сервировать стол;

У 8безопасно править кухонные ножи;

У 9 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

У 10 темперировать шоколад

У 11 пользоваться кондитерскими мешками, корнетиками, насадками

**Знания**

З 1 виды деятельности повара, кондитера;

З 2 профессиональные качества будущего специалиста;

З 3 взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;

З 4 назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;

З 5 историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.

З 6 перспективы развития общественного питания и его основные направления.

З 7 виды посуды, столовых приборов и столового белья для сервировки стола.

З 8 правила сервировки

З 9 правила поведения за столом

З 10 правила по техники безопасности при выполнении работ по оформлению блюд

З 11 санитарно-гигиенические требования при сервировке и оформлении стола

З 12 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З 13 знать способы темперирования шоколада

З 14 знать приемы изготовления корнетиков

**5. Приложения. Задания для оценки освоения предмета**

**ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ**

1. Виды салфеток известные вам, используемые для сервировки стола\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Разновидности шоколада известные вам, используемые для декора кондитерских изделий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Виды посуды известные вам, используемые для сервировки стола \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Виды ножей известные вам, используемые для различной нарезки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ**

**Раздел 2. Оценки профессионального мастерства на различных уровнях**

**У3; З3**

**1."Чемпионат Hi-Tech" это -**

а.Чемпионат для специалистов, работающих на предприятиях России

б.Чемпионат для специалистов, работающих на передовых мировых предприятиях

в.Финал России для выпускников профессиональных учебных заведений России

**2.В Инфраструктурном листе указываются -**

а.Расположение инфраструктуры на площадке (розетки, выводы сжатого воздуха, вода и т.п.)

б.Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки, предоставляемых организатором

в.Параметры, как освещенность, напряжение, давление и т.п.

**3.Какие из аспектов имеют измеряемые параметры?**

а.Объективные

б.Субъективные

в.Судейские

**4.Движение «Абилимпикс» зародилось в**

а.Германия

б.Россия

в.Япония

**5.«Тулбокс» - это**

а.Список инструмента и расходных материалов, применимый для участия в соревнованиях, который привозит с собой участник.

б.Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки

в. Материалы и техническое оснащение, которые должны предоставить Конкурсанты и Эксперты.

**6.На выполнение конкурсного задания отводится:**

1.10-20 часа

2.10-15 часов

3.15-22 часов

**7.Кодекс этики, устанавливает –**

а.этические нормы поведения лиц, вовлеченных в чемпионаты по стандартам WSR.

б.этические нормы поведения экспертов чемпионата

в.этические нормы поведения зрителей чемпионата

**8.Эксперт-компатриот это-**

а. Эксперт, отвечающий за электрооборудование площадки

б. Эксперт из того же региона/корпорации/учебного учреждения, что и Конкурсант, сопровождающий его на соревновании

в. Эксперт, отвечающий за санитарное состояние площадки

**9.Первый национальный конкурс WSR прошел-**

а. в 1947г. в Испании

б.в 1950 в США

в. в 1961 Россия

10. **Россия вступила в Движение WSR в**

а.1997

б.2002

в.2012

11. **Juniorskills это движение среди**

а.студентов

б.школьников

в.молодых специалистов

**Расшифруйте аббревиатуру основных терминов WorldSkills:**

WSR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

WSI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

WSSS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ИЛ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SMP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МЭ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГЭ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЭК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЭ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РЧ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФНЧ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CIS\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

eSim \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РКЦ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЦПДЭ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КОД ДЭ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Внесите в таблицу название**

**разделов Технического описания**

**компетенции «Поварское дело»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |

**Распределите разделы**

**WSSS по важности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **% важности** | **№ раздела** | **Название раздела** |
| **5-10%** |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **15-20%** |  |  |
|  |  |
|  |  |
| **25%** |  |  |

**Практические занятия**

**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**

ОК 1,2,7

У1; З1

ПР №1 Ознакомление с оборудованием и инвентарем цехов и лаборатории ГБПОУ «БРИЭТ»

**Раздел 3.**

**Виды посуды, столового белья**

**Раздел 4.**

**Сервировка стола**

**У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;**

**1.Из каких материалов используют посуду для сервировки стола**

1. хрустальную, металлическую и пластмассовую
2. только фарфоровую и стеклянную
3. фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую
4. только металлическую

**2. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:**

1. холодных закусок
2. горячих закусок
3. десерта
4. только для тортов

**3. Длина столового ножа примерно равна:**

1. диаметру столовой тарелки
2. диаметру пирожковой тарелки
3. длине вилки и ложки

**4. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:**

1. имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбьи косточки
2. отличаются большими по отношению к другим приборам размерами
3. предназначена для всех видов холодных блюд и закусок

**5. Закусочные приборы подают:**

1. к некоторым горячим закускам
2. к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам
3. только к горячим блюдам

**6. Какого столового прибора не существует:**

1. лопатка для икры
2. ложка разливательная
3. щипцы для мороженого
4. лопатка паштетная

**7. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)**

1. накрытие стола скатертью
2. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)
3. расстановка бокалов, стаканов и тарелок
4. Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)

**8. Столовые приборы размещают:**

1. справа от пирожковой тарелки
2. сверху над центральной тарелкой
3. справа и слева от центральной тарелки

**9. Столовую ложку кладут всегда**

1. слева от тарелки
2. с правой стороны углублением вверх
3. сверху над тарелкой

**10. Молльтон это**

1. верхняя скатерть
2. так называемый подскатертник
3. накидка для стула

**11. Для подачи фруктов используются:**

1. креманки из стекла, пирожковые тарелки
2. фруктовые салатники, столовые тарелки
3. вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые

**Практические занятия**

**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**

ОК 1,2,7

**У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;**

Практическое занятие: «Примеры и формы складывания салфеток из ткани, бумажных № 2»

Практическое занятие: «Выполнение предварительной сервировки стола. № 3»

**Оценка практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Оценка 5** | **Оценка 4** | **Оценка 3** | **Оценка 2** |
| Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха  Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами работ | Допущена одна незначительная ошибка при Планировке производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха  Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами работ. | Допущены две – три ошибки при Планировке производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха  Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами работ допущены 2-3 ошибки | Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха  Проведена не верно.  Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря в соответствии с видами работ. Организована не верно |
| Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями | Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями | Имеются ошибки в оформлении работы | Имеются ошибки в оформлении работы |

**Самостоятельная работа обучающихся**

**Презентация «Чайная и кофейная сервировки стола» № 1**

**Раздел 5.**

**Теория цвета в кулинарии**

**У6, З 7, З7, З8, З9, З10, З11;**

**Задание I. Выберите один правильный вариант ответа**

1**. Приведите пример холодной цветовой гаммы…**  
а) зеленый, черный, серый, белый, голубой  
б) фиолетовый, розовый, красный, желтый  
в) синий, голубой, изумрудно-зеленый, фиолетовый  
  
**2. Какие из перечисленных цветов являются ахроматическими?**а) белый, серый, красный б) серый, белый, черный  
в) черный, серый, голубой

**3. При рассматривании на некотором расстоянии небольших, касающихся друг друга цветовых пятен получается….**

а) пространственное смешение цвета б) ахроматичность цветов

в) контрастность цветов г) механическое смешение цвета

**4. Какие сочетания цветов относятся к контрастным?**

а) красный – зеленый б)желтый - синий

в) желтый –оранжевый г)зеленый – оранжевый

**5. Какой перечень цветов относится к теплой цветовой гамме?**

а) красный, оранжевый, коричневый, зеленый  
б) синий, голубой, фиолетовый, розовый, красный, желтый  
в) зеленый, черный, серый, белый, голубой, красный

**6. Какие цвета относятся к пастельным?**

а) голубой б) оранжевый

в) коралловый г) сиреневый

**Раздел 6.**

**Организация рабочего места Повара, кондитера**

**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**

**ОК 1,2,7**

**У5; У8, У9; З10, З12,**

1.**Ушибы, порезы и раны – это…**

А) химические травмы

Б) механические травмы

В) химические травмы

Г) физические травмы

2. **Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров:**

А) углекислотно – бромэтиловый огнетушитель

Б) порошковый огнетушитель

В) газовый огнетушитель

Г) воздушный огнетушитель

3. **Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к:**

А) физическим факторам

Б) психофизиологическим факторам

В) биологическим факторам

Г) химическим факторам

4. **Кто проводит вводный инструктаж для всех участников и экспертов?**

А) руководитель образовательной организации

Б) главный эксперт

В) технический эксперт

Г) эксперт с особыми полномочиями имеющий действующие удостоверение

«О проверке знаний требований охраны труда»

5.**Укажите, в каком порядке собирают мясорубку для крупного измельчения.**

А) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца,

нажимная гайка

Б) подрезная решетка, шнек, двусторонний нож, два нажимных кольца, нажимная гайка

В) нажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями, решетка с мелкими отверстиями,

два нажимных кольца

6**.Оборудование на рабочем месте участника устанавливается:**

А) с учётом последовательности выполнения технологических операций

Б) на усмотрение экспертов

В) в соответствии с инфраструктурным листом

Г) в соответствии с планом застройки площадки

7**.Настольное оборудование на рабочем месте участника устанавливается**:

А) с учётом последовательности выполнения технологических операций

Б) на усмотрение экспертов

В) в соответствии с инфраструктурным листом

Г) в соответствии с планом застройки площадки

8. **Возможно ли устанавливать тепловое оборудование рядом с холодильным**:

А) нет

Б) в зависимости от возможностей площадки

В) да

Г) да, с разрешения главного эксперта

9. **Какая общая длина рабочей поверхности должна быть на рабочем месте участника:**

А) не менее 3600 м.

Б) не более 3600м.

В) не менее 5400м.

Г) на усмотрение организаторов

10. **Каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов, перечислите**

их по порядок с верху вниз:

1 -

2 -

3 -

4 -

5 –

11. **После окончания рабочего дня Эксперт обязан:**

А) Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания

Б) Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников

В) Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда

**Практические занятия:**

«Навыки работы с ножом. Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей»

«Организация рабочего места кондитера. Навыки работы с кондитерскими мешками, корнетиками, насадками»

«Темперирование шоколада»

**Самостоятельная работа обучающихся:**

Составить сообщение: «Виды ножей для карвинга и варианты их использования». **«Виды кондитерского инвентаря. Возможности его использования» № 2**

**Раздел 7 . Современные направления в общественном питании**

**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**

**ОК 1,2,7**

**У2;У3; З1; З2; З3**

**1. ХАССП – это:**

1) Хорошо Апробированная Система Стандартов Производства;

2) Анализ рисков и критические контрольные точки;

3) Анализ опасностей и критические контрольные точки;

4) Система менеджмента безопасности продукции;

5) Система качества и безопасности пищевой продукции

**2. Критическая контрольная точка – это:**

1) Место расположения контролера ОТК;

2) Точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности;

3) Этап производственного процесса, на котором важно осуществить мероприятия по предупреждению или

снижению до приемлемого уровня опасности;

4) Точка, поставленная для привлечения внимания;

5) Параметр контрольной операции, связанной с предотвращением опасности

**3. Валидация – это:**

1) Получение свидетельства о безопасности продукции;

2) Подтверждение того, что мероприятия по управлению способны быть результативными;

3) Подтверждение результативности принятых решений;

4) Получение свидетельства тому, что разработанный документ может быть результативным;

5) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что требования, предназначенные

для конкретного применения, выполнены

**4. Верификация – это:**

1) Подтверждение на основе объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;

2) Процесс демонстрации способности выполнять установленные требования;

3) Подтверждение соответствия установленным требованиям;

4) Подтверждение результативности принятых решений;

5) Процесс получения свидетельств аудита\_\_

**5. Коррекция – это:**

1) Колебания курса рубля на бирже;

2) Переделка продукции;

3) Разрешение на отклонение;

4) Действие, предпринятое для устранения выявленного несоответствия;

5) Изменение Политики в области качества и(или) безопасности

**6. Корректирующее действие – это:**

1) Действие, предпринятое для устранения нежелательной ситуации;

2) Действие, предпринятое для повышения результативности Системы (объекта);

3) Приведение в соответствие требований документа и практики его выполнения;

4) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;

5) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия

**7. Предупреждающее действие направлено на:**

1) Устранение причины потенциального несоответствия;

2) Обеспечение результативности процесса;

3) Своевременное информирование руководства о нарушениях технологической дисциплины;

4) Устранение нежелательной ситуации;

5) Повышение внимания в случае чрезвычайной ситуации

**8. Мониторинг – это:**

1) Осуществление постоянного видеонаблюдения за персоналом;

2) Контроль выполнения Программы обязательных мероприятий;

3) Информационное сопровождение процесса производства;

4) Осуществление запланированной последовательности наблюдений или измерений;

5) Осуществление руководства предприятием

**9. Система менеджмента безопасности продукции включает в себя:**

1) Разработку Политики и целей в области безопасности продукции и их достижение;

2) Планирование безопасности;

3) Обеспечение безопасности продукции;

4) Управление безопасностью продукции;

5) Улучшения в области безопасности продукции

**10. Риск – это:**

1) Вероятность появления опасного фактора;

2) Оценка тяжести последствий от опасного фактора;

3) Благородное дело;

4) Негативное явление;

5) Сочетание вероятности возникновения опасного фактора и тяжести его последствий

**Практическое занятие**

«Технология текстуризации (агар-агар, крахмал, желатин)»

**Оценка практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Оценка 5** | **Оценка 4** | **Оценка 3** | **Оценка 2** |
| Рабочее место организовано в правильной последовательности | Рабочее место организовано в правильной последовательности | Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места | Не соблюдена последовательность |
| Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования, | Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования, | При организации рабочего места допущено одно нарушение | Не соблюдены правила |
| При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН | При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН | При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН | Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН |
| Оборудование собрано и разобрано верно | Оборудование собрано и разобрано верно | При сборке оборудования допущены ошибки | При сборке оборудования допущены грубые ошибки |
| Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями | Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями | Имеются ошибки в оформлении работы | Имеются ошибки в оформлении работы |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_ г | Дифференцированный зачет  По учебному предмету:  «Основы поварского дела»  Профессия «Повар, кондитер» | «Утверждаю»:  Замдиректора **ГБПОУ «БРИЭТ»)**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Б.Аюшиева |

**I вариант**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

**Задание**

Задание состоит из четырех частей:

**Часть А** – решение тестовых заданий по теме  **«Оценки профессионального мастерства на различных уровнях»** .

**Часть Б** – решение тестовых заданий по теме «**Виды посуды, столового белья**».

Часть В «Теория цвета в кулинарии»;

Часть Д«Организация рабочего места Повара, кондитера»;

**ЧАСТЬ А. «Оценки профессионального мастерства на различных уровнях»** .

**1."Чемпионат Hi-Tech" это -**

а.Чемпионат для специалистов, работающих на предприятиях России

б.Чемпионат для специалистов, работающих на передовых мировых предприятиях

в.Финал России для выпускников профессиональных учебных заведений России

**2.В Инфраструктурном листе указываются -**

а.Расположение инфраструктуры на площадке (розетки, выводы сжатого воздуха, вода и т.п.)

б.Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки, предоставляемых организатором

в.Параметры, как освещенность, напряжение, давление и т.п.

**3.Какие из аспектов имеют измеряемые параметры?**

а.Объективные

б.Субъективные

в.Судейские

**4.Движение «Абилимпикс» зародилось в**

а.Германия

б.Россия

в.Япония

**5.«Тулбокс» - это**

а.Список инструмента и расходных материалов, применимый для участия в соревнованиях, который привозит с собой участник.

б.Список всего необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, офисного оснащения и принадлежностей, необходимых для работы площадки

в. Материалы и техническое оснащение, которые должны предоставить Конкурсанты и Эксперты.

**Часть Б** «**Виды посуды, столового белья**»

**1.Из каких материалов используют посуду для сервировки стола**

а) хрустальную, металлическую и пластмассовую

б) только фарфоровую и стеклянную

в) фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую

г) только металлическую

**2. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:**

а) холодных закусок

б) горячих закусок

в) десерта

г) только для тортов

**3. Длина столового ножа примерно равна:**

а) диаметру столовой тарелки

б) диаметру пирожковой тарелки

в) длине вилки и ложки

**4. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:**

а) имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбьи косточки

б) отличаются большими по отношению к другим приборам размерами

в) предназначена для всех видов холодных блюд и закусок

**5. Закусочные приборы подают:**

а) к некоторым горячим закускам

б) к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам

в) только к горячим блюдам

**6. Какого столового прибора не существует:**

а) лопатка для икры

б) ложка разливательная

в) щипцы для мороженого

г) лопатка паштетная

**Часть В «Теория цвета в кулинарии»**

**1. Какие сочетания цветов относятся к контрастным?**

а) красный – зеленый б)желтый - синий

в) желтый –оранжевый г)зеленый – оранжевый

**2. Какой перечень цветов относится к теплой цветовой гамме?**

а) красный, оранжевый, коричневый, зеленый  
б) синий, голубой, фиолетовый, розовый, красный, желтый  
в) зеленый, черный, серый, белый, голубой, красный

**3. Какие цвета относятся к пастельным?**

а) голубой б) оранжевый

в) коралловый г) сиреневый

**Часть Д «Организация рабочего места Повара, кондитера»**

1**.Настольное оборудование на рабочем месте участника устанавливается**:

А) с учётом последовательности выполнения технологических операций

Б) на усмотрение экспертов

В) в соответствии с инфраструктурным листом

Г) в соответствии с планом застройки площадки

2. **Какая общая длина рабочей поверхности должна быть на рабочем месте участника:**

А) не менее 3600 м.

Б) не более 3600м.

В) не менее 5400м.

Г) на усмотрение организаторов

3. **Каждая полка холодильника предназначена для определенного сырья и полуфабрикатов, перечислите**

их по порядок с верху вниз:

1 -

2 -

3 -

4 -

5 –

4. **После окончания рабочего дня Эксперт обязан:**

А) Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания

Б) Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников

В) Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда

**5.Обозначьте целевое использование цветовой маркировки разделочных досок**

Красный -

Синий -

Желтый -

Зеленый -

Белый -

Коричневый -

6. **Возможно ли устанавливать тепловое оборудование рядом с холодильным**:

А) нет

Б) в зависимости от возможностей площадки

В) да

Г) да, с разрешения главного эксперта

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_ г | Дифференцированный зачет  По учебному предмету:  «Основы поварского дела»  Профессия «Повар, кондитер» | «Утверждаю»:  Замдиректора **ГБПОУ «БРИЭТ»)**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Б.Аюшиева |

**II вариант**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

**Задание**

Задание состоит из четырех частей:

**Часть А** – решение тестовых заданий по теме  **«Оценки профессионального мастерства на различных уровнях»** .

**Часть Б** – решение тестовых заданий по теме «**Виды посуды, столового белья**».

Часть В «Теория цвета в кулинарии»;

Часть Д«Организация рабочего места Повара, кондитера»;

**ЧАСТЬ А. «Оценки профессионального мастерства на различных уровнях»**

**1.Кодекс этики, устанавливает –**

а.этические нормы поведения лиц, вовлеченных в чемпионаты по стандартам WSR.

б.этические нормы поведения экспертов чемпионата

в.этические нормы поведения зрителей чемпионата

**2.Эксперт-компатриот это-**

а. Эксперт, отвечающий за электрооборудование площадки

б. Эксперт из того же региона/корпорации/учебного учреждения, что и Конкурсант, сопровождающий его на соревновании

в. Эксперт, отвечающий за санитарное состояние площадки

3**.Первый национальный конкурс WSR прошел-**

а. в 1947г. в Испании

б.в 1950 в США

в. в 1961 Россия

4. **Россия вступила в Движение WSR в**

а.1997

б.2002

в.2012

5. **Juniorskills это движение среди**

а.студентов

б.школьников

в.молодых специалистов

**Часть Б** «**Виды посуды, столового белья**»

**1. Какого столового прибора не существует:**

а) лопатка для икры

б) ложка разливательная

в) щипцы для мороженого

г) лопатка паштетная

**2. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)**

а) накрытие стола скатертью

б) Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)

в) расстановка бокалов, стаканов и тарелок

г) Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)

**3. Столовые приборы размещают:**

а) справа от пирожковой тарелки

б) сверху над центральной тарелкой

в) справа и слева от центральной тарелки

**4. Столовую ложку кладут всегда**

а) слева от тарелки

б) с правой стороны углублением вверх

в) сверху над тарелкой

**5. Молльтон это**

а) верхняя скатерть

б) так называемый подскатертник

в) накидка для стула

**6. Для подачи фруктов используются:**

а) креманки из стекла, пирожковые тарелки

б) фруктовые салатники, столовые тарелки

в) вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые

**Часть В «Теория цвета в кулинарии»**

1**. Приведите пример холодной цветовой гаммы…**  
а) зеленый, черный, серый, белый, голубой  
б) фиолетовый, розовый, красный, желтый  
в) синий, голубой, изумрудно-зеленый, фиолетовый  
  
**2. Какие из перечисленных цветов являются ахроматическими?**а) белый, серый, красный б) серый, белый, черный  
в) черный, серый, голубой

**3. При рассматривании на некотором расстоянии небольших, касающихся друг друга цветовых пятен получается….**

а) пространственное смешение цвета б) ахроматичность цветов

в) контрастность цветов г) механическое смешение цвета

**Часть Д «Организация рабочего места Повара, кондитера»**

1.**Ушибы, порезы и раны – это…**

А) химические травмы

Б) механические травмы

В) химические травмы

Г) физические травмы

2. **Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров:**

А) углекислотно – бромэтиловый огнетушитель

Б) порошковый огнетушитель

В) газовый огнетушитель

Г) воздушный огнетушитель

3. **Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к:**

А) физическим факторам

Б) психофизиологическим факторам

В) биологическим факторам

Г) химическим факторам

4. **Кто проводит вводный инструктаж для всех участников и экспертов?**

А) руководитель образовательной организации

Б) главный эксперт

В) технический эксперт

Г) эксперт с особыми полномочиями имеющий действующие удостоверение

«О проверке знаний требований охраны труда»

5.**Укажите, в каком порядке собирают мясорубку для крупного измельчения.**

А) шнек, подрезная решетка, двусторонний нож, решетка с мелкими отверстиями, два нажимных кольца,

нажимная гайка

Б) подрезная решетка, шнек, двусторонний нож, два нажимных кольца, нажимная гайка

В) нажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями, решетка с мелкими отверстиями,

два нажимных кольца

6**.Оборудование на рабочем месте участника устанавливается:**

А) с учётом последовательности выполнения технологических операций

Б) на усмотрение экспертов

В) в соответствии с инфраструктурным листом

Г) в соответствии с планом застройки площадки

**Приложение**

**Печатные издания*:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: учебник/ Л.А.Радченко – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 373 с.
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студентов сред. проф. образования, - М.: Издательский центр Академия, 2012.- 320 с.

**Электронные ресурсы**

**а) локального доступа**

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

**б) электронный ресурс удаленного доступа**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания . 15.09.2011г.

Режим доступа [www.window.edu.ru/window/library/](http://www.window.edu.ru/window/library/) -

**Учебники в электронном варианте:**

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2018-400 с.

[Электронный ресурс]

1. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.

[Электронный ресурс]

1. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.

[Электронный ресурс]

1. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

[Электронный ресурс]

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр ≪Академия≫, 2000. - 256 с.

[Электронный ресурс]

1. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

1. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.

[Электронный ресурс]

1. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

1. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50

[Электронный ресурс]

1. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50

[Электронный ресурс]

1. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50

[Электронный ресурс]

1. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

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

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

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

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

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

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. (протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/