

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено  
Методическим Советом  
Протокол № 10  
«27» июня 2022 г.

Согласовано:  
Индивидуальный  
предприниматель ИП  
«Харченко С. Н.»  
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР  
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

<i>профессия СПО</i>	16675 Повар
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л. Л. ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты  
(ФИО преподавателя)

р.п. Юрты, 2022 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной практики по профессии 16675 Повар

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Результаты освоения учебной практики, подлежащие промежуточной аттестации	4
1.3	Контроль и оценка освоения программы учебной практики	4
1.4	Критерии оценки	5
	Приложение 1	7

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

Рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по профессии Повар, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

#### **Цель освоения программы учебной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

#### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению различных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса;
- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

<i>Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах</i>	
Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь
<b>Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов;</b> <b>виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов;</b> <b>виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка);</b> <b>формы нарезки овощей;</b> <b>способы разделки рыбы;</b> <b>виды полуфабрикатов из мяса и дичи;</b> <b>ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);</b> <b>виды тепловой обработки (варка, жарка,</b>	Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой; сортировать овощи; чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи; нарезать овощи соответствующим образом; варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши; размораживать мясо, рыбу; потрошить рыбу, птицу, дичь; обрабатывать субпродукты; готовить натуральные полуфабрикаты; формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы; жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной

<p><b>бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание);</b>  <b>название блюд;</b>  <b>виды мучных блюд и кулинарных изделий</b>  <b>виды начинок, фарша;</b>  <b>название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд;</b>  <b>рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд;</b>  <b>правила оформления и раздачи блюд;</b>  <b>критерии и методы определения качества продуктов;</b>  <b>признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов;</b>  <b>способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий;</b>  <b>порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;</b>  <b>правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды;</b>  <b>правила личной гигиены</b></p>	<p>массы, блинчики, блины, оладьи;  запекать крупяные и овощные изделия;  процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;  подготавливать сырье для изготовления теста;  приготавливать различные вида теста, формовать пирожки, пончики, булочки;  жарить и выпекать мучные изделия;  приготавливать бутерброды;  приготавливать холодные закуски;  приготавливать супы;  приготавливать соусы;  приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;  приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;  приготавливать салаты и заправки к ним;  приготавливать блюда из концентратов;  производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;  порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу</p>
---	--

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**  
**Вариант 1**

**1. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К горячим напиткам относятся:**

- а) бульон;
- б) кефир;
- в) шоколад.

**2. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К холодным напиткам относятся:**

- а) морс;
- б) бульон;
- в) кока – кола.

**3. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К горячим напиткам относятся:**

- а) квас;
- б) кисель;
- в) какао.

**4. Обведи кружочком правильные ответы:**

**При нарезке лука можно использовать следующие формы:**

- а) кольца;
- б) кубики;
- в) крошка;
- г) полукольца.

**5. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Наибольшая потеря витамина С происходит во время варки картофеля при погружении:**

- а) в горячую воду;
- б) в холодную воду.

**6. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Наибольшее количество витаминов содержится:**

- а) в овощах;
- б) в колбасе;
- в) фруктах.

**7. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления бутербродов - ...**

- а) хлеб;
- б) сыр;
- в) масло сливочное;
- г) колбаса;
- д) шоколад.

**8. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления каши - ...**

- а) соль;
- б) крупа;
- в) масло сливочное;
- г) вода;
- д) мороженое.

**9. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления супа - ...**

- а) хлеб;
- б) мясо, фарш;
- в) картофель, морковь, лук;
- г) колбаса;
- д) пирожное.

**10. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления яичницы - ...**

- а) батон;
- б) яйцо;
- в) картофель, морковь, лук;
- г) мясо;
- д) масло сливочное.

## **ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

### **Вариант 2**

**1. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления котлет - ...**

- а) хлеб;
- б) мясо;
- в) соль;
- г) яйцо;
- д) квас.

**2. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К горячим напиткам относятся:**

- а) чай;
- б) кисель;
- в) кофе.

**3. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К холодным напиткам относятся:**

- а) чай;
- б) кисель;
- в) молочный коктейль.

**4. Установите соответствие (проведите стрелками)**

**Вид посуды:**

**Название посуды:**

- А – кухонная; а) кастрюля;
- Б – столовая; б) тарелка;
- в) блюдце;
- г) тёрка;
- д) сахарница;
- е) сковорода.

**5. Обведи кружочком правильные ответы:**

**К молочным продуктам относятся:**

- а) йогурт;
- б) майонез;
- в) сыр;
- г) кетчуп.

**6. Обведи кружочком правильные ответы:**

**В каком виде рыба поступает в продажу:**

- а) живая;
- б) жареная;
- в) соленая;
- г) мороженая.

**7. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Для чего перебирают крупы:**

- а) чтобы каша была вкуснее;
- б) чтобы удалить примеси;
- в) чтобы быстрее сварилась.

**8. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из какой крупы приготавливают каши:**

- а) из риса;
- б) из манной крупы;
- в) из овсяной крупы;
- г) из пшеня.

**9. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Для приготовления блинов необходимы:**

- а) мука и яйца;
- б) соль и сахар;
- в) газированная вода.

**10. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Есть надо:**

- а) с закрытым ртом
- б) читая книжку
- в) не торопясь

## **ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

### **Вариант 3**

**1. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Мясо можно...**

- а) сварить, пожарить, запечь, потушить, припустить;
- б) запечь, потушить;
- в) сварить, пожарить.

**2. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Рыбу можно...**

- а) сварить, пожарить, запечь, потушить, припустить;
- б) запечь, потушить;
- в) сварить, пожарить.

**3. Обведи кружочком правильные ответы:**

**После приготовления блюда необходимо:**

- а) привести себя в порядок;
- б) помыть всю посуду и убрать её на место;
- в) прилечь отдохнуть.

**4. Обведи кружочком правильные ответы:**

**При выпечке печенья противень смазывают жиром. Зачем?**

- а) так принято;
- б) чтобы не пригорало;
- в) чтоб было вкусней.

**5. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:**

- а) сухарики;
- б) торт;
- в) вафли;
- г) муку.

**6. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Варить овощи для салатов и винегретов следует:**

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками.

**7. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Перед замешиванием теста муку:**

- а) сушат;
- б) просеивают;
- в) перебирают.

**8. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из рыбного фарша можно приготовить:**

- а) суп;
- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) печенье.

**9. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Что необходимо для приготовления коктейлей:**

- а) мясорубка;
- б) тостер;
- в) миксер.

**10. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Для чего можно использовать листья укропа и петрушки?**

- а) украшения салата
- б) кормления домашних животных
- в) супа

## **ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

### **Вариант 4**

**1. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Салат из свежих овощей украшают:**

- а) зеленью;
- б) майонезом;
- в) искусственными цветами;

**2. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из яиц можно приготовить:**

- а) яичницу;
- б) омлет;
- в) тесто;
- г) пельмени.

**3. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Макароны при варке засыпают в кастрюлю :**

- а) с холодной водой;
- б) с теплой водой;
- в) с горячей водой;
- г) с кипящей водой.

**4. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Молочными продуктами являются:**

- а) молоко;
- б) квас;
- в) пепси – кола;
- г) чай.

**5. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из молока можно приготовить:**

- а) молочный коктейль;
- б) котлеты;
- в) мороженое;
- г) пельмени.

**6. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из картофеля можно приготовить:**

- а) картофельное пюре;
- б) картофельные котлеты;
- в) мороженое;
- г) вареники с картофелем.

**7. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из творога можно приготовить:**

- а) сырники;
- б) запеканку;
- в) мороженое;
- г) вареники с творогом.

**8. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из овощей можно приготовить:**

- а) салат;
- б) запеканку;
- в) торт;
- г) суп.

**9. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из фруктов можно приготовить:**

- а) салат;
- б) пюре;
- в) чай;
- г) компот.

**10. Обведи кружочком правильные ответы:**

**Из рыбы можно приготовить:**

- а) суп;
- б) котлеты;
- в) омлет;
- г) пельмени рыбные.

**Эталоны ответов:**

**1 вариант**

<b>№ вопроса</b>	<b>Вариант ответа</b>
<b>1.</b>	<b>В;</b>
<b>2.</b>	<b>А; В;</b>
<b>3.</b>	<b>В;</b>

4.	А; Б; В; Г;
5.	Б;
6.	А; В;
7.	А; Б; В; Г;
8.	А; Б; В; Г;
9.	Б; В;
10.	Б; Д;

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

*Каждый правильный ответ – 1 балл*

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
10 – 9	5 (отлично)
7 – 6	4 (хорошо)
5 – 4	3 (удовлетворительно)
3 и менее	2 (неудовлетворительно)

### **2 вариант**

<i>№ вопроса</i>	<i>Вариант ответа</i>
1.	А; Б; В; Г;
2.	А; В;
3.	Б; В;
4.	А – А; Г; Е; Б – Б; В; Д;
5.	А;
6.	А; Г;
7.	Б;
8.	А; Б; В;
9.	А; Б;
10.	А; В;

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

**Каждый правильный ответ – 1 балл**

<b>Количество баллов</b>	<b>Оценка</b>
10 – 9	5 (отлично)
7 – 6	4 (хорошо)
5 – 4	3 (удовлетворительно)
3 и менее	2 (неудовлетворительно)

**3 вариант**

<b>№ вопроса</b>	<b>Вариант ответа</b>
1.	А;
2.	А;
3.	Б;
4.	Б;
5.	А;
6.	Б;
7.	Б;
8.	А; Б;
9.	В;
10.	А; В;

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

**Каждый правильный ответ – 1 балл**

<b>Количество баллов</b>	<b>Оценка</b>
10 – 9	5 (отлично)
7 – 6	4 (хорошо)
5 – 4	3 (удовлетворительно)
3 и менее	2 (неудовлетворительно)

**4 вариант**

<b>№ вопроса</b>	<b>Вариант ответа</b>
1.	А;
2.	А; Б;
3.	Г;

4.	А;
5.	А; В;
6.	А; Б; Г;
7.	А; Б; Г;
8.	А; Б; Г;
9.	А; Б; Г;
10.	А; Б; Г;

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

*Каждый правильный ответ – 1 балл*

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
<i>10 – 9</i>	<i>5 (отлично)</i>
<i>7 – 6</i>	<i>4 (хорошо)</i>
<i>5 – 4</i>	<i>3 (удовлетворительно)</i>
<i>3 и менее</i>	<i>2 (неудовлетворительно)</i>