

**ЗАКЛАД ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
«НОВОДЕСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЗП(ПТ)О

«Новоодеський професійний коледж»

Василь УКРАЇНЕЦЬ

«04» березня 2024 р.



**Зразок контрольно-оцінювальних матеріалів
для проведення одного оцінювання результатів
навчання за професійною кваліфікацією
«Кухар 3 розряду»**

Комплект контрольно-оцінювальних матеріалів
для проведення оцінювання результатів навчання за
професійною кваліфікацією «Кухар 3 розряду»
трудова функція: А(А1, А2, А3, А4, А5, А6)
Б (Б1, Б2, Б3, Б4, Б5, Б6, Б7, Б8) В (В2)
розглянуто та схвалено на
засіданні педагогічної ради ЗП(ПТ)О «Новоодеський
професійний коледж» 04.03.2024 протокол № 4

Секретар педагогічної ради
Ольга Резніченко

Зразок контрольно-оцінювальних матеріалів (тести) для проведення теоретичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією «Кухар 3 розряду»

трудові функції: А(А1, А2, А3, А4, А5, А6) Б (Б1, Б2, Б3, Б4, Б5, Б6, Б7, Б8) В (В2).

№ з\п	Запитання	Варіанти відповіді
1	Який розчин хлорного вапна використовуємо для миття рук?	А) 0,2% Б) 0,1% В) 1%
2	Коли проводиться первинний інструктаж?	А) при вступі до коледжу Б) при одержанні травми В) на початку занять у кожному кабінеті, лабораторії, майстерні
3	Скільки комплектів змінного спецодягу повинен мати кухар?	А) Один Б) Два В) Три
4	Обробну дошку з літерами «МС» використовують для нарізання?	А) Масла свіжого Б) Моркви сирової В) М'яса сирого
5	В одному приміщенні можна зберігати?	А) Цукор, сіль, сухе молоко Б) Оселедець, ковбасу, борошно В) Цукор, борошно, яблука
6	Для дезінфекції устаткування, інвентаря використовують розчин хлорного вапна?	А) 0,2% Б) 0,5% В) 1%
7	З яких операцій складається обробка овочів?	А) Сортування, калібрування, миття, обчищення, промивання, нарізання Б) Сортування, очищення, нарізання В) Сортування, калібрування, доочищення
8	Овочі це основне джерело вітаміну?	А) С Б) Д В) Е
9	До бульбоплодів не відносяться?	А) Морква Б) Топінамбур В) Картопля
10	Гриби багаті на	А) Білки Б) Вуглеводи В) Жири
11	До підгрупи грибів сумчастих відносяться?	А) Сироїжки Б) Зморшки В) Опеньки
12	Жовтий, червоний, помаранчевий колір овочів обумовлений наявністю?	А) Каротину Б) Хлорофілу В) Бетаніну

13	Процент відходу картоплі до 1.09?	А) 15% Б) 20% В) 25%
14	Продуктивність картоплечистки МОК-16 кг/год?	А) 125 кг Б) 250 кг В) 400 кг
15	Для чого сульфітують обчищену картоплю?	А) Для варіння Б) Для зберігання В) Щоб запобігти потемнінню
16	Якої тканини найбільше в туші?	А) Жирової Б) М'язової В) Сполучної
17	На скільки категорій за вгодваністю поділяють свинину?	А) 1 Б) 3 В) 5
18	Остигле м'ясо, температура в товщі м'язів яких становить?	А) -10 С Б) 12 С В) 20 С
19	МИМ-105 потрібна для?	А) Відбивання м'яса Б) Подрібнення м'яса В) Приготування м'яса
20	Монорейкова лінія необхідна для?	А) Підвішування туш Б) Переробки м'яса В) Тривалого зберігання н/ф
21	Що таке обвалка?	А) М'ясо обрізають і розрізають на різні субпродукти Б) Жилкування м'яса В) М'ясо знімають з кісток
22	Передня четвертина туші складається з?	А) Лопаткової Б) Шийної В) Лопаткової, шийної, спиннореберної частин
23	Норма кісток і сухожилків при обробці яловичини І категорії становить?	А) 25,8% Б) 28,5% В) 1%
24	За розміром м'ясо поділяють на напівфабрикати?	А) Малошматкові, порційні Б) Великошматкові, порційні, дрібношматкові В) Натуральні, панірувальні
25	Правила зберігання охолоджених великошматкових напівфабрикатів з м'яса?	А) 0°C - +4°C, 24-48 год Б) 4°C - +8°C, до 12 год В) 12 С, їх не зберігають
26	До сільськогосподарської птиці належать?	А) Кури, гуси Б) Качки, індики, перепілки В) Кури, гуси, качки, індики

27	На скільки відсотків засвоюється м'ясо птиці?	А) 90% Б) 93% В) 99%
28	Гусей та індиків розморожують?	А) 5 год Б) 6 год В) 8 год
29	Шніцель Столичний готується з?	А) Курки Б) Качки В) Гуски
30	На великих підприємствах для осмалювання використовують пристрій?	А) УОП-1 Б) РО-1 В) ПГ-0,2
31	Напівфабрикати з птиці зберігають при температурі?	А) 6 С Б) 0-2 С В) 10 С
32	Дичину поділяють на?	А) Степову, річкову, болотяну Б) Лісову, гірську, степову, водоплавну, болотяну В) Гірську, водоплавну
33	М'ясо дичини містить білків?	А) 21-23% Б) 23-25% В) 25-28%
34	Перед обскубуванням дичину ошпарюють окропом?	А) 1 хв Б) 1-2 хв В) 3-4 хв
35	За місцем і способом існування рибу поділяють на?	А) Океанічну, морську Б) Океанічну, морську, прісноводну В) Океанічну, морську, прісноводну, прохідну
36	До обробки живу рибу можна зберігати?	А) 12 год Б) 1 добу В) 1-2 доби
37	Кількість відходів при обробці туши риби з головою становлять?	А) 15% Б) 20% В) 30%
38	Яким пристроєм очищають рибу від луски?	А) Шкребок Б) РО-1 В) МІМ-105
39	Скільки існує різновидів філе риби?	А) 1 Б) 3 В) 4
40	Морепродукти поділяються на групи?	А) Ракоподібні, молюски Б) Ракоподібні, молюски, голкошкірі, морські водорості В) Ракоподібні, молюски, морські водорості

41	До складу котлетної маси з риби входить?	А) Риба, хліб, вода, сіль Б) М'якоть риби, хліб пшеничний, Вода або молоко, сіль, перець В) М'якоть риби, сало, часник, вода, сіль, перець
42	Які кістки не придатні для варіння бульйонів?	А) Трубчасті Б) Лопаткові В) Хребетні
43	Яйця «у мішечок» варять?	А) 2-3 хв Б) 3-4 хв В) 4,5-5 хв
44	Для приготування омлету використовують?	А) Молоко Б) Сметану В) Борошно
45	Страви з сиру за способом теплової обробки не поділяють на:	А) Відварні Б) Тушковані В) Запечені
46	Сирники при подаванні?	А) Посипають цукровою пудрою Б) Поливають сметаною В) Поливають розтопленим вершковим маслом
47	Перед тепловою обробкою макарони?	А) Промивають Б) Перебирають В) Продувають
48	Картоплю смажену основним способом солять?	А) На початку смаження Б) Після утворення рум'яної кірочки В) Наприкінці смаження
49	До заправних супів не відноситься?	А) Борщ Б) Солянка В) Окрошка
50	Температура подавання гарячих перших страв?	А) 60-65 С Б) 65-70С В) 75С

Відповіді на зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення
практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною
кваліфікацією «Кухар 3 розряду»

№ завдання	Варіант відповіді	№ завдання	Варіант відповіді	№ завдання	Варіант відповіді	№ завдання	Варіант відповіді	№ завдання	Варіант відповіді
1	А	11	Б	21	В	31	А	41	Б
2	А	12	А	22	В	32	Б	42	Б
3	В	13	Б	23	А	33	Б	43	В
4	В	14	А	24	Б	34	Б	44	А
5	А	15	В	25	А	35	В	45	Б
6	Б	16	Б	25	В	36	В	46	Б
7	А	17	В	27	Б	37	Б	47	Б
8	А	18	Б	28	В	38	Б	48	Б
9	А	19	Б	29	А	39	В	49	В
10	Б	20	А	30	А	40	Б	50	В

Зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією «Кухар 3 розряду»

трудова функція: А(А1, А2, А3, А4, А5, А6) Б (Б1, Б2, Б3, Б4, Б5, Б6, Б7, Б8) В (В2).

Комплексне кваліфікаційне завдання

Варіант №1

Мета роботи: Перевірити навички самостійного виконання професійних компетентностей.

Прилади, інструменти та обладнання: посуд для приготування страв(каструлі різної ємності), сотейник, ложка розливна, посуд для відпуску, ножі кухарської трійни, ваги, розробні дошки «ОС», «МС», лотки для овочів, електрична або газова плита, жарова шафа.

Сировина: Буряк, капуста свіжа, картопля, морква, петрушка (корінь), цибуля ріпчаста, томат пюре, кістки, курка, борошно, вершкове масло, спеції, зелень, сметана, пшоно, вода, масло вершкове, чорнослив, цукор.

Завдання:

1. Організувати робоче місце, підготувати сировину для приготування страв.
2. Приготування та відпуск «Борщу з картоплею та капустою» (додаток 1)
3. Курка відварна з соусом білим основним (додаток 2)
4. Приготування «Каші пшоняної з чорносливом». (додаток 3)

Критерії оцінювання:

1. Зовнішній вигляд, особиста гігієна. (1 бал)
2. Організація робочого місця. (2 бала)
3. Уміння експлуатувати технологічне обладнання. (2 бала)
4. Дотримання вимог безпеки праці. (2 бала)
5. Правильність виконання технологічних прийомів та операцій виготовлення кулінарних страв. (3 бала)
6. Правила відпуску страв. (1 бал)
7. Органолептична оцінка якості страв. (1 бал)