

**ЗАКЛАД ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
«НОВООДЕСЬКИЙ 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 4 розряду»**

Комплект контрольно-оцінювальних матеріалів
для проведення оцінювання результатів навчання за
професійною кваліфікацією «Кухар 4 розряду»
трудова функція: А, Б(Б9), В (В1, В3, В4, В5, В6)
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 4 розряду»

трудові функції: А, Б(Б9), В (В1, В3, В4, В5, В6)

№ з\п	Запитання	Варіанти відповіді
1	Значення особистої гігієни?	А) Запобігання інфекційним захворюванням Б) Підвищення культури обслуговування В) Попередження харчових отруєнь
2	Який розчин хлорного вапна використовуємо для миття рук?	А) 0,2% Б) 0,1% В) 1%
3	Коли проводиться первинний інструктаж?	А) при вступі до коледжу Б) при одержанні травми В) на початку занять у кожному кабінеті, лабораторії, майстерні
4	Переваги вакуумного пакування?	А) Покращує смакові якості виробу Б) Збільшує масу виробу В) Зберігає свіжість продуктів харчування
5	Якого кольору дошку по НАССР ми використовуємо для обробки сільськогосподарської птиці?	А) Синього Б) Жовтого В) Червоного
6	Обов'язкове генеральне прибирання і дезінфекція всіх приміщень проводиться?	А) Один раз на місяць та у випадку виникнення харчових захворювань Б) Два рази на рік В) Кожного дня
7	За яким номером потрібно викликати пожежну службу	А) 101 Б) 103 В) 104
8	Евакуація здобувачів освіти під час пожежі повинна проводитися згідно	А) Розкладу Б) Малюнки В) План евакуації
9	Ваші дії під час отримання опіку?	А) Прикласти пакет льоду до рани Б) Змастити вражене місце йодом В) Змастити солоним розчином
10	Назвіть види вогнегасників?	А) Порошковий Б) Хімічно пінний В) Всі відповіді вірні

11	Який спосіб звільнення потерпілого від дії електричного струму вважається найнебезпечнішим?	А) Відкидання проводу що лежить на потерпілому Б) Перерубування проводів сокирою В) Вимкнення електроустановки рубильником
12	Скільки разів на рік потрібно проходити кухарю медогляд?	А) 1 Б) 2 В) 4
13	Що треба зробити коли на вас загорівся одяг (самодопомога)?	А) Збити полум'я руками Б) Збити полум'я швидко бігаючи В) Збити полум'я качаючись по підлозі
14	Чого найбільше в продовольчих товарів за хімічним складом?	А) Води Б) Білків В) Жирів
15	Який з методів виявлення свіжості сировини є найбільш точний?	А) Органолептичний Б) Лабораторний В) Немає різниці
16	Вразі виявленні недоліків під час прийому сировини Ваші дії?	А) Не звертати увагу Б) Звернутися до суду В) Повідомити постачальника про виявлення недоліків
17	Чи потрібно дотримуватися товарного сусідства?	А) Так Б) Ні В) Не має значення
18	Яка найбільш оптимальна температура для заморожених овочів і фруктів?	А) -18 С Б) -5 С В) 0 С
19	У ресторанах класу люкс не використовують посуд?	А) Скляний Б) Порцеляновий В) Пластмасовий
20	Яке з перерахованого устаткування для замісу тіста є зайвим?	А) МБТМ-140 Б) МТМ-15 В) МРО-150
21	Яка температура повинна бути для приготування млинців на молоці з використанням в ЖОЄ-720?	А) 160 С Б) 170 С В) 180 С
22	При підготовці до роботи вагівницю встановлюють....?	А) Вольтметром Б) Термометром В) Рівнем
23	Скільки відсотків об'єму діжі необхідно завантажувати на круте тісто в тістомісильну машину?	А) 50% Б) 80% В) 70%

24	Яка енергетична цінність пшеничного борошна вищого гатунку?	А) 331ккал Б) 293ккал В) 334ккал
25	Нормативно-технологічні документи ?	А)Збірник рецептур страв Б)Накладні В) Акт реалізації страв
26	Норми закладки сировини у збірнику рецептур приведені в?	А)Кг Б)Гр В)Мг
27	Яке призначення калькуляційної картки?	А) Документ що підтверджує вихід страви Б) Документ що підтверджує ціну реалізації на страву В) Документ що підтверджує норму сировини для страви
28	В скількох ваннах обробляємо яйця?	А) 2 Б) 3 В) 4
29	Яким розпилювачем являються дріжджі?	А)Хімічним Б) Біологічним В)Фізичним
30	Борошно по клейковині поділяють на групи?	А)1 Б)3 В)4
31	Час бродіння опари для дріжджового тіста?	А)1-1,5 год Б)40-60 хв В) 2-2,5 год
32	Яка оптимальна температура води для приготування дріжджового тіста?	А) 26-32 С Б) 32-36 С В) 35-40 С
33	Дрібні вироби із дріжджового тіста випікають при температурі?	А)220-240 С Б)200-210 С В)180-190 С
34	Що є розпушувачем в млинцевому тісті?	А)Сода Б)Амоній В)Яйця
35	Прісне тісто залишають на 30 хвилин після замішування для... ?	А) Бродіння Б) Дозрівання В) Набухання клейковини
36	Бісквітне тісто готують?	А)Холодним способом Б) Гарячим способом В)Холодним і теплим
37	З скількох стадій складається приготування прісного листкового тіста?	А)Однієї Б) Двох В) Трьох

38	В приміщенні з якою температурою рекомендують готувати Пісочне тісто ?	А) 8 С Б) 12 С В) 18 С
39	Скільки часу потрібно заварювати чай?	А) 1-2хв Б) 5-10 хв В) 20 хв
40	Каву «Глясе» готують з додаванням?	А) Білків Б) Морозива В) Жовтків
41	Чим можна фарширувати страву «Яблука фаршировані»?	А) Варенням Б) Сиrom В) Шоколадом
42	Страву «Яблука в тісті смаженні» смажать?	А) Основним способом Б) В напівфритюрі В) Фритюрі
43	До складу самбуків входять яєчні білки?	А) Так Б) Ні В) Немає різниці
44	Мус яблучний подають?	А) Формочках Б) Креманках В) Соусниках
45	Для приготування желе желатин або агар замочують у якому співвідношенні до води?	А) Один до двох Б) Один до чотирьох В) Один до восьми
46	Який із інгредієнтів значно покращить смак плодово-ягідного желе?	А) Вино Б) Сік плодовий В) Узвар
47	Температура подавання узварів?	А) 10 С Б) 12-15 С В) 18 С
48	Яка зі страв не відноситься до національної страви України?	А) Борщ Б) Капусняк В) Крем-суп
49	Вергуни при подаванні посипають?	А) Цукровою пудрою Б) Марципаном В) Тертим шоколадом.
50	Виберіть вид гарячих напоїв, який використовували здавна українці?	А) Чай Б) Кава В) Узвар

Відповіді на зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення
практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною
кваліфікацією «Кухар 4 розряду»

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

Зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією «Кухар 4 розряду»

трудові функції: А, Б (Б9), В (В1,В3,В4,В5,В6)

**Комплексне кваліфікаційне завдання
Варіант № 1**

Мета роботи: Перевірити навички самостійного виконання професійних компетентностей.

Прилади, інструменти та обладнання: посуд для приготування страв, посуд для бракеражу, ваги, ніж, розробна дошка, ложка; електрична плита, жарова шафа.

Сировина:

- 1). - печінка куряча, цибуля ріпчаста, морква свіжа, олія соняшникова, масло вершкове 82,5%, молоко 2,5%, вершки кулінарні 30%, желатин, кінза(зелень);
- 2). - кури бройлер, буряк(свіжий), картопля (свіжа),цибуля ріпчаста, морква (свіжа),петрушка (корінь), масло 72,5%, борошно пшеничне в/г, цукор, лимонна кислота, сметана 25%, зелень(кріп=петрушка),вершки кулінарні 30%;
- 3). - малина(морожена), цукор, крохмаль(картопляний), вода питна.

Завдання:

5. Виконати організацію робочого місця, підготовку сировини для приготування страв.
6. Приготування страв та відпуск. Бракераж.

№ з/п	Назва робіт, операцій	Одиниця виміру	Розряд, клас, категорія роботи	Кількість одиниць
1.	Панакота з паштетом із курячої печінки з морквою	порція	4	100г
2.	Борщ-крем з гарніром(ш/х)	порція	4	300г
3.	Кисіль ягідний вітамінний (ш/х)	порція	4	200г

* ш/х-шкільне харчування

Критерії оцінювання:

8. Зовнішній вигляд, особиста гігієна.
9. Організація робочого місця.
10. Уміння експлуатувати технологічне обладнання.
11. Дотримання вимог безпеки праці.
12. Правильність виконання технологічних прийомів та операцій виготовлення кулінарних страв.
13. Правила відпуску страв.
14. Органолептична оцінка якості страв.