

**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 5 розряду»**

Комплект контрольно-оцінювальних матеріалів
для проведення оцінювання результатів навчання за
професійною кваліфікацією «Кухар 5 розряду»
трудої функції: А, Б, В, Г(Г1, Г2, Г3, Г4).
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 5 розряду»

трудої функції: А, Б, В, Г(Г1, Г2, Г3, Г4).

№ з\п	Запитання	Варіанти відповіді
1	Підприємства обладнане барною стойкою називається	А) Кафе Б) Бар В) Закусочна
2	За характером виробництва підприємства ресторанного господарства ділять на?	А) Заготівельні, доготівельні з повним циклом виробництва Б) Заготівельні переробні В) Кафе, бари, ресторани
3	На яких підприємствах ресторанного господарства використовують посуд із емблемами, монограмами	А) Кафе, бари Б) Першого та другого класу В) Класу «люкс» «вищій»
4	Які види сервірування столів ви знаєте?	А) Попередній Б) Попередній та виконавчий В) Банкетний
5	Хто розробляє меню на підприємствах ресторанного господарства?	А) Завідувач виробництвом Б) Директор В) Старший кухар
6	Основні приміщення ресторану?	А) Вестибюль, сервісна, мийна Б) Аванзал, гардероб, роздавальна В) Вестибюль, аванзал, загальний і банкетний зали, буфети
7	Які загальні принципи складання меню?	А) Меню це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих I і II страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на день із зазначенням ціни і виходу Б) Меню перелік розташованих страв які є в наявності на даний день із зазначенням ціни, виходу і способу приготування В) Меню це візитна картка їдальні, ресторану, кафе, де вказано перелік перших та других страв
8	При оформленні страв можна вживати предмети які не є їстівними	А) Так Б) Ні В) Немає значення
9	Елементи оформлення треба підбирати із продуктів що	А) Не входить в рецептуру страв Б) Входить в рецептуру страв В) Немає значення

10	Що входить в меню обіду?	А) Закуска Б) Перша й друга страва В) Гарячий та холодний напій
11	Розгадайте тест. Глютонат натрію використовують до страв:	А) З м'яса, риби, овочів Б) Круп'яних страв В) Усі варіанти відповіді вірні
12	При подачі на банкетах, шуку або судак фаршировані у цілому вигляді, загортають у марлю:	А) Припускають протягом 30-50хв Б) Запікають протягом 30-50 хв В) Обсмажують у фритюрі
13	Свинячу печінку перед тепловою обробкою потрібно вимочити в розчині:	А) Меду у перевареній воді (100 мл на 1 л води) Б) Чаю (200 мл на 1 л води) В) Процідженого білого вина (50 мл на 1 л води)
14	Кращім способом при якому зберігається м'ясний сік є?	А) Подрібнення блендером Б) Січення м'яса вручну В) Подрібнення кутером
15	Що таке Панада?	А) Панірувальні сухарі Б) Борошно В) Лезон
16	Харчовими добавками називають групу природних або синтетичних речовин, які спеціально додають до продовольчої сировини, напівфабрикатів або готових продуктів з метою надання їм певних	А) Якісних показників Б) Смакових властивостей В) Хімічних властивостей
17	До нешкідливих харчових добавок відносять: меланін, альгінат натрію, пектинові	А) Пектинові речовини, пектин, добавки, E103, E105, E121, E123, E125 Б) Речовини, пектин, пшеничні висівки, кріопорошки, сухе знежирене молоко та ін... В) Меламін, альгінат натрію E230, E231, E232, E239
18	В якій широко використовується при тепловій обробці сковорідка вок ?	А) Європейська Б) Українська В) Азіатська
19	При дефростації м'яса слід пам'ятати?	А) Чим повільніше іде процес відтавання, тим менше втрачається м'ясного соку і поживних речовин Б) Чим швидше йде процес відтавання, тим менше втрачається м'ясного соку і поживних речовин. В) Не має різниці

20	Крохмаль при нагріванні з великою кількістю води клей стерилізується з утворенням драглеподібної маси	А) При 110 С Б) При 90 С В) При 100 С
21	Папільйот це спосіб теплової обробки, що передбачає?	А) Приготування загорнене в папір Б) В фольгу В) Тісто
22	Стиль хай тек це ?	А) Поєднання пластика і металу Б) Скла і ламінату В) Дерева і скла
23	Що таке кейтерінг?	А) Постачання готових страв замовнику Б) Магазин кулінарія В) Домова кухня
24	Фламбірування десертних страв це?	А) Підпалювання страв з додаванням коньяка Б) Приготування в мікрохвильовій печі В) Підпікання
25	При яких захворюваннях призначається дієта №10?	А) Нирок Б) Серцево-судинна система В) При гастриті з недостатньою секрецією шлунку
26	Яка температура подавання холодних супів у дієтичному харчування?	А) 8 С Б) 15 С В) 20 С
27	При захворюванні на цукровий діабет рекомендовано дієта №?	А) 6 Б) 9 В) 1
28	Дефіцит якої мінеральної речовини спричиняє виникнення захворювання щитовидної залози?	А) Йоду Б) Заліза В) Кобальту
29	Визначте неїстівні постаменти із рису, картопляного пюре з додаванням крохмалю, манки або хліба, що використовують для подачі м'ясних та рибних страв	А) Хрустати Б) Гости В) Крутони
30	Який вид кави подається з гарячою вершковою плівкою?	А) По віденські Б) Кава з молоком В) По варшавські
31	Чому кавоварка перестала варити каву і почала шипіти?	А) Вологі зерна кави Б) Фільтр та сітка забиті кавовими жирами та накипом В) Закінчилась вода у контейнері

32	Чому під час миття скляного посуду в посудомийній машині на ньому може з'явитися «радужна плівка»?	А) Дуже жорстка вода, низькотемпературна програма Б) Присутність поряд із скляним посудом у корзині виробів із срібла В) Неправильно обраний режим ополіскування посуду
33	Що таке декантація вин?	А) Дегустація вин Б) Переливання вина з пляшки в графин В) Додавання вина до страв
34	Яке призначення слайсера?	А) Для нарізання заморожених продуктів Б) Для нарізання гастрономічних продуктів В) Для тонкої нарізки гастрономічних продуктів, овочів, смаженого м'яса
35	Гарнір з картоплі нарізаний кубиками зі стороною 2 см, та обсмажений називається?	А) Пармонтє Б) Паве В) Сабле
36	Як проводиться санітарна обробка стаціонарного блендера?	А) Вимкнути машину, промити робочу камеру і робочі органи Б) Залити робочу камеру теплою водою, увімкнути машину на декілька секунд, потім воду вилити В) Вимкнути машину, промити робочу камеру
37	Які перші страви не подають туристам з Китаю?	А) Борщ Український Б) Збірна солянка м'ясна і рибна В) Пюреподібні супи
38	Слово Галантин якого походження?	А) Іспанського Б) Італійського В) Французького
39	З якої причини індукційна варильна поверхня може самостійно вмикатися хоча посуду на ній немає?	А) Залишки соля на варильній поверхні Б) Наявність будь-яких металевих предметів на варильній поверхні В) Обидві відповіді вірні
40	Подача страв в обнос це?	А) Французький спосіб обслуговування Б) Англійський спосіб обслуговування В) Європейський спосіб обслуговування
41	Пюреподібний суп бікси це -	А) Суп з раків, лобстерів, крабів або морської риби Б) Субпродуктів В) Птиці, дичини

42	Велюте це протертий суп який заправляється?	А) Яєчним жовтком з вершками або молоком Б) Вершковим маслом з яєчним жовтком В) Яєчним жовтком з сиром та вином
43	Порекомендуйте холодні закуски та страви для лікувальної дієти №2?	А) Ковбаса лікарська Б) Вінегрет з оселедцем В) Салат з редьки
44	Які харчові речовини виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму?	А) Пшеничні висівки Б) Альгінат натрію В) Пектин
45	Батьківщиною супу Гуйяш (гуляш) є?	А) Угорщина Б) Іспанська В) Україна
46	Для яких дієт використовують желе з кислого молока, кефіру, ацидофіліну?	А) Дієта №5 Б) Дієта № 6/10 В) Дієта № 7/10
47	Для приготування других страв основних дієт лікувального харчування широко використовують?	А) Овочі Б) Яйця, молочні продукти В) Морепродукти
48	Гарячі закуски готують у ?	А) Кокотницях, кокільницях Б) Кроншелі В) Всі відповіді вірні
49	Оптимальне співвідношення кальцію і фосфору досягається у поєднанні м'яса з:	А) Крупами Б) Овочами В) Макаронними виробами
50	Батьківщиною гарніру «Палента» ?	А) Італія Б) Румунія В) Молдова

Відповіді на зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення
практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною
кваліфікацією «Кухар 5 розряду»

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

Зразок контрольно-оцінювальних матеріалів для проведення практичної частини одного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією «Кухар 5 розряду»
трудова функція: А, Б, В, Г(Г1, Г2, Г3, Г4).

Комплексне кваліфікаційне завдання

Варіант №1

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

Сировина:

- 1) Судак, морква, масло вершкове, сіль, цибуля зелена;
- 2) Морква, кабачки, вершкове масло або сметана, савойська і білоголова капуста, картопля, томати, зелений горошок, петрушка ;
- 3) Куряче філе, яйця, молоко, борошно, вершкове масло.
- 4) Крупа гречана, вода, масло вершкове, сіль.
- 5) Кефір, желатин, ванілін, цукор або сахарин, варення.

Завдання:

1. Виконати організацію робочого місця, підготовку сировини для приготування страв.
2. Приготування комплексного меню лікувально-профілактичного харчування (№1, 2, 5, 7\10) та відпуск. Бракераж.

№ з/п	Назва робіт, операцій	Одиниця виміру	Розряд, клас, категорія роботи	Кількість одиниць
1.	Рибний паштет	порція	5	130г
2.	Овочева юшка	порція	5	300г
3.	Куряча котлета фарширована, парова	порція	5	130/ 280/5г
4.	Гарнір: Каша гречана	порція	5	150 г
5.	Желе з кислого молока аба кефіру	порція	5	100/ 20г