

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2022 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2022г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_А.В. Долгих  
«\_\_\_» августа 2022г.

Утверждаю  
И.о. директора  
\_\_\_\_\_А.А. Беляев  
«\_\_\_» августа 2022 г.

**Комплект контрольно – измерительных материалов** адаптированного профессионального модуля: **ПМ.02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.**

для профессии **16675 Повар.**  
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)**

с. Борское 2022 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	10
Комплексное практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	13
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	19
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	23

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для оценки освоения образовательных результатов профессионального модуля ПМ.02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий по профессии 16675 Повар.

Обучающиеся, завершившие обучение, по профессиональному модулю должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю согласно Профессиональному стандарту ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий. Контрольно-измерительные материалы разработаны в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной деятельности и методом сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами по критериям.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт, который проводится непосредственно после завершению обучения, по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения заданий, которые включают в себя 2 варианта по 30 вопросов каждый.

Итогом дифференцированного зачёта является балльная система оценивания. Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель – не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе дифференцированного зачёта.

В настоящем комплекте контрольно-измерительных материалов используются следующие термины и определения, сокращения:

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум».

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

Кандидат – обучающийся, завершивший освоение профессионального модуля.

**2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.**  
**Условия положительного/отрицательного заключения**  
**Результатов тестовых заданий дифференцированного зачёта**  
**ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и**  
**продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.**

Задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению профессионального модуля ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий. Контрольно-измерительные материалы разработаны в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Допуском к выполнению заданий дифференцированного зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора**  
**по оценке дифференцированного зачёта по модулю**  
**ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и**  
**продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

## 1 вариант.

### Блок А. Выберите правильный ответ

#### 1. К заправочным супам относятся:

- а) борщи, холодные супы;
- б) молочные супы, рассольники;
- в) солянки, супы овощные;
- г) сладкие супы, прозрачные.

#### 2. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой;
- г) бочоночками.

#### 3. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:

- а) жидкую;
- б) вязкую;
- в) рассыпчатую;
- г) вязкую или жидкую.

#### 4. При варке бобовых соль добавляют:

- а) в конце варки;
- б) в начале варки;
- в) не добавляют;
- г) во время варки.

#### 5. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:

- а) Мадера, парового соуса;
- б) соуса польского, голландского соуса;
- в) белого соуса, соуса красного основного;
- г) соуса лукового, соуса красного с корнионами.

#### 6. В состав омлетной смеси входят:

- а) яйца, мука, соль;
- б) яйца, жидкость, соль;
- в) яйца, соль, растительное масло;
- г) яйца, мука, соль, жидкость.

#### 7. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды со следующими продуктами:

- а) джем, повидло, сыр;
- б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
- в) шпик, корейка, сельдь, килька;
- г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.

#### 8. К железированным сладким блюдам относятся:

- а) суфле, желе, самбук, кисель;
- б) каша гурьевская, мусс, желе, самбук;
- в) желе, самбук, крем, яблоки в тесте.

#### 9. К горячим сладким блюдам относятся:

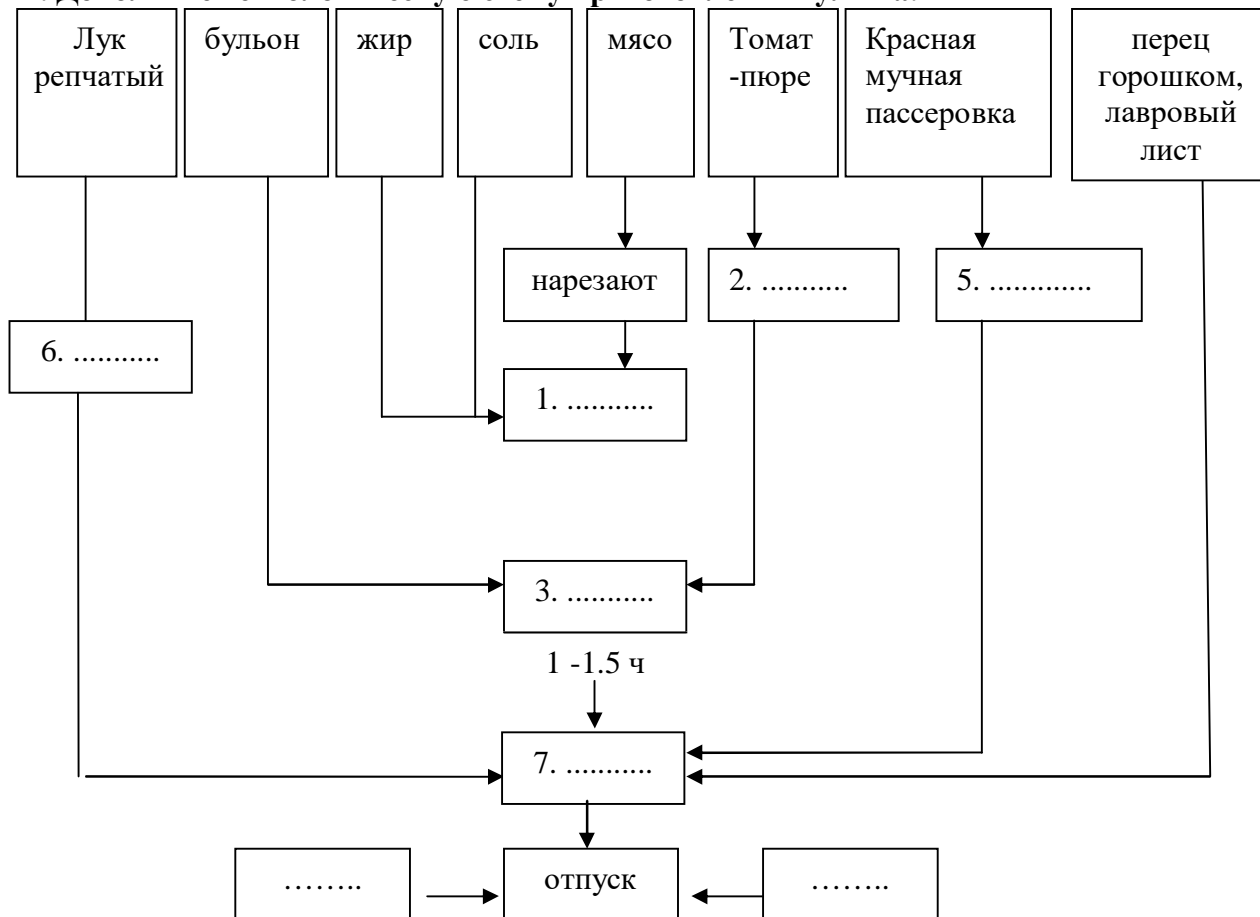
- а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
- б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
- в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;
- г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.

**10. Состав теста для пельменей:**

- а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;
- б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;
- в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;
- г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

**Блок С. Выполните задания на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов (используя технологическую карту)**

**11. Дополните технологическую схему приготовления гуляша:**



**2 вариант.**

**Блок А. Выберите правильный ответ.**

**1. Зеленые овощи варят:**

- а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
- б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) на пару.

**2. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

**3. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

- а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.

**4. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;

- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;  
г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**5. К жареной баранине подают соус:**

- а) красный основной; б) майонез; в) молочный с луком; г) польский.

**6. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°; б) 60°; в) 90°; г) 30°

**7. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;  
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

**8. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**

- а) натурально-рубленая масса из мяса; б) котлетная масса из мяса;  
в) котлетная масса из птицы; г) котлетная масса из рыбы.

**9. Салат-коктейль – это:**

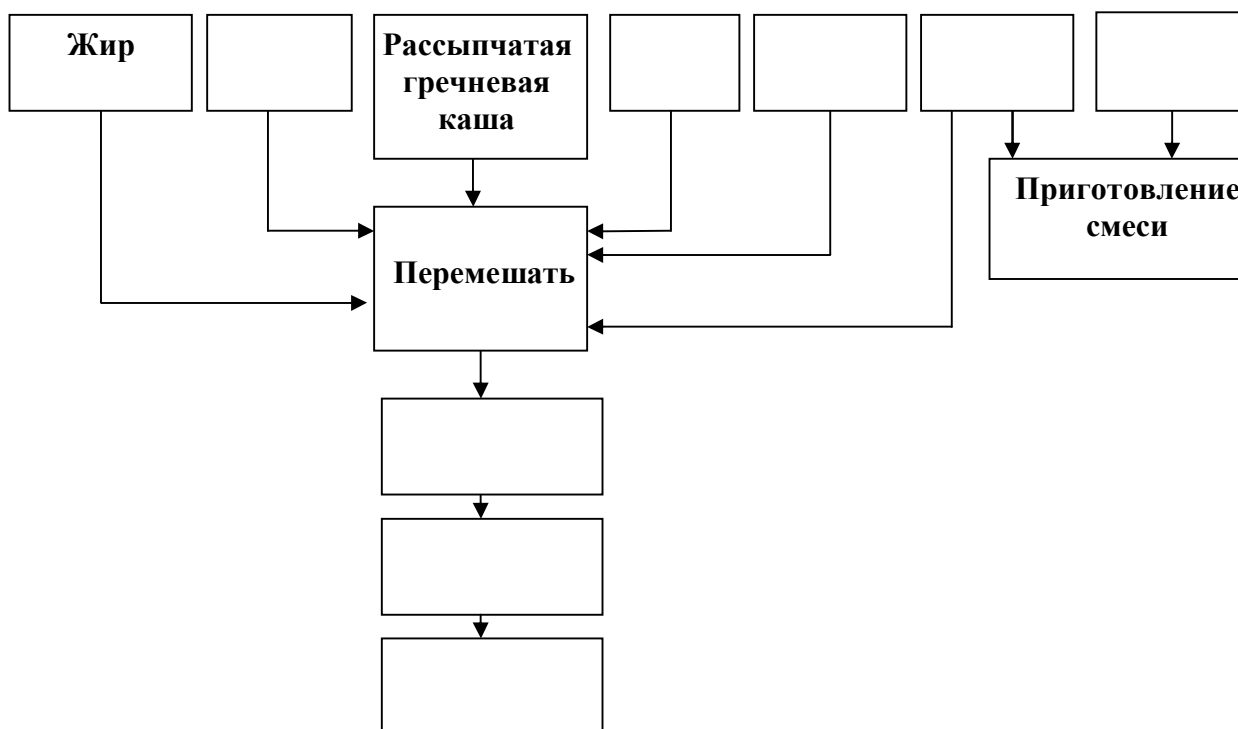
- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;  
б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;  
в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;  
г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

**10. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

- а) при отпуске кладут взбитые сливки; б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;  
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**Блок С. Выполните задания на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов (используя технологическую карту).**

**11. Дополнить технологическую схему приготовления крупеника гречневого:**



### Шкала оценивания тестовых заданий.

Дифференцированный зачёт состоит из блока А- тестовых заданий (ответить на вопросы) по профессиональному модулю ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий; блока С – Выполните задания на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов. Задания разрабатываются в двух вариантах по 10 вопросов в каждом блоке. Выполняются задания каждым участником на индивидуальном бланке ответов, с указанием варианта заданий, фамилии, имени, курса, группы, даты и подписи обучающегося.

Время на выполнение тестовых заданий 90 минут. Время учитывается после того, как обучающиеся ознакомятся с заданиями.

Оценивание заданий блока А, С - происходит из расчёта за каждый правильный ответ – 1 балл;

Максимальная оценка тестовых заданий – 11 баллов.

Оценка «5»(отл.) ставится за 11 б – 10 б выполненных заданий (90%-100%)

Оценка «4» (хор) ставится за 9 б – 8 б выполненных заданий (80%-89%)

Оценка «3» (удовл) ставится за 7 б выполненных заданий (70%-79%)

Оценка «2» (неуд) ставится за менее 7 б выполненных заданий (менее 70%)

### Таблица результатов дифференцированного зачёта профессионального модуля ПМ. 02 Выполнение задания повара по приготовлению презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

Наименование ОУ: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Дата проведения: \_\_\_\_\_ 2022 года

№ п п	ФИО обучающегося	Итоги оценки КДЗ МДК.02.		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Результат
	Макс. кол-во баллов			

Эксперт-  
экзаменатор \_\_\_\_\_