

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КГБПОУ «КАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА»

РАССМОТРЕН
Методической комиссией № 1
Протокол № 2 от « 27 » ноября 2025 г.
Председатель методической комиссии


подпись

О. С. Мельникова
инициалы, фамилия

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
работе 
подпись

О. А. Рейнгардт
инициалы, фамилия

« 27 » ноября 2025 г.

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ПРЕДМЕТУ ДУПК. 03 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Канск, 2025 г.

Содержание

	стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Результаты освоения, подлежащие проверке на итоговой контрольной работе	4
3. Комплект КОС для проведения итоговой контрольной работы	5

1. Пояснительная записка

Комплект КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения предмету ДУПК. 03 Введение в специальность по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой промежуточной аттестации по предмету «Введение в специальность» является контрольная работа, которая проводится в виде теста. Предусмотрено 2 варианта работы. Контрольная работа включает в себя три блока заданий и рассчитана на 90 минут.

Первая часть «А» направлен на проверку знаний и умений обучающихся, который направлен на выявление степени усвоения изученного материала. Оно содержит обобщенный материал по основным изученным темам. В задании необходимо отметить правильный ответ. Максимальное количество баллов за первую часть работы – 20.

Вторая часть «В» состоит из трёх заданий и направлена на проверку навыков принятия самостоятельных решений, умение руководить работой при выполнении ситуационных задач. Максимальное количество баллов за вторую часть работы – 12.

Третья часть «С» состоит из двух заданий и нацелена на проверку так называемых ассоциативных знаний - знаний о взаимосвязи определений и понятий. Максимальное количество баллов за третий блок заданий - 8.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 40.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен набрать 35-40 баллов (87 – 100%).

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен набрать 26-34 баллов (64 – 86%).

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен набрать 16 – 25 баллов (40 – 63%).

При получении 0 – 15 баллов (0 – 38%) выставляется отметка «неудовлетворительно».

2. Результаты освоения, подлежащие проверке на контрольной работе

В результате промежуточной аттестации по предмету ДУПК.03 Введение в специальность осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Комплект КОС для проведения итоговой контрольной работы

Инструкция

Предусмотрено два варианта работы. Контрольная работа включает в себя 3 блока заданий и рассчитана на 90 минут.

Первая часть «А» направлен на проверку знаний и умений обучающихся, который направлен на выявление степени усвоения изученного материала. Оно содержит обобщенный материал по основным изученным темам. В задании необходимо отметить правильный ответ. Максимальное количество баллов за первую часть работы – 20.

Вторая часть «В» состоит из трёх заданий и направлена на проверку навыков принятия самостоятельных решений, умение руководить работой при выполнении ситуационных задач. Максимальное количество баллов за вторую часть работы – 12.

Третья часть «С» состоит из двух заданий и нацелена на проверку навыков так называемые ассоциативные знания - знания о взаимосвязи определений и понятий. Максимальное количество баллов за третий блок заданий - 8.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 40.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен набрать 35-40 баллов (87 – 100%).

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен набрать 26-34 баллов (64 – 86%).

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен набрать 16 – 25 баллов (40 – 63%).

При получении 0 – 15 баллов (0 – 38%) выставляется отметка «неудовлетворительно».

Итоговая контрольная работа по предмету ДУПК. 03 «Введение в специальность»

Вариант 1

Часть 1. А

1.1 Тест

1. Культура, для которой характерна ориентация на широкую публику, называется
А. элитарной
Б. народной
В. массовой
Г. национальной

2. Больше всего микроорганизмов находится в
А. воде
Б. воздухе
В. почве
Г. в пище

3. Вредные микробы участвуют в процессе
А. гниения
Б. производства сыра
В. квашения капусты
Г. соления огурцов

4. Основное требование к планировке помещений ПОП.
А. последовательность и поточность
Б. перекрещивание потоков сырья
В. перекрещивание готовой продукции
Г. перекрещивание полуфабрикатов

5. Первые блюда (супы) Белорусской кухни:
А. Холодный свекольник с белыми грибами
Б. Борщ полтавский с галушками
В. Щи Московские.

6. Изделия из муки в Белорусской кухне:
А. Козули
Б. Коржики
В. Пироги ягодные

7. Национальным блюдом какой страны является паэлья?
А. Франция
Б. Австрия

В. Испания

8. В какой стране пельмени называют «Дюшбара»?

- А. Азербайджан
- Б. Болгария
- В. Армения

9. Лепешки «Кабартма» из какой страны?

- А. Россия
- Б. Венгрия
- В. Румыния

10. Из какого языка происходит слово «Майонез»?

- А. Французского
- Б. Итальянского
- В. Английского

11. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?

- А. Грузии
- Б. Армении
- В. Азербайджана

12. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

- А. Кулеш
- Б. Солянка
- В. Капустница

13. Какой овощ на Руси считался «вторым хлебом»?

- А. Картошка
- Б. Репа
- В. Тыква

14. Кашу из какой крупы на Руси называли чёрной кашей?

- А. Манную
- Б. Овсяную
- В. Гречневую

15. Назначение мармитов, тепловых шкафов и терmostатов:

- А. улучшение обслуживания потребителей;
- Б. для приготовления горячих блюд;
- В. для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- Г. поддержание готовой продукции в горячем состоянии.

16. При пищевом отравлении больному следует:

- А. принять анальгин;
- Б. промыть желудок 3-5 стаканами чистой воды;
- В. дать кипяток воды;
- Г. все ответы верны.

17. При ожогах кипятком или горячим предметом пораженный участок тела необходимо:

- А. быстро охладить струей холодной воды;
- Б. обработать содой пищевой;
- В. наложить марлевую повязку;
- Г. все ответы верны.

18. К полуфабрикатам относят:

- А. котлеты жареные;
- Б. пельмени и мясной фарш;
- В. шарики из творога;
- Г. вареники с картофелем.

19. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

- А. живая;
- Б. охлаждённая;
- В. мороженая;
- Г. солёная.

20. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для:

- А. предупреждения ограничений при приеме пищи;
- Б. предупреждения аварий на производстве;
- В. предупреждения распространений инфекционных заболеваний через пищу;

Часть 2. В

2.1. Ситуационная задача

На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?

2.2. Ситуационная задача

Поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.

2.3. Ситуационная задача

Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.

Часть 3. С

3.1 Практическое задание. Характеристика типа ПОП

Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал
Ресторан			

3.2 Практическое задание. Расположите указанные блюда в соответствии с требованиями по оформлению меню

1. Студень из говядины
2. Пельмени, запеченные с грибами
3. Солянка мясная
4. Оладьи из кабачков
5. Крем-суп с белыми грибами
6. Торт фруктовый мусс
7. Филе норвежского лосося, запеченного в тесте (фирменное блюдо)
8. Солянка домашняя с рыбой
9. Грибы белые маринованные
10. Зеленый борщ с телятиной
11. Сельдь с луком
12. Судак, запеченный с морепродуктами
13. Печень телячья, жареная с луком
14. Свинина, запеченная под соусом из лисичек
15. Салат мясной

Эталоны ответов

Вариант 1

№	Эталоны ответов	Количество баллов								
1.1.	1. В 2. В 3. А 4. А 5. А 6. В 7. В 8. А 9. В 10. А 11. А 12. А 13. Б 14. В 15. Г 16. Б 17. А 18. Б 19. А 20. В	20								
2.1.	Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом	4								
2.2.	Для удаления гусениц и их личинок капусту погружают в подсоленную воду.	4								
2.3.	Немедленно закрыть краны горелок газовых приборов и сообщить администрации.	4								
3.1.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Тип предприятия</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Классы</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Ассортимент блюд</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Обслуживающий персонал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Ресторан</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Люкс; Высший; Первый</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Рыбный; Пивной Вегетарианский; С национальной кухней; С кухней зарубежных стран;</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Административная (Директор, техник-технолог, управляющий); Обслуживающий персонал (официант, бармен); Вспомогательный персонал (гардеробщик, швейцар, уборщики). Производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).</td> </tr> </tbody> </table>	Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал	Ресторан	Люкс; Высший; Первый	Рыбный; Пивной Вегетарианский; С национальной кухней; С кухней зарубежных стран;	Административная (Директор, техник-технолог, управляющий); Обслуживающий персонал (официант, бармен); Вспомогательный персонал (гардеробщик, швейцар, уборщики). Производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).	4
Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал							
Ресторан	Люкс; Высший; Первый	Рыбный; Пивной Вегетарианский; С национальной кухней; С кухней зарубежных стран;	Административная (Директор, техник-технолог, управляющий); Обслуживающий персонал (официант, бармен); Вспомогательный персонал (гардеробщик, швейцар, уборщики). Производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).							
3.2.	1,9,11,15,3,5,8,10,2,4,7,12,13,14,6	4								
Максимальное количество баллов за контрольную работу		40								

Итоговая контрольная работа по предмету ДУПК. 03 «Введению в профессию»

Вариант 2

Часть 1. А

1.2 Тест

1. Вредные микробы участвуют в процессе

- А. гниения
- Б. производства сыра
- В. квашения капусты
- Г. соления огурцов

2. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.

- А. ферменты
- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

3. Основное требование к планировке помещений ПОП.

- А. внутренняя отделка должна быть красивой и современной
- Б. внутренняя отделка должна быть с евроремонтом
- В. внутренняя отделка должна быть без лишних архитектурных деталей
- Г. внутренняя отделка должна быть яркой, броской

4. Блюда из рыбы Белорусской кухни:

- А. Щука жареная
- Б. Треска, запеченная по-русски
- Б. Рыба в кляре.

5. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полосы высушенного мяса, приправленного всевозможными специями?

- А. Казахстан
- Б. ЮАР
- В. Норвегия

6. Из какого языка происходит слово «Майонез»?

- А. Французского
- Б. Итальянского
- В. Английского

7. Ризotto - распространенное блюдо из риса в?

- А. Италии

Б. Португалии
В. Греции

8. Национальным блюдом какой страны является «Паэлья»?

А. Франция
Б. Испания
В. Австралия

9. Любимое блюдо русских солдат. Его готовили, перемешивая капусту, рыбу, муку и толчёные сухари. А сейчас так называют беспорядок, неразбериху.

А. Бардак
Б. Полба
В. Кавардак

10. Как славяне называли хлеб?

А. Лепешка
Б. Каравай
В. Тюря

11. В старину у русских крестьян не было ...

А. Завтрака
Б. Обеда
В. Ужина

12. Для питания детей рекомендуют продукты:

А. молоко и молочные продукты;
Б. мясные продукты;
В. колбасные изделия;
Г. кондитерские изделия.

13. Товароведение – наука, изучающая:

А. микроорганизмы;
Б. строение человека;
В. природу и полезные свойства товаров;
Г. полезные свойства продуктов общественного питания.

14. Гниение — это:

А. расщепление углеводов;
Б. консервирование;
В. режим хранения;
Г. разложение белковых веществ.

15. Температура при хранении продуктов

А. низкая температура;
Б. благоприятная температура;

В. неблагоприятная температура;
Г. высокая температура.

16. Способ сохранения продуктов от порчи:

- А. замораживание;
- Б. сушка;
- В. консервирование;
- Г. пастеризация.

17. Дезинфекция — это:

- А. комплекс мер по уничтожению насекомых;
- Б. комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний;
- В. комплекс мер по уничтожению грызунов;
- Г. комплекс мер по уничтожению списанной посуды.

18. Энергетическая ценность пищевых продуктов зависит от содержания:

- А. витаминов;
- Б. белков, жиров, углеводов;
- В. минеральных веществ;
- Г. воды.

19. На каждого работника предприятия общественного питания должна быть заведена:

- А. личная медицинская книжка;
- Б. копия трудовой книжки;

20. К работе на предприятиях общественного питания не допускаются лица, больные:

- А. артритом, артрозом;
- Б. туберкулезом, дизентерией, гепатитом;
- В. гриппом;
- Г. зубной болью.

Часть 2. В

2.1. Ситуационная задача

На предприятие общественного питания поступили томаты. В упаковке есть перезрелые томаты. Как их можно использовать в кулинарии?

2.2. Ситуационная задача

Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой (вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.

2.3. Ситуационная задача

При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока.
Ваши действия.

Часть 3. С

3.1 Характеристика типа ПОП

Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал
Столовая			

3.2 Практическое задание. Расположите указанные блюда в соответствии с требованиями по оформлению меню

1. Лангет с помидорами
2. Суп-пюре из птицы
3. Плов
4. Шарлотка с яблоками
5. Салат из редьки с овощами
6. Суп картофельный с крупой
7. Мороженое с ягодами
8. Курица фаршированная (галантин) (фирменное блюдо)
9. Рыба в тесте жареная
10. Шашлык из баранины
11. Бульон мясной прозрачный
12. Салат столичный
13. Торт бисквитно-кремовый
14. Сельдь рубленая с гарниром
15. Рыба заливная с гарниром
16. Суп-харчо

Эталоны ответов

Вариант 2

№	Эталоны ответов	Количество баллов								
1.1 .	1. А 2. А 3. В 4. А 5. В 6. А 7. А 8. А 9. В 10. Б 11. А 12. А 13. В 14. Г 15. Б 16. В 17. Б 18. Б 19. А 20. Б	20								
2.1 .	Перезрелые томаты используют для приготовления супов, соусов, тушеных блюд.	4								
2.2 .	Попросить кухонного работника помыть без очереди одну кастрюлю или помыть самостоятельно у которой нет дефектов. После заказа следует отправить на списание сломанную кастрюлю.	4								
2.3 .	Нужно незамедлительно вызвать мастера и сообщить администрации. Самостоятельно искать и устранять причины не нужно.	4								
3.1 .	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Тип предприятия</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Классы</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Ассортимент блюд</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">Обслуживающий персонал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Столовая</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">-</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Общего типа, диетические, вегетарианские</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Административная (Директор); обслуживающий персонал (кассир, продавец, раздатчица); вспомогательный персонал (уборщики). Представляет собой трудовой коллектива производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).</td> </tr> </tbody> </table>	Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал	Столовая	-	Общего типа, диетические, вегетарианские	Административная (Директор); обслуживающий персонал (кассир, продавец, раздатчица); вспомогательный персонал (уборщики). Представляет собой трудовой коллектива производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).	4
Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал							
Столовая	-	Общего типа, диетические, вегетарианские	Административная (Директор); обслуживающий персонал (кассир, продавец, раздатчица); вспомогательный персонал (уборщики). Представляет собой трудовой коллектива производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).							
3.2 .	8,14,15,5,12,2,6,11,16,1,3,9,10,4,7,13	4								
Максимальное количество баллов за контрольную работу		40								