


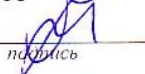
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КГБПОУ «КАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА»

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 предмета 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. Овсяная

В. Гречневую

15. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов:

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.	Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал	4
	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
 - В. 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. Ризотто - 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. Тюрю

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

- А. Завтрака
- Б. Обед
- 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 переспелые 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><tr><th>Тип предприятия</th><th>Классы</th><th>Ассортимент блюд</th><th>Обслуживающий персонал</th></tr><tr><td>Столовая</td><td>-</td><td>Общего типа, диетические, вегетарианские</td><td>Административная (Директор); обслуживающий персонал (кассир, продавец, раздатчица); вспомогательный персонал (уборщики). Представителем собой трудовой коллектив производственный персонал (повар, кондитер, начальник цеха).</td></tr></table>	Тип предприятия	Классы	Ассортимент блюд	Обслуживающий персонал	Столовая	-	Общего типа, диетические, вегетарианские	Административная (Директор); обслуживающий персонал (кассир, продавец, раздатчица); вспомогательный персонал (уборщики). Представителем собой трудовой коллектив 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). Представителем собой трудовой коллектив 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								