

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ

по производственной практике

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЗ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт)	Компетенция Ворлдскиллс
Помощник повара (3 уровень квалификации)	33.011 Повар	Поварское дело
Помощник кондитера (3 уровень квалификации)	33.010 Кондитер	Кондитерское дело

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ДЗ

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ДЗ заданий (направленных на демонстрацию конкретных освоенных)
ПК 1.1-1.4	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями. хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

	-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов, -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, -соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины производственная практика «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента» начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно -образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема -передачи информации в доступных для них формах.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ

➤ 3.1.1 Формулировка типового теоретического задания для зачета по производственной практике 01.

➤ Задание 1

➤ 1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

➤ 2. Время выполнения: 45 минут

- 1.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.
2. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.
- 3.Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей.
- 4.Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.
- 5.Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.
- 6.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.
- 7.Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Определение процента отходов, хранение.

- 8.Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отходов, хранение.
- 9.Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.
- 10.Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.
- 11.Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству.
- 12.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри. Требования к качеству.
- 13.Приготовление полуфабрикатов из рыбы :рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке.
- 14.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета.
- 15.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски.
- 16.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения.
- 17.Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки: приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса.
18. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки: бефстроганов, поджарка.
- 19.Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш.
- 20.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины.
- 21.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины: шашлык, поджарка, гуляш, плов.
- 22.Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб.
- 23.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые.
- 24.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.
- 25.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские.

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	25-18	17-15	14-10	16 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

- 1. Внимательно прочитайте задание выберите правильный ответ
- 2. Время выполнения: 45 минут
- Задание 2

Вариант 1.

1. При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2.Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

3. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

4.Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течении 4-5 часов.

в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 4-5 часов.

5.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

6.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

1. _____

2. _____

7. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

8.Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания?

а) в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты.

б) в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

в) в целом виде (мелкая и средняя), мелкокусковые порционные (филе с кожей и чистого филе)

9.Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?

а) двойную

б) тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки

в) тесто-кляр, двойную панировку

10.В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

➤ **1. Внимательно прочитайте задание выберите правильный ответ**

➤ **2. Время выполнения: 45 минут**

➤ **Задание 3**

Вариант 2.

1. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную.

2. Что такое «обвалка»? Лангет

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

3. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекания.

4. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

5. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

6. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

7. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

8. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

9. Укажите цель дефростации мяса. _____

10. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

Эталоны ответов

Вариант 1	Вариант 2
1-б	1-б
2-а	2-б
3-в	3-б
4-б	4-а
5-в	5-б
6-охлажденное и замороженное	6-б
7-а	7-а,б
8-в	8-а
9-в	9 –максимальное восстановление первоначальных свойств мяса
10-б,в	10- а,б

3.1.2 Критерии оценки

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	10 - 9	8	7	Ниже 7
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»