

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по производственной практике
«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2020 г.

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 2.1-2.8	-подготовка, уборка рабочего места; -выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковка, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (Комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями. -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

	продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных проборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины производственная практика «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания

Задание № 1

- **1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы**
- **2. Время выполнения: 45 минут**

1. Какие блюда относят к жареным и запечённым яичным блюдам.
2. Какие процессы происходят при брожении теста.
3. Технология приготовления макарон с сыром.
4. Какие пищевые вещества содержит творог.
5. Перечислите виды технологического оборудования, инвентаря необходимого для приготовления блинов.
6. Технология приготовления крупеника.
7. Как приготовить вареники ленивые.
8. Технология приготовления теста для блинчиков.
9. Технология приготовления лапшевника.
10. Назвать способы варки яиц.
11. Технология приготовления теста для блинов и оладьев.

12. Технология приготовления макаронника.
13. Пищевая ценность яиц.
14. Технология приготовления теста для домашней лапши и пельменей.
15. Как делят омлеты по способу приготовления.
16. Технология приготовления бобовых с жиром и луком.
17. Технология приготовления теста для вареников.
18. Как используют варёные яйца.
19. Технология приготовления теста для пирожков.
20. Перечислить виды технологического оборудования для приготовления пельменей и вареников
21. Как приготовить макароны с жиром или сметаной.
22. Как приготовить яйца «в мешочек»
23. Какие требования к качеству блюд «запеканка из творога».
24. Как приготовить яичницу глазунью с мясными продуктами.
25. При какой температуре замораживают сформованные вареники.

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

Вариант 1

1. Температура подачи горячих супов:

- а) 7-14°C;
- б) 50-55°C;
- в) 70-75°C
- г) 90-95°C

2. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи

3. Способы подготовки свеклы для борща:

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) варка с последующем обжариванием;
- г) бланширование

4. Пассерованные овощи закладывают в суп за:

- а) 5-10 мин
- б) 10-15 мин
- в) 20-25 мин
- г) 30-35 мин

5. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания

6. К жирным блюдам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые

7. При какой температуре отпускают супы-пюре?

- а) 65 °С;
- б) 75 °С;
- в) 77 °С.
- г) 80 °С.

8.Какая жидкая основа у борща холодного?

- а) квас;
- б) бульон;
- в) свекольный отвар.
- г) кефир

9.Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?

- а) квас;
- б) овощной отвар;
- в) свекольный отвар.
- г) мясной бульон

10.Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

- а) дольки;
- б) мелкие кубики;
- в) ломтики.
- г) кружочки

- **1. Внимательно прочитайте задание выберите правильный ответ**
- **2. Время выполнения: 45 минут**
- **Задание 3**

Вариант 2

1.Для отварной птицы подходит соус:

- а) белый основной;
- б) красный основной;
- в) томатный.
- г) соус красный с кореньями

2.В какой из рассольников при приготовлении закладывают капусту?

- а) Ленинградский;
- б) Московский;
- в) Домашний;
- г) Рассольник;

3.Как отпускают рассольник «Московский»

- а) с гречневой кашей;
- б) подают пампушки;
- в) наливают в тарелку льезон;
- г) подают с расстегаями рыбными;

4. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными.
- г) варят на пару

5. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник -

- а) тушат;
- б) припускают;
- в) пассеруют;
- г) используют сырыми.

6. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:

- а) сразу в молоке;
- б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
- в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.
- г) крупы и макаронные изделия отваривают в воде, при подаче соединяют с кипяченным молоком

7. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:

- а) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом;
- б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский;
- в) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, солянка грибная
- г) борщ холодный, борщ украинский, щи с зеленым яйцом

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

- а) Щи из квашеной капусты;
- б) Щи суточные;
- в) Щи по-уральски;
- г) Щи донские

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

- а) сметанного;
- б) белого;
- в) молочного;
- г) красного.

10. Производным какого соуса является соус томатный?

- а) белого;
- б) красного;
- в) молочного;
- г) лукового

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

➤ **2. Время выполнения: 45 минут**

➤ **Задание 4**

Вариант 3

1. Температура подачи холодных супов:

- а) 7-14°C;
- б) 50-55°C;
- в) 70-75°C
- г) 60-65 °C

2. Назвать супы, в состав которых входит свежая капуста:

- а) суп полевой, окрошка;
- б) щи, борщ;
- в) ботвинья, гороховый;
- г) окрошка, суп молочный

3. Концентрация бульона зависит от:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

4. Виды заправочных супов:

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

5. Чтобы на поверхности молочного супа при хранении не образовывалась пленка, применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания

6. К не жирной рыбе подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые

7. Какой рассольник варят на курином бульоне:

- а) Ленинградский;
- б) Московский;
- в) Домашний;
- г) Рассольник;

8. Какой из перечисленных супов относится к заправочным супам:

- а) рассольник Ленинградский;
- б) свекольник;
- в) окрошка на кефире;
- г) суп-пюре

9. В бульон добавляют оттяжку:

- а) для осветления;
- б) насыщения витаминами;
- в) улучшения вкуса;
- г) насыщения минералами

10. У одного из этих супов эластичная консистенция, напоминающая густые сливки:

- а) щи по-уральски;
- б) солянка Домашняя;
- в) суп –пюре из разных овощей;
- г) молочный суп

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

➤ **2. Время выполнения: 45 минут**

➤ **Задание 5**

Вариант 4

1. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
- г) «Сибирский»

2. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
- г) «Борщ с черносливом и грибами»

3.Какой борщ готовят на грибном отваре?

- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;
- в) «Московский».
- г) «Украинский»;

4.Какой борщ подается с мясным набором?

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».
- г) «Украинский»

5.С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

- а) для повышения пищевой ценности;
- б) для однородной консистенции;
- в) для улучшения вкуса.
- г) для улучшения цвета

6.Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?

- а) белым соусом;
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом.
- г) молоко

7. Какая пассеровка используется для приготовления соуса сметанного:

- а) красная жировая;
- б) белая жировая;
- в) красная сухая.
- г) белая сухая

8. Какую пассеровку используют для приготовления соуса томатного:

- а) красная жировая;
- б) белая жировая;
- в) красная сухая.
- г) белая сухая

9.Для мясного рулета подходит соус:

- а) белый основной;
- б) красный основной;
- в) соус томатный;
- г) соус паровой;

10. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:

- а) в рассольник с рыбой;
- б) в рассольник с птицей;
- в) в рассольник вегетарианский.
- г) в рассольник Ленинградский

Эталон ответа

1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант
1-в	1-а	1-а	1-б
2-б	2-в	2-б	2-в
3-а	3-в	3-а	3-а
4-б	4-а	4-б	4-б

5-б	5-б	5-б	5-б
6-в	6-в	6-а	6-б
7-а	7-а	7-б	7-г
8-в	8-б	8-а	8-б
9-б	9-г	9-а	9-б
10-б	10-а	10-в	10-а

3.2.1. Критерии оценки

«ОТЛИЧНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности исчерпывающе отвечает на все вопросы задания, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное.

«ХОРОШО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах.

Рекомендуемые грани оценок:

«отлично» - 91% правильных ответов, «хорошо» - 81-90% правильных ответов, «удовлетворительно» - 71-80% правильных ответов, «неудовлетворительно» - 70% правильных ответов.