

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по учебной практике

**«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
кулинарных изделий 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 (<i>направленных на демонстрацию конкретных освоенных</i>)
ПК 1.1-1.4	иметь практический опыт: -подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями. уметь: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы

	<p>обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибам, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы 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 учебная 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. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания

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

Задание 1

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»

Задание 2

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 11

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Тельное».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 12

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 13

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 14

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 15

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 1

Выберите правильный ответ:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушёные.

4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка;
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,

5. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:

- а) 5° - 6°С;
- б) 10° - 12°С;
- в) 18° - 20°С;
- г) 1° - 2°С.

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

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

8. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

9. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, топкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашины, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

10. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет, фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

Задание № 4

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

3. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;

- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

5. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

7. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

8. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

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

9. Внутри, какого полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыпята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

10. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сахарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Эталон ответов

Вариант 1	Вариант 2
1- в	1-в
2-г	2- а
3- г	3- б
4-б	4-в
5- б	5-б
6-г	6-в
7-а	7- б
8- а	8-б
9- а	9-г
10- в.	10-а

3.1.8. Критерии оценки

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

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.