

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по учебной 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	иметь практический опыт: -подготовке, уборке рабочего места; -выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (Комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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 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. знать: -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 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 учебная 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. В чём заключается первичная обработка круп.
2. Как приготовить сырники из творога.
3. Перечислить виды технологического оборудования, инвентаря, необходимого для приготовления яичницы глазуньи с гарниром.
4. Технология приготовления вязких каш.
5. Технология приготовления омлета жареного.
6. Перечислите виды технологического оборудования , инвентаря, необходимого для приготовления вареников с творогом.
7. Как подготовить бобовые к варке.
8. Технология приготовления яичной каши.
9. Технология приготовления блинов.
10. Технология приготовления рассыпчатых каш.

11. Технология приготовления яичницы глазуньи с гарниром.
12. Перечислите виды технологического оборудования, инвентаря необходимого для приготовления яичной каши.
13. Перечислить общие правила варки каш.
14. Технология приготовления вареников с творогом.
15. Технология приготовления оладьев.
16. Назвать способы варки макаронных изделий.
17. Технология приготовления пудинга творожного.
18. Технология приготовления блинчиков с творогом
19. Технология приготовления жидких каш.
20. Какие блюда относят к жареным блюдам.
21. Какова пищевая ценность изделий из теста.
22. Технология приготовления котлет манных.
23. Пищевая ценность творога.
24. Назовите виды разрыхлителей и их значение при приготовлении теста.
25. Технология приготовления пудинга рисового.

Задание № 2

1.Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

изделия из теста.

А) 18-20

Б) 6-20

В) 20-25

7.Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Яичная кашка.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	Варка.	
	Жарка.	
	Тушение.	

8Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Пудинг творожный.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	Пассерование.	
	Припускание.	
	Запекание.	

9.Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Котлеты рисовые.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	Варка.	
	Жарка.	
	Припускание.	

10.Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Крупеник гречневый.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
---------------------	-------------------------	--------

	Тушение.	
	Запекание.	
	Пассерование.	

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

1. Сколько берут молока на 1 яйцо при приготовлении омлета.

- А) 5 гр.
- Б) 15 гр.
- В) 25 гр.

2. Сколько по времени варят яйцо всмятку.

- А) 1,5-2 минуты
- Б) 2,5-3 минуты.
- В) 3,5-5 минут.

3. Дайте определение Меланж -это:.....

- А) высушенная смесь белков и желтков.
- Б) смесь белков и желтков профильтрованная и замороженная.
- В) смесь белков и желтков.

4. Потери при протирании творога.

- А) 1-2%
- Б) 2-3%
- В) 4-5%

5. Какова стандартная влажность муки.

- А) 13%
- Б) 14,5%
- В) 15,5%

6. Сколько жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении оладий.

- А) 1 л.
- Б) 1,5 л.
- В) 0,8 л.

7. Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Сырники.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	1-жарка.	
	2-припускание.	
	3-запекание.	

8. Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Фасоль в соусе.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	1-варка.	
	2-жарка.	
	3-припускание.	

9. Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Лапшевник.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	1-тушение.	
	2-запекание.	
	3-пассерование.	

10. Установите соответствующий вид тепловой обработки блюд.

Яйца под молочным соусом.	Вид тепловой обработки.	Ответ.
	1-тушение.	
	2-запекание.	
	3-пассерование.	

Эталон ответов

Вариант 1	Вариант 2
1- В	1-Б
2- А	2- б
3- Б	3- б
4- Б	4- а
5- А	5-б
6- Б	6- а
7- Варка	7- жарка
8- Запекание	8-варка
9- Жарка	9-запекание
10- Запекание	10-запекание

Задание № 4

1.Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 3

- Укажите, какой основной продукт входит в состав борща?**
 - капуста
 - свекла
 - огурцы
 - томаты
- Укажите, от чего зависит форма нарезки овощей, входящих в состав борща?**
 - от формы нарезки основного продукта
 - от времени варки
- Укажите форму нарезки свеклы для борща флотского?**
 - соломка
 - брусочки
 - ломтики
- Укажите, в каком цехе готовят горячие супы**
 - в холодном
 - в суповом
- Укажите температуру подачи горячих супов?**
 - не ниже 75°C
 - не ниже 65°C
- Укажите, за сколько минут до готовности борща закладывают пассированные овощи?**
 - за 10-15 минут
 - за 7-5 минут
- Укажите когда нужно закладывать картофель, если в состав борща входит квашенная капуста?**
 - в первую очередь
 - сразу после квашеной капусты
- Укажите норму отпуска супа?**
 - 150

б) 250

в) 300

9. Укажите допустимый срок реализации горячих супов?

а) не более 1 часа

б) не более 2 часов

в) не более 4 часов

10. Верно ли утверждение, что посуду для отпуска горячих супов подогревают до температуры 40°C?

а) да

б) нет

11. Выберите, из каких продуктов можно приготовить борщ с картофелем и капустой?

а) морковь

в) томатное пюре

б) капуста

г) крупа

12. Верно ли утверждение, что если борщ имеет неяркою окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем?

а) да

б) нет

13. Что нужно сделать, чтобы суп-лапша домашняя получился прозрачным?

а) лапшу отсеивают от муки

б) суп варят на медленном нагреве

в) предварительно лапшу отваривают в воде и откидывают на сито

14. При какой температуре хранят супы, заправленные льезоном?

а) 70-75°C

б) 60-65°C

в) 40-45°C

Задание № 5

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 4

1. Верно ли утверждение, что для приготовления супа картофельного с крупой все овощи нарезают кубиком ?

а) да

б) нет

2. Выберите из предложенных компонентов продукты необходимые для приготовления супа картофельного с бобовыми.

А) горох

б) огурцы

в) крупа

г) лук репчатый

3. Определите маркировку разделочной доски, используемой для нарезки зелени?

а) «ОС»

б) «Зелень»

4. Определите последовательность закладывания вермишели при приготовлении супа картофельного с макаронными изделиями

а) перед пассированными овощами за 25-30 минут до готовности супа

б) после пассированных овощей за 10-15 минут до готовности супа

5. Определите форму нарезки картофеля для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями

- а) дольки
- б) кубики
- в) соломка
- г) брусочки

6. При приготовлении супа картофельного с горохом, горох перебирают, промывают

- а) заливают холодной водой на 2-3 часа
- б) заливают кипятком

7. Суп картофельный с рыбой готовят на.....бульоне

- а) курином
- б) рыбном

8. Для приготовления супов важно, чтобы форма соответствовала.

- а) основному виду продукта
- б) требованиям качеству

9. При приготовлении супа-лапша домашняя на грибном отваре грибы нарезают

- а) соломкой
- б) ломтиком

10. Температура подачи горячих супов должна быть.....

- а) не ниже 85С
- б) не ниже 65С

11. Срок реализации горячих супов не должен превышать

- а) 2-х часов
- б) 4- часов

12. Если суп-лапшу домашнюю приготавливают на бульоне, то специи не кладут

- а) мяскопеченном.
- б) курином

13. Заправочными супами называют супы, которые заправляют

- а) мучной пассировкой
- б) пассированными овощами

14. Варят супы при.....кипении

- а) слабым
- б) сильным

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

Вариант 3		Вариант 4	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	ломтиками	3	б
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	А	7	Б
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г

11	В	11	В
12	Б	12	А
13	А	13	Г
14	Б	14	Б

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 полным 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.