

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ. 07.** Выполнение работ по профессии Повар

**ПП 07.01.** Производственная практика (по профилю специальности).

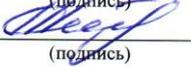
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования.

Разработчик  З.М. Токболатова

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПОПит  
« 21 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова  
(подпись)

г. Махачкала 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1.Паспорт фонда оценочных средств.....  | 3  |
| 2.Результаты освоения производственной практики, подлежащие проверке.....         | 3  |
| 3.Оценка освоения производственной практики.....                                  | 6  |
| 3.1.Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)..... | 6  |
| 4.Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....                   | 8  |
| 5.Критерии оценки.....  | 10 |

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств является (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы производственной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой производственной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ПК 7.2.** Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Формой аттестации по производственной практике является **зачет с оценкой**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по производственной практике ПП 07.01. осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций

Таблица 1.

| Результаты обучения: знания, умения, практический опыт   | Формируемые виды деятельности/компетенции |
|--|---|
| <b>Знать:</b>  | <b>ПК 7.2.</b>                            |
| 31 характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков  |   |
| 32 пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, |   |

|  |
|--|
| <p>33 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки</p>   |
| <p><b>Уметь:</b></p>   |
| <p>У1 определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p>   |
| <p>У2 вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять под-готовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ</p> |
| <p>У3 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p>   |
| <p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>   |
| <p>П1 приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p>  |

|   |
|---|
| <p>П2 приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протираания, фарширования; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p>                                     |
| <p>П3 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> |

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения производственной практики по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 3

| Элемент производственной практики  | Формы и методы контроля                                 |   |                          |   |
|--|---|---|--------------------------|---|
|  | Текущий контроль  |   | Промежуточная аттестация |   |
|  | Форма контроля  | Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт | Форма контроля           | Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт |
| <b>Тема 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   | Устный опрос<br>Тестирование.<br>Самостоятельная работа | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3                      | зачетная работа          | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3                      |
| <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд-супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых                              | Устный опрос<br>Тестирование                            | ПК 7.2.<br>31-33, У1-У3,<br>П1-П3                         | зачетная работа          | ПК 7.2.<br>31-33, У1-У3,<br>П1-П3                         |
| <b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи, кролика | Устный опрос<br>Тестирование                            | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3                      | зачетная работа          | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3                      |

|  |  |                                      |                    |                                      |
|--|--|--------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| <b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | Устный опрос<br>Тестирование<br>Самостоятельная работа | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3 | зачетная<br>работа | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3 |
| <b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Устный опрос<br>Тестирование<br>Самостоятельная работа | ПК7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3  | зачетная<br>работа | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3 |
| <b>Тема 1.6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | Устный опрос<br>Тестирование<br>Самостоятельная работа | ПК7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3  | зачетная<br>работа | ПК 7.2.<br>31-33,<br>У1-У3,<br>П1-П3 |

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

##### Формируемая компетенция: ПК 7.2

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание 1.** Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

- А. Помидоры, баклажаны
- Б. Перец, кабачки, огурец
- В. Перец, кабачки, капуста на голубцы
- Г. Картофель, помидоры, огурец

**Задание 2.** Как определить готовность рыбы:

- А. По наличию мелких воздушных пузырьков
- Б. Протыканием поварской иглой
- В. По вкусу и внешнему виду
- Г. Все ответы верны

**Задание 3.** С какой целью при припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

- А. Повышение витаминной активности
- Б. Улучшают вкус и запах
- В. Улучшают цвет
- Г. Все ответы верны

**Задание 4.** Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

- А. Рассыпчатые каши
- Б. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
- В. Жидкие и вязкие каши
- Г. Вязкие каши

**Задание 5.** Вырезка используется порционными кусками для:

- А. Лангета, филе, бифштекса
- Б. Антрекота, зраз отбивных
- В. Ромштекса, шницеля
- Г. Все ответы верны

**Задание 6.** Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?

- А. Парное
- Б. Охлажденное
- В. Остывшее
- Г. Мороженое

**Задание 7.** Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

- |        |         |
|--------|---------|
| 1) 15С | а) 48ч. |
| 2) 25С | б) 6ч.  |
| 3) 7С  | в) 24ч. |

**Задание 8.** Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

- |                  |            |
|------------------|------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3x0,5 |
| 2) средний кубик | б) 2,0x2,5 |
| 3) мелкий кубик  | в) 1,х1,5  |

**Задание 9.** Установите последовательность: технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку

**Задание 10.** Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- А) сахар;
- Б) вода;
- В) изюм;
- Г) чернослив;
- Д) лимонная кислота;
- Е) яблоки и груши;

### Перечень заданий открытого типа

**Задание 1.** Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы?

**Задание 2.** Потеря при варке мяса составляет?

**Задание 3.** С каким гарниром традиционно подают «Бефстроганов»?

**Задание 4.** Какие морепродукты относятся к нерыбным продуктам моря?

**Задание 5.** Что представляет собой жарка основным способом?

**Задание 6.** Что является основой холодных супов?

**Задание 7.** Как подают кофе по-венски?

**Задание 8.** Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на фруктозу и глюкозу?

**Задание 9.** Продолжите ответ: на рулете картофельном после запекания образуются трещины потому, что...

**Задание 10.** Продолжите предложение: к молочнокислым продуктам, оказывающим лечебное действие, обусловленное содержанием антибиотиков, подавляющих развитие болезнетворных микробов, в том числе туберкулезной палочки относится...

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

| Шкалы оценивания              |         | Критерии оценивания  |
|-------------------------------|---------|--|
| пятибалльная                  | зачет   |  |
| «Отлично» - 5 баллов          |         | Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;<br>исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;<br>правильно формирует определения;<br>демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;<br>умеет делать выводы по излагаемому материалу. |
| «Хорошо» - 4 балла            |         | Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;<br>достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;<br>демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;<br>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.            |
| «Удовлетворительно» - 3 балла | Зачтено | Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>демонстрирует общее знание изучаемого материала;<br>испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;<br>знает основную рекомендуемую литературу;<br>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.   |

|                                    |            |  |
|------------------------------------|------------|--|
| «Неудовлетворительно»<br>- 2 балла | Не зачтено | Ставится в случае:<br>незнания значительной части программного материала;<br>не владения понятийным аппаратом дисциплины;<br>допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;<br>неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;<br>неумения делать выводы по излагаемому материалу. |
|------------------------------------|------------|--|

### Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

| Процент выполненных тестовых заданий | Оценка              |
|--------------------------------------|---------------------|
| до 50%                               | неудовлетворительно |
| 50-69%                               | удовлетворительно   |
| 70-84%                               | хорошо              |
| 85-100%                              | отлично             |

### КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

| Формируемые компетенции | № задания                     | Ответ                                   |
|-------------------------|-------------------------------|---|
| ПК 7.2                  | <b>Задания закрытого типа</b> |   |
|                         | № 1                           | В                                       |
|                         | № 2                           | Б                                       |
|                         | № 3                           | Г                                       |
|                         | № 4                           | Г                                       |
|                         | № 5                           | Б                                       |
|                         | № 6                           | А                                       |
|                         | № 7                           | 1-в, 2-б, 3-а                           |
|                         | № 8                           | 1-б, 2-в, 3-а                           |
|                         | № 9                           | 4123                                    |
|                         | № 10                          | БДГВЕА                                  |
|                         | <b>Задания открытого типа</b> |   |
|                         | № 1                           | тефтели                                 |
|                         | № 2                           | 38-40%                                  |
|                         | № 3                           | картофель жаренный из отварного         |
|                         | № 4                           | кальмары, креветки, раки, крабы         |
|                         | № 5                           | жарка в малом количестве жира           |
|                         | № 6                           | квас, кефир, овощные отвары             |
|                         | № 7                           | с молочными пенками от топленого молока |
|                         | № 8                           | кисло-сладким                           |
| № 9                     | не сделали проколы            |   |
| № 10                    | кумыс                         |   |

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов