

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9916

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по «ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)»

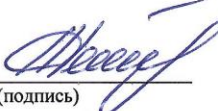
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень образования СПО на базе основного общего образования
(основное общее образование/среднее общее образование)

Разработчик 
(подпись)

М.С. Загирова
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП.ОПиТ от 21.09
20 23 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой 
(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

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	9
5. Критерии оценки.....	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы производственной «ПП 01.01. Производственной практика» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочей программой «ПП 01.01. Производственной практика (по профилю специальности)» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по производственной практике «ПП 01.01. Производственная практика (по профилю специальности)» является зачет с оценкой.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ ПК 1.3
31 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	
32 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	
33 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
34 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; особенности взаимодействия общества и природы	
35 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
36 прогрессивные способы организации процессов	

приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	
37 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	
38 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
39 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
310 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
311 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции	
Уметь:	
У1 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	
У2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
У3 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	
У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	
У5 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену	
У6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Иметь практический опыт:	
П1 Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
П2 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности	
Знать:	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ПК 1.4
312 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	
313 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
314 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
315 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья	
316 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
317 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	

318 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.
Уметь:
У7 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
У8 принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
У9 использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
У10 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
У11 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
У12 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У13 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У14 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
У15 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
Иметь практический опыт:
П3 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
П4 контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента полуфабрикатов;
П5 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

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 2.

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
Тема 1. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	Практическая работа	ПК 1.3 31-33, 37, У1- У4, П1 ПК 1.4 312-313, У9, У13, У15, П3	Зачетная работа	ПК 1.3 31-33, 37, У1- У4, П1 ПК 1.4 312-313, У9, У13, У15, П3
Тема 2. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	Практическая работа	ПК 1.3 33-34, У1- У4, П1 ПК 1.4 312, 315, 317, У7-У8, П4	Зачетная работа	ПК 1.3 33-34, У1- У4, П1 ПК 1.4 312, 315, 317, У7-У8, П4
Тема 3. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	Практическая работа	ПК 1.3 34- 36, У1- У5, П2 ПК 1.4 313-315, У9-У13, П2	Зачетная работа	ПК 1.3 34- 36, У1- У5, П2 ПК 1.4 313-315, У9-У13, П2
Тема 4. Подготовка овощей для сложных блюд, используя	Практическая работа	ПК 1.3 38- 39, У3-У6, П2 ПК 1.4	Зачетная работа	ПК 1.3 38- 39, У3-У6, П2 ПК 1.4

различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)		315-318, У7-У15, ПЗ-П5		315-318, У7-У15, ПЗ-П5
Тема 5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа	Практическая работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5	Зачетная работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5
Тема 6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	Практическая работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5	Зачетная работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5
Тема 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Практическая работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5	Зачетная работа	ПК 1.3 38- 311, У3-У6, П2 ПК 1.4 315-318, У7-У15, ПЗ-П5
Тема 8. Организация хранения обработанного сырья,	Практическая работа	ПК 1.3 33- 38, У1-У6, П2 ПК 1.4	Зачетная работа	ПК 1.3 33- 38, У1-У6, П2 ПК 1.4

<p>полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>		<p>312-318, У7-У15, ПЗ-П5</p>		<p>312-318, У7-У15, ПЗ-П5</p>
--	--	-------------------------------	--	-------------------------------

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 1.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:

- а. Кубик, соломка
- б. Ломтик, кружочки
- в. Стружка, бочонки

Задание №2. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

Задание №3. Вид грибов к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди

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

Задание №4. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

Задание № 5. Как разделяют рыбу для котлетной массы?

- а) целиком;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей.

Задание №6. С какой целью перед жареньем п/ф панируют?

- а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ и образования румяной корочки;
- б) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;
- в) для сохранения выхода.

Задание №7. Установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Масса брутто — это | а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку; |
| 2. Масса нетто — это | б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам; |
| 3. Масса отходов — это | в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку. |

Задание №8. Установите соответствие вида рыбы с ее жирностью (цифра + буква):

Вид жирности рыбы	Содержание жира
1. Тощая	а) от 8-20% жира
2. Средней жирности	б) до 3% жира
3. Жирная	в) от 3 -8% жира
4. Очень жирная	г) до 33% жира

Задание №9. Распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:

- 1) промывание;
- 2) обвалка и жиловка
- 3) приготовление п/ф
- 4) обсушивание;
- 5) дефростация;
- 6) деление на отруба

Задание №10. Установить последовательность данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

- 1) разделить рыбу на чистое филе;
- 2) добавить соль, перец;
- 3) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- 4) пропустить чистое филе через мясорубку;
- 5) массу перемешать;
- 6) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- 7) выбивание массы.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Назовите цвет доски в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания для обработки сырой птицы.

Задание № 2. Назовите форму полуфабриката «Тельное из рыбы».

Задание №3. Способ заморозки и хранения продуктов питания при $-30...-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, отличающийся от обычной заморозки обдувом холодным воздухом, за счет чего процесс ускоряется в 3—10 раз.

Задание № 4. Как называется суп, представляющий собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля, моркови и лука, с различными приправами?

Задание № 5. К какой категории относится рыба с содержанием жира до 3%?

Задание № 6. Каким способом кроме механического нарезают овощи?

Задание №7. Какой полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

Задание №8. Напишите температуру в толще мышц мороженого мяса, $^{\circ}\text{C}$.

Задание №9. Люля -кебаб – продолговатая «котлета» из _____ мяса, обжаренная на шампуре.

Задание № 10. Ростбиф изготавливают из _____, толстого и тонкого краев.

Формируемая компетенция: ПК 1.4

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Укажите сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 48 часов;
- в) 24 часа;
- г) 72 часа.

Задание №2. Что не входит в состав натуральной рубленой массы?

- а) хлеб;
- б) перец;
- в) соль;
- г) вода.

Задание №3. Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из...?

- а) свинины;

- б) птицы;
- в) баранины;
- г) говядины.

Задание №4. Какой группе мясных полуфабрикатов относится ростбиф?

- а) крупнокусковой;
- б) мелкокусковой;
- в) порционной.

Задание № 5. Шницель имеет форму:

- а) в виде кирпичика;
- б) в виде листика;
- в) кругло- приплюснутую;
- г) овальную.

Задание №6. Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 24 часа;
- в) 28 часов;
- г) 72 часа.

Задание №7. Установите соответствие:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| а) мелкокусковые п/ф; | 1) шницель, бифштекс; |
| б) порционные п/ф; | 2) азу, рагу, плов; |
| в) крупнокусковые п/ф; | 3) ростбиф, мясо шпигованное; |
| г) п/ф из натуральной рубленой массы. | 4) лангет, эскалоп. |

Задание №8. Установите соответствие между группой овощей и их ассортиментом.

группа овощей	ассортимент овощей
а) клубнеплоды	1) салат, шпинат, щавель, крапива
б) корнеплоды	2) картофель, топинамбур, батат
в) листовые овощи	3) кабачки, баклажаны, перец, огурцы
г) плодовые овощи	4) пастернак, сельдерей, хрен, редис

Задание №9. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы

1. промывание и приготовление полуфабрикатов
2. потрошение
3. размораживание
4. удаление головы, шеи, ножек
5. опаливание

Задание №10. Установите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

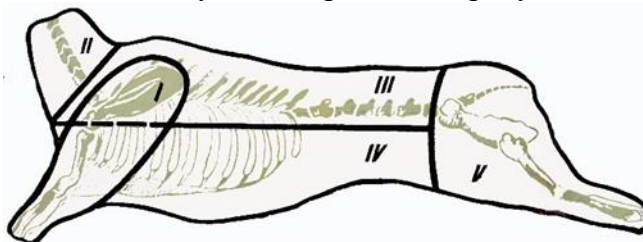
1. нарезка
2. сортировка
3. очистка
4. мытье
5. калибровка.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Назовите комплекс свойств пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах.

Задание № 2. Назовите вид предприятия, работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах.

Задание № 3. Схема разделки какой туши изображена на рисунке?



Задание № 4. Как называется подробное описание способа приготовления определённого блюда или продукта?

Задание № 5. Назовите к какой форме нарезки относятся соломка, брусочки, ломтики, кубики, дольки, кружочки?

Задание № 6. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

Задание № 7. Как называется количество готовой продукции (в кг, т.е. вес), которое получается из 100 кг муки и другого дополнительного сырья.

Задание № 8. Назовите уменьшение массы пищевых продуктов в процессе их приготовления, также при хранении и разморозке.

Задание № 9. Фуа-гра называют специальным образом приготовленная печень откормленного _____ или утки.

Задание № 10. Дополните предложение. Энергетическая ценность продуктов питания (калорийность) — расчетное количество _____ энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов.

5. 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 1.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	в
	№ 2	в
	№ 3	а
	№ 4	а
	№ 5	в
	№ 6	а
	№ 7	1-в, 2-а, 3-б
	№ 8	1б, 2в, 3а, 4г
	№ 9	5 1 4 6 2 3
	№ 10	1 4 3 6 2 5 7.
	Задания открытого типа	
	№ 1	желтый
	№ 2	полумесяц
	№ 3	шоковая заморозка
	№ 4	уха
	№ 5	тощая
	№ 6	вручную
	№ 7	азу
	№ 8	до -б
№ 9	рубленного	
№ 10	вырезка	
ПК 1.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	а
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	г
	№ 6	а
	№ 7	а-2, б-4, в-3, г-1
	№ 8	а-2, б-4, в-1, г-3
	№ 9	3 5 4 2 1
	№ 10	2 5 4 3 1
	Задания открытого типа	
	№ 1	пищевая ценность
	№ 2	догоотовочные
	№ 3	бараньей
	№ 4	рецептура
	№ 5	простой
	№ 6	1:2
	№ 7	выход
	№ 8	потеря
№ 9	гуся	
№ 10	тепловой	

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.