

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:43:03
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

Практика УП 01.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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 20.09
20 22 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой 
(подпись)

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

г. Махачкала 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной практики, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной практики.....	6
Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	6
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	8
5. Критерии оценки тестовых заданий.....	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы учебной «УП 01.01. Учебная 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 учебной практики «УП 01.01. Учебная практика» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

Формой аттестации по учебной практике «УП 01.01. Учебная практика» является зачет с оценкой.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, 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 1.1
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	
32 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
33 правила личной гигиены работников организации питания	
34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	
35 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	
36 требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	
37 методы контроля качества продуктов при хранении	
38 качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства	
39 правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения технологически процессов и производственных инструкций подчиненными	

работниками (персоналом)	
310 основные пищевые инфекции и пищевые отравления	
311 правила охраны труда в организациях питания	
Уметь:	
У1 использовать лабораторное оборудование	
У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	
У3 обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	
У4 определять наличие запасов и расход продуктов	
У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
У6 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	
У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	
У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; соответствие технологическим требованиям	
У10 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
У11 оценивать эффективность использования оборудования	
У12 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	
Иметь практический опыт:	
П1 Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Знать:	
312 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента /ПК 1.2
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:
У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
У15 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
У16 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У17 соблюдать личную гигиену
У18 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Иметь практический опыт:
П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
П3 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
П4 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам)

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

Таблица 2.

Элемент учебной 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
ПМ.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практические задания Решение ситуационных задач	ПК 1.1 31-311, У1- У7, П1	Зачетная работа	ПК 1.1 31-311, У1- У7, П1
Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный опрос Решение ситуационных задач Тестирование	ПК 1.1 31-311, У8- У12, П1	Зачетная работа	ПК 1.1 31-311, У8- У12, П1
Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Устный опрос Решение ситуационных задач Тестирование	ПК 1.2 312- 314, У13-У17, П2	Зачетная работа	ПК 1.2 312- 314, У13-У17, П2
Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные	Решение ситуационных задач Тестирование	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2	Зачетная работа	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2

методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)				
Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	Практические задания Решение ситуационных задач	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2	Зачетная работа	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2
Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса	Устный опрос Решение ситуационных задач	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2	Зачетная работа	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2
Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	Устный опрос Решение ситуационных задач	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2	Зачетная работа	ПК 1.2 315- 318, У13-У17, П2
Тема 8. Расчета сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)	Решение ситуационных задач Тестирование	ПК 1.2 315- 318, У13-У18, П2-П4	Зачетная работа	ПК 1.2 315- 318, У13-У18, П2-П4

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 1.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. В каком цехе производится обработка говядины?

- а) Кондитерский
- б) Мясной
- в) Птицегольевой
- г) Заготовочный

Задание №2. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?

- а) техническому назначению
- б) виду источников тепла
- в) принципу действия и способу обогрева
- г) все ответы верны.

Задание №3. Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?

- а) Применяется как для первичной обработки продукции
- б) Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
- в) Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления.

Задание №4. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:

- 1) покупные товары
- 2) продукция собственного производства
- 3) продукция пищевой промышленности
- 4) полуфабрикаты

Задание №5. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:

- 1) полуфабрикаты
- 2) кулинарная продукция
- 3) кулинарные изделия
- 4) обработанное сырье

Задание №6. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
- 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
- 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
- 4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

Задание №7. Установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1. Рулет | а) мучная панировка |
| 2. Тефтели | б) полуфабрикат не панируют |
| 3. Фрикадельки | в) красная панировка |

Задание №8. Установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кружочки из моркови | а) для шашлыков, жарки во фритюре |
| 2. Кольца репчатого лука | б) для рыбы по-русски |

3. Кружочки из картофеля

в) для супа «крестьянского»

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. Распределите в правильной последовательности этапы обработки картофеля:

1. Мытье
2. Очистка
3. Сортировка, калибровка
4. Промывание
5. Доочистка (удаление глазков)

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Как называется оборудование для быстрой заморозки полуфабрикатов?

Задание № 2. Назовите цвет доски для обработки сырого мяса.

Задание № 3. Назовите оборудование, используемое в птицеполевом цехе для опаливания птицы.

Задание № 4. Какова минимальная высота производственных помещений на ПОП?

Задание № 5. Назовите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж.

Задание № 6. Какой выход во время пожара, ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу?

Задание № 7. Назовите вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу?

Задание № 8. В каком цехе обрабатывают рыбу?

Задание № 9. _____ соседство необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу.

Задание № 10. МРО-50-200 – универсальная _____ машинка, предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, также для шинкования капусты.

Формируемая компетенция: ПК 1.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Шинкование- это

- а) простая нарезка продуктов
- б) пассерование продуктов
- в) маринование продуктов
- г) бланширование продуктов

Задание №2. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

- 1) крахмал
- 2) минеральные вещества
- 3) пигменты
- 4) аминокислота тирозин

Задание №3. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

- а) 1-й и 2-й категории;
- б) жирная;
- в) обезжиренная;
- г) 1-й категории

Задание №4. Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) редька

Задание № 5. Какой овощной полуфабрикат не подвергают тепловой обработке перед фаршированием:

- 1) капуста (голубцы)
- 2) помидоры
- 3) болгарский перец
- 4) кабачки

Задание № 6. Рыбу с содержанием жира от 3% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной

Задание №7.

Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Показатели полуфабриката
1. Тельное	а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см, панируют в белой панировке.
2. Котлеты	б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
3. Зразы	в) маленькие шарики массой 10г. не панируют.
4. Фрикадельки	г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

Задание №8. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

Задание №9. Определите верную последовательность выполнения механической кулинарной обработки рыбы:

№	Наименование операций
	а) потрошение
	б) приготовление полуфабрикатов
	в) промывание
	г) снятие чешуи
	д) удаление плавников
	е) удаление внутренностей и головы

Задание №10. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а) обсушивание
- б) обмывание
- в) кулинарная разделка
- г) размораживание
- д) обвалка
- е) сортировка мяса
- ж) приготовление полуфабрикатов

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

Задание №2. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена?

Задание №3. Определите массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов составляют 35 %. Запишите ответ.

Задание №4. Как называют жидкую смесь яиц, молока и воды или желтков и сливок (для белых соусов)?

Задание №5. К какой группе овощей относят патиссоны?

Задание №6. С какой целью срезы артишоков смазывают лимонным соком?

Задание №7. В какую группу овощей входит батат?

Задание №8. К какой категории относят рыбу с содержанием жира до 33% ?

Задание №9. Панировка - это обваливание продукта в _____ или молотых сухарях.

Задание №10. Сульфитация – это _____ плодов, овощей и их полуфабрикатов с помощью сернистой кислоты, сернистого ангидрида.

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 1.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	г
	№ 3	б
	№ 4	1
	№ 5	1
	№ 6	3
	№ 7	1-в, 2-а, 3-б
	№ 8	1-в, 2-а, 3-б
	№ 9	5 1 4 6 2 3
	№ 10	3 1 2 5 4
	Задания открытого типа	
	№ 1	шоковая заморозка
	№ 2	красный
	№ 3	УОП-1
	№ 4	2,7
	№ 5	товарное соседство
	№ 6	аварийный
	№ 7	первичный
	№ 8	мясорыбный
№ 9	товарное	
№ 10	овощерезательная	
ПК 1.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	а
	№ 2	4
	№ 3	а
	№ 4	а
	№ 5	2
	№ 6	б
	№ 7	1-б, 2-а, 3-г, 4-в
	№ 8	а-2 4 5 6 8 9 11 б-1 3 7 10
	№ 9	г е д а в б
	№ 10	г б а в д е ж
	Задания открытого типа	
	№ 1	первый
	№ 2	соединительная
	№ 3	70г
	№ 4	льезон
	№ 5	плодовые
	№ 6	не почернел
	№ 7	клубнеплод
	№ 8	очень жирная
№ 9	муке	
№ 10	консервирование	

**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.