

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

по ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование специальности)

Уровень подготовки

СПО на базе основного общего образования

Разработчик



З.М. Токболатова.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ

« 20 » 09. 20 22 г., протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой



А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор

Зав. выпускающей кафедрой



А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор

г. Махачкала 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	3
3. Оценка освоения профессионального модуля .....	6
3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля по темам (разделам)....	6
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....	7
5. Критерии оценки.....	11

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью разработки 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

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» предусмотрено формирование следующих компетенций:

**ПК 7.1.** Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

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

Формой аттестации по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» является: **экзамен**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР», ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» /ПК 7.1
31 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля	
32 общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	
33 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микро-организмов; методы контроля качества продуктов при	

<p>хранении; назначение и правила использования лабораторного оборудования; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды; особенности патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У1 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>У2 проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p>	
<p>П1 задачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>	
<p>П 2 упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий</p>	
<p><b>Знать:</b></p>	
<p>З4 основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, 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</p>	<p>ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар» /ПК 7.2</p>
<p>З5 правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических</p>	

реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, 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;

Збправила культуры обслуживания 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, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов; 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

**Уметь:**

У3 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, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета;

У4готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом; 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; 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), 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
<b>Иметь практический опыт:</b>
П3 блюд из яиц, творога, блюд и гарниров из макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов иотваров, приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара
П4порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия, упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, приготовления каш и гарниров из круп, 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

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

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

Таблица 2.

Наименование МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	Зачетная работа	ПК 7.1, У1-У2, 31-33, П1-П2 ПК 7.2, У3-У4, 34-36, П3-П4
Учебная практика		ПК 7.1, У1-У2, 31-33, П1-П2
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 7.1, У1-У2, 31-33, П1-П2

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

Формируемая компетенция: ПК 7.1

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание 1. Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:**

- А. Лангет, антрекот, бифштекс
- Б. Бефстроганов, гуляш, суп
- В. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка
- Г. Все ответы верны

**Задание 2. Какой из способов тепловой обработки является комбинированным:**

- А. Запекание
- Б. Жарение
- В. Тушение
- Г. Пассерование

**Задание 3. В каком цехе готовят холодные супы:**

- А. Холодном
- Б. Горячем
- В. Суповое отделение горячего цеха

**Задание 4. Какими бывают универсальные приводы?**

- А. общего назначения
- Б. специализированного назначения
- В. для выполнения операций различными сменными механизмами
- Г. все ответы верны

**Задание 5. Какое оборудование можно использовать не только для обработки мяса и рыбы?**

- А. мясорубку
- Б. фаршемешалку
- В. размолочный механизм
- Г. рыхлитель

**Задание 6. Какое оборудование не используется для приготовления супов?**

- А. пищеварочный котёл
- Б. пароконвектомат
- В. водонагреватель
- Г. устройство электрическое варочное

**Задание 7. Соотнесите понятия:**

Вид соуса	Назначение соуса
А. Масляные смеси	1. К жареным блюдам
Б. Красные соусы	2. Для оформления холодных блюд
В. Томатно-сметанный соус	3. Для блюд из макаронных изделий, лазаньи
Г. Соус «Бешамель»	4. К блюдам из мясного фарша

**Задание 8. Установите соответствие между консистенцией соусов и их применением:**

Консистенция соуса	Применение соуса
А. Жидкие соусы	1. для фарширования кулинарных изделий
Б. Соусы средней густоты	2. для запекания и добавления в овощные блюда
В. Густые соусы	3. для поливки и тушения блюд

**Задание 9. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке рыбы:**

- А. удаление чешуи;
- Б. пластование;
- В. удаление головы;
- Г. мойка;
- Д. потрошение,
- Е. удаление плавников

**Задание 10. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:**

- А. очистка;
- Б. сортировка,
- В. мытье;
- Г. нарезка,
- Д. калибровка;

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание 1.** Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

**Задание 2.** Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

**Задание 3.** Какая машина для измельчения продуктов не относится к машинам кондитерского цеха?

**Задание 4.** Что применяют для установления свежести яиц?

**Задание 5.** Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?

**Задание 6.** Куда направляют сырье, необходимое для приготовления кондитерских изделий?

**Задание 7.** Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

**Задание 8.** Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

**Задание 9.** Продолжите предложение: сироп варят в...

**Задание 10.** Продолжите предложение: льдогенератор предназначен для приготовления...

**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 припускивании 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.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; 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 ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 7.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	В
	№ 2	А
	№ 3	А
	№ 4	Г
	№ 5	В
	№ 6	Б
	№ 7	А-2, Б-1, В-4, Г-3
	№ 8	А-3, Б-2, В-1
	№ 9	АВЕДГБ
	№ 10	БДВАГ
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	крутого теста для пельменей, вареников, домашней лапши
	№ 2	электродвигатель отключается
	№ 3	протирачные
	№ 4	овоскоп
	№ 5	сервизная
	№ 6	кладовую суточного запаса
	№ 7	стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах
	№ 8	деревянное
№ 9	наплитных котлах	
№ 10	пищевого льда	
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