

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.06.2024 13:21:29  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba50e91f532009920

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

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар

УП 07.01. Учебная практика

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 ТППОПиТ  
« 20 » 09 20 23 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

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

г. Махачкала 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной практики, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной практики....	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной практики по темам (разделам).....	6
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	7
5. Критерии оценки.....	9

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

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.

Рабочей программой учебной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

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

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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной практике УП 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> З1 виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, 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;	Выполнение работ по профессии Повар / ПК 7.1
З2 классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, Весомизмерительных 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

ЗЗ условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.

**Уметь:**

У1 использовать лабораторное оборудование; 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; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

У2 использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 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 опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности

У3 использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; оценивать эффективность использования оборудования; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; 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; подготавливать посуду, приборы, стекло.

**Иметь практический опыт в:**

П1 области подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

П2 порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; 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

П3 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. 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 3

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
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование. Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, 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, макаронных изделий, яиц, творога, муки	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 7.1. 31-33, У1-У3, П1-П3

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

*Формируемая компетенция: ПК 7.1.*

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание № 1. Что такое рабочее место?**

- А - часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.
- Б - часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне
- В - полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

**Задание № 2. Что такое нормируемые потери?**

- А - потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)
- Б - потери, возникшие вследствие воровства
- В - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

**Задание № 3. Назовите температуру подачи первых блюд**

- А - 70...75 °С
- Б - 60...65 °С
- В - 85...95 °С

**Задание № 4. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?**

- А - три
- Б - пять
- В - два

**Задание № 5. Требованиям какого документа должны соответствовать горячие блюда?**

- А – конспект лекций
- Б – сайт интернета
- В – технологическая карта
- Г – учебник по технологии продукции

**Задание № 6. Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха:**

- А – наряд-заказ
- Б – меню
- В – акт на разделку мяса
- Г – план-меню

**Задание № 7. Установите соответствие между видом супа и группой супов**

А - Супы заправочные	1. суп-пюре из бобовых
Б - Супы прозрачные	2. бульон с яйцом
В - Супы холодные	3. рассольник
Г – Супы-пюре	4. окрошка

**Задание № 8.** Установите соответствие между видом супа и его характеристикой

А) Суп-пюре	1) в состав приготовления обязательно входит свекла
Б) Щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни.
В) Рассольник	3) является старинным русским национальным блюдом
Г) Солянка	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
Д) Борщ	5) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
Е) Прозрачные супы	6) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, садовой капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

**Задание № 9.** Какой алгоритм (последовательность ) приготовления мясо- костного бульона правильный:

- А) варят при слабом кипении при закрытой крышке
- Б) мясо с костями заливают холодной водой,
- В) доводят до кипения,
- Г) снимают пену
- Д) процеживают

**Задание № 10.** В какой последовательности необходимо собирать мясорубку:

- А. Произвести пробный запуск
- Б. Установить на место рабочую камеру мясорубки
- В. Поместить мясо в трубу мясорубки
- Г. При помощи фиксатора закрепить ее в надежном положении
- Д. Вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание № 1.** Что учитывается при организации рабочего места?

**Задание № 2.** Как располагают рабочие места в цехе?

**Задание № 3.** Какая температура воздуха в горячем цехе должна быть по требованиям научной организации труда?

**Задание № 4.** Каково назначение горячего цеха?

**Задание № 5.** Каким оборудованием оснащают рабочее место?

**Задание № 6.** Что необходимо выполнить после окончания работы?

**Задание № 7.** Какими могут быть рабочие места по расположению оборудования?

**Задание № 8.** Каковы основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции?

**Задание № 9.** Дополните предложение. Основой красных соусов является...

**Задание № 10.** Дополните предложение. Бракераж кулинарной продукции на предприятиях общественного питания проводят по показателям ...

## 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.

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов	зачет	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	зачет	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

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 7.1.	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	А
	№ 2	В
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	В
	№ 6	Г
	№ 7	А-3, Б-2, В-4, Г-1
	№ 8	А-4, Б-6, В-2, Г-3, Д-1, Е-5
	№ 9	БВГАД
	№ 10	БГДАВ
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	достаточная площадь в зоне рабочего места
	№ 2	по ходу технологического процесса
	№ 3	32°С
	№ 4	тепловая обработка продуктов, приготовление горячих блюд
	№ 5	тепловым, холодильным и механическим
	№ 6	тщательно промывать и протирать все машины
	№ 7	специализированными и универсальными
	№ 8	безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность
№ 9	коричневый бульон и красная пассировка	
№ 10	по органолептическим показателям	

### 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.