**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2024

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по УП.01 учебная практика ПМ.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаразработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): мастер производственного обучения, И.А Туммак

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов**  **для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенцийПК 1.1** | Знает  - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  - требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | | Не знает. Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | Знает достаточно в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет  - органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; | | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:**  **овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **оценивания компетенций 1.2** | Знает  - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;  - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  - требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. | Не знает.Допускает грубые ошибки | | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | | Знает достаточно в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень знаний | |
| Умеет  - органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; | Не умеет.Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | | Демонстрирует высокий уровень умений | |
|  | Умеет  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до  вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов. | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | | Демонстрирует владения на высоком уровне | |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов**

**для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Дополните предложение:*  Технологический состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям. В полном объеме технологический процесс производства кулинарной продукции включает следующие стадии: . прием и хранение сырья; производство ……………..; производство гoтовой продукции; реализация …………. продукции. | прием полуфабрикатов готовой |
|  | *Дополните предложение:*  Крупные предприятия имеют цеховую структуру. Цеха специализируются по видам перерабатываемого ……… ……………. и изготовляемой | сырья и изготовляемой |
|  | *Дополните предложение:*  **………………-** исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки**.** | сырье |
|  | *Дополните предложение:*  **……………….-** пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности**.** | Полуфабрикат |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Уничтожению болезнетворных микробов способствует употребление овощей**  а) лука  б) картофеля  в) томатов  г) редиса | А |
| 6 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Отнесите овощи к соответствующей группе**   |  |  | | --- | --- | | 1. Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные  5. Луковые  6. Капустные  7. Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | | 1В  2Б  3Г  4-  5Ж  6Д  7А |
| 7 | *Установите соответствие приемы механической кулинарной обработки овощей:*   |  |  | | --- | --- | | **7.1 Распределение по размерам** | a) сортировка  b) калибровка  c) мойка  d) бланширование  e) очистка | | **7.2. Распределение по качеству** | | **7.3. Удаление с поверхности загрязнений** | | **7.4. Удаление частей с низкой пищевой ценностью** | | **7.5. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара** | | 7.1. b  7.2. а  7.3. c  7.4.е  7.5. d |
| 8 | *Установите соответствие формы нарезки репчатого лука согласно использованию*   |  |  | | --- | --- | | **8.1. кольца** | a) для фаршей, крупяных супов;  b) для тушеных блюд, щей из свежей капусты  c) для соусов, супов;  d) для шашлыков,  жарки во фритюре | | **8.2. полукольца;** | | **8.3. крошка** | | **8.4. дольки** | |  | | 8.1. d  8.2.b  8.3. а  8.4. b |
| 9 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Выберите маркировку разделочных досок при нарезке овощей:**  **а) О.В.**  **б) С.О.**  **в) Р.С.**  **г) М.С** | Б |
| 10 | *Установите соответствие между формой нарезки моркови и кулинарного использования*   |  |  | | --- | --- | | **10.1. Соломка (жульен), 3…4х0,3** | a) супы с макаронными изделиями, бульон с овощами  b) супы с бобовыми  c) супы с крупами, щи суточные  d) салаты рыбные ,гарнир к холодным блюдам  e) морковь в молочном соусе | | **10.2Кубик крупный, 1х1** | | **10.3. Кубик средний 0,67х0,7** | | **10.4.Сырые** | | **10.Вареные** | | 10.1. а  10.2. е  10.3.b  10.4. с  10.5. d |
| 11 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Выберите цвет разделочных досок для и нарезки овощей***:*  а) красный  б) белый  в) синий  г) зеленый  д) коричневый | Г |
| 12 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем.**  **а**) Рабочее место  б) производственный стол  в) овощной цех  г) специально выделенное место в цехе для обработки продукта | А |
| 13 | **Установить правильную последовательность обработки корнеплодов вручную:** | 1.нарезают  2.промывают  3.сортируют  4.отрезают зелень  5. очищают  6.промывают |
| 14 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:**  а) снижение отходов при машинной очистки картофеля  б) снижение времени очистки  в) повышение производительности труда  г) для равномерной тепловой обработки | А |
| 15 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке**  а) удаляют чешуйки, обрезают корневища  б) удаляют только корневища  в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву  г) удаляю донце и шейку, очищают чешуйки | Г |
| 16 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Нарезка овощей и грибов производиться**  а) для более ровной тепловой обработки  б) для красоты  в) для кулинарного использования  г) сохранения витаминов | В |
| 17 | *Дополните предложение:*  **Крупные предприятия имеют ………… структуру. Наиболее часто выделяют ………., рыбный, ……………., горячий, холодный и кондитерский цеха.** | Цеховую структуру  Мясной,овощной |
| 18 | *Дополните предложение:*  **Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического………………, исключающего встречные и перекрещивающиеся потоки движения…….., полуфабрикатов и …………. пищи.** | Процесса. Сырья и готовой |
| 19 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Размеры картофеля, нарезанного соломкой**  а) длина 4-5 см, сечение 1 см  б) длина 3-4 см, сечение 2 мм  в) длина 4-5 см, сечение 2 мм | В |
| 20 | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки это**  а) полуфабрикат  б) сырье  в) кулинарное изделие  г) блюдо | Б |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:**

**овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Наиболее ценным продуктом питания является рыба  а) живая  б) охлаждённая  в) мороженная  г) солёная | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Выберите цвет разделочных досок для и нарезки сырой рыбы:**  а) красный  в) белый  с) синий  d) зеленый  e) коричневый | Е |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Эта технология немедленно блокирует испарение воды, содержащейся в продуктах, сокращает период активности бактерий, продукты лучше сохраняют свои качества при длительном хранении, чем свежие.**  а) технология замораживания  б) технология шоковой заморозки  в) технология охлаждения  г) технология вакуумирования | Б |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука**  а) котлеты, биточки  б) зразы, тельное  в) тефтели, фрикадельки  г) тефтели, тельное | Б |
|  | *Выберите один правильный ответ*  Используемый вид панировки для рыбных тефтелей  а) сухари  б) мука  в) льезон  г) белая | Б |
|  | **Установите соответствие:**  **Наименование полуфабриката соответствует его форме:**   |  |  | | --- | --- | | *1. Зразы*  *2. Котлеты*  *3. Биточки*  *4. Рулет*  *5. Тельное*  *6. Фрикадельки*  *7. Тефтели* | а) батон  б) овально-приплюснутая с заостренным концом  в) кирпичик  г) округло-приплюснутая  д) шар  е) полумесяца | | 1б  2-а  3д  4в  5г  6е  7а |
|  | **.Установить последовательность приготовления рыбной котлетной массы:**   |  |  | | --- | --- | | **1.разделить рыбу на чистое филе**  **2.добавить соль, перец**  **3.пропустить чистое филе через мясорубку**  **4.выбивание массы**  **5.массу перемешать**  **6.измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку** |  | | 1  3  6  2  5  4. |
|  | **Установите соответствие:**  **Наименование полуфабриката соответствует его форме:**   |  |  | | --- | --- | | 1. Зразы  2. Котлеты  3. Биточки  4. Рулет  5. Тельное  6. Фрикадельки  7. Тефтели | а) батон  б) овально-приплюснутая с заостренным концом  в) кирпичик  г) округло-приплюснутая  д) шар  е) полумесяца | | 1б  2-а  3д  4в  5г  6е  7а |
|  | **Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**   |  |  | | --- | --- | | 1.кольца  2.полукольца  3.крошка  4.долька | а) для фаршей, крупяных супов;  б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;  в) для соусов, супов;  г) для шашлыков, жарки во фритюре. | | 1Г  2В  3А  4Б |
|  | **Установите соответствие**  **Наименование полуфабриката соответствует виду его панировки**   |  |  | | --- | --- | | 1.Зразы  2. Котлеты  3. Тефтели  4 Тельное  5. Рыба в тесте | а) мука  б) сухари  в) кляр  г) двойная | | 1А  2Б  3В  4Г  5Г |
|  | **Укажите условия хранения охлажденной рыбы:**  а) не более 5 сут. при температуре -2... 1 °С  б) 12 сут. при температуре -8 °С  в) 3 сут. при температуре 0 ...-2 °С  г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С. | Б |
|  | **Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом**:  а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты  б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты  в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)  г) мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе) | А |
|  | **К головоногим моллюскам относятся:**  а) омары, лангусты  б) раки, кальмары  в) кальмары, осьминоги  г) мидии, трепанги | В |
|  | **Перечислите виды филе полученные при пластовании** | Филе с кожей, рёберными и позвоночными костями.  Филе с кожей и рёберными костями  Чистое филе |
|  | **Наиболее ценным продуктом питания является рыба**  а) живая  б) охлаждённая  в) мороженная  г) солёная | А |
|  | **Дополните предложение:**  **На предприятия общественного питания рыба поступает мороженая, охлажденная, свежая, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Живая |
|  | **Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:**  а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;  б) влияет только на способ обработки рыбы;  в) влияет на количество отходов | А |
|  | **Определить название полуфабриката по описанию:**  Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный картофель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделывают на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготовленный п/ф кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или маргарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно. | Котлеты картофельные |
|  | **Нарезка овощей и грибов производиться**  а) для более ровной тепловой обработки  б) для красоты  в) для кулинарного использования  г) сохранения витаминов | В |
|  | **Рыбу весом от 1 до 1.5кг.относится к категории** | Средней |