**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 ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.05 Организацияиведениепроцессовприготовления,оформленияиподготовкикреализациихлебобулочных, мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видовиформ обслуживания**

**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 учебной практикеПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандартапо направлению подготовки 43.02.15Поварское 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): Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин

Фальтенберг О.П. - преподаватель

**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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК-5.1.** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | 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 |
| Владеет навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.2.** | Знает методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | 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 |
| Владеет навыкамиприготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.3.** | Знает ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; | 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 |

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | От влажности муки зависят…  а) условия хранения и консистенция теста  б) набухание муки и эластичность теста  в) способность образовывать сахар из крахмала | А |
|  | Прибольшихколичествахсахаравтестеброжение:  а) замедляется;  б) ускоряется;  в)невлияетна скорость брожения. | А |
|  | Что такое рюбенкраут?  а) Способ обработки муки  б) Подсластитель, который вырабатывают из сока сахарной свеклы.  в) Сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты. | Б |
|  | Укажите влажность меда.  а)18-21 %  б) 19-22 %  в) 15-18 % | А |
|  | Дляприготовленияпесочноготестамукуиспользуют  а) мукусочень«слабой» клейковиной  б)мукус«сильной»клейковиной  в)с небольшим содержанием клейковины | В |
|  | Установите соответствие между названием природного подсластителя и его характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | Название | Характеристика | | 1 Кленовый сироп | А Сгущенный вареный сок яблок или груш с добавлением/без сахара  Б Сгущенный, высушенный и размолотый в пудру сок сахарного тросника.  В Натуральный подсластитель , слаще сахара в 60 раз.  Г Добывают в Канаде и США из сока кленов.  Д Из сока сахарной свеклы. | | 2 Обсткраут | | 3 Рюбенкраут | | 4 Цуканат | | 5 Стевия | | 1Г  2А  3Д  4Б  5В |
|  | Установите соответствие:  А) химическое рыхление1) бисквитное тесто  Б) механическое рыхление2) дрожжевое тесто  В) биологическое рыхление3) вафельное тесто  4) блинное тесто | А 3,4  Б 1  В 2,4 |
|  | Установите соответствие между секциями для обработки яиц и их назначением:   |  |  | | --- | --- | | Секция | Назначение | | 1 | А ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.  Б дезинфекция 2% раствором хлорной извести или 0,5 % раствора хлорамина в течение 5 минут.  В замачивание в теплой воде 5-10 минут.  Гобработка в 0,5% растворе кальцинированной соды при температуре 40-45 градусов 5-10 минут. | | 2 | | 3 | | 4 | | 1В  2Г  3Б  4А |
|  | Установите соответствие  А) желатин1) Вещество растительного происхождения, производится из красных и бурых  водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов.  В) пектин 3) Продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий  Г) фурцеларан | А 3  Б , Г 1  В 2 |
|  | **Установите соответствие**   |  |  | | --- | --- | | 1 Оборудование | а – *пароконвектомат*  *е – нож*  *и – гастроемкость*  *в – сковорода*  *к – куттер*  *д – тестомес*  *б – венчик*  *з – сито*  *л –кофемашина*  *м – миксер планетарный*  *ж – миска железная*  *г–расстоечный шкаф* | | 2 Инструменты | | 1 АГДКЛМ  2 БВЕЗЖ |
|  | Что такое клейковина | Это эластичная, упругая масса из белков муки и воды |
|  | По каким показателям определяется качество клейковины | Цвет, эластичность, растяжимость |
|  | Основные отделения кондитерского цеха | Кладовая суточного запаса, моечная, тестомесильное, для охлаждения и отделки изделий, для приготовления п/ф, тесторазделочное, выпечное, экспедиция |
|  | Предельная влажность муки | 15% |
|  | Что такое патока | Густая, вязкая, бесцветная жидкость сладковатого вкуса |
|  | Установите последовательность приготовления песочного теста:  1 Замешивают тесто 2-3 минуты.  2 Добавляют меланж с добавлением аммония, соду, соль, эссенцию и перемешивают.  3 Охлаждают тесто 1-2 час.  4 Масло растирают с сахаром до однородности.  5 Добавляют муку (часть муки оставляют на работу с тестом). | 42513 |
|  | Установите последовательность технологического процесса приготовления кондитерских изделий:  1 Отделка кондитерских изделий.  2 Формование изделий.  3 Приготовление теста.  4Выпечка.  5 Приготовление п/ф (сиропы, помадки, кремы).  6 Получение и подготовка сырья к использованию. | 632451 |
|  | Установите последовательность приготовления заварного теста:  1 Доводят до кипения.  2 Всыпают муку при помешивании, проваривают 3-5 минут.  3 В несколько приемов вводят яйца.  4 Охлаждают до 60-70 градусов.  5 Соединяют воду, соль, масло. | 51243 |
|  | Установите последовательность приготовления сахарного вафельного теста:  1 Взбивают 8-10 минут.  2 Затем добавляют остальную муку и растопленное сливочное масло.  3 Желтки, сахар, соль, ванильный сахар, воду (50% нормы) перемешивают до полного растворения сахара.  4 Добавляют остальную воду и 50% муки и перемешивают 3-5 минут. | 3421 |
|  | Установите последовательность приготовления пряничного теста сырцовым способом:  1 Добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, мягкое сливочное масло.  2 Перемешивают до однородности.  3 Замешивают 2-3 минуты.  4 Воду, сахар, патоку, мед, жженку растворяют.  5 Соединяют с мукой. | 41253 |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | Что означает термин «тиражирование»?  а) добавление начинки  б) глазирование изделий  в) утсранение недостатков | Б |
|  | Какие продукты является основными для приготовления крема Ганаш?  а) сливки и шоколад  б) яйца и сахар  в) молоко и сахар  г) сливки и яйцо | А |
|  | Заварнойкремиспользуют:  а)дляукрашенияизделий  б)длясклеиванияисмазыванияпластов  в) для заполнения заварных изделий | Б |
|  | Определитекремпоперечисленнымингредиентам: молоко, сахар, яйца, масло сливочное, ванильная пудра, коньяк.  а) крем «Новый»  б) крем «Гляссе»  в)крем«Шарлотт» | В |
|  | Какую форму придают заварному п/ф для приготовления пирожного «Шу»?  а)полоска  б) кольцо  в) шарик | В |
|  | Установите соответствие  А) белковый крем1) Новый  Б) заварной крем 2) Гляссе  В) сливочный крем3) Безе  4) Ванильный  5) Зефир | А 3,5  Б 4  В 1,2 |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | **1** Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная | **А**не достаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой. | | **2**Помада грубая, не глянцевая | **Б** плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании | | **3**Помада быстро отмокающая | **В**Излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа. | | 1Б  2А  3В |
|  | Установите соответствие между названием посыпки и характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | 1  Штрейзель | А Готовую помады разогревают, делят на части и подкрашивают в разные цвета, протирают через сито и рассыпают тонким слоем. | | 2 Нонпарель | Б Используют для отделки боковых сторон тортов и пирожных, вырабатывают из обрезков бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов и пирожных. | | 3 Крошка из выпеченного п/ф | В  Мука, сахар, сл.масло и яичные желтки | | 1В, 2А, 3Б |
|  | Установите соответствие между названием отделочного п/ф промышленного производства и характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | **1** Смесь Sugarveil-айсинг | **А**Стабилизаторы сливок с широкой палитрой вкусов. | | 2 Гель | **Б** Для глазирования и рисования | | 3 Фонды | **В**Концентрированная глазурь с нежным фруктовым вкусом на основе пектинов, применяется для глазирования изделий. | | 1Б, 2В, 3А |
|  | Установите соответствие между белковым кремом и характеристикой к нему:   |  |  | | --- | --- | | 1 Крем белковый заварной | А По технологии приготовления похож на белковый заварной крем, используют для легкой начинки, муссов и для украшения поверхности изделий.  Б Во избежание оседания этого крема, его используют сразу после приготовления, колеруют в жарочном шкафу или при помощи пистолета для карамелизации.  В Во взбитые белки вливают агаровосахарный сироп.  Г Во взбитые белки вливают сахарный сироп.  Д Уваренные агар, сахар и повидло вливают во взбитые белки, используют для украшения в теплом состоянии. | | 2 Крем белковый сырцовый | | 3 Крем «Меренга итальянская» | | 4 Крем «Зефир» | | 5 Крем белковый на агаре | | 1Г  2Б  3А  4Д  5В |
|  | Установите последовательность приготовления сливочных кремов:  1 Взбивание масла.  2 Взбивание.  3 Подготовка сырья.  4 Соединение.  5 Использование.  6 Приготовление составной части. | 316425 |
|  | Установите последовательность приготовления глазури заварной для украшения изделий:  1 Сироп постепенно вливают в белки.  2 Сахар соединяют с водой и уваривают до пробы на слабый шарик.  3 Белки взбивают.  4 Затем частями добавляют сахарную пудру, кислоту и краситель (при необходимости). | 2314 |
|  | Установите последовательность стадий приготовления помадки основной:  1 Взбивание сиропа в помаду.  2 Охлаждение сиропа.  3 Варка помадного сиропа.  4 Использование, ароматизация и подкрашивание.  5 Созревание помады. | 32154 |
|  | Установите последовательность приготовления начинки из мака:  1 Подсушивают.  2 Добавляют сахар.  3 Смешивают с сырым яйцом (можно добавить изюм и орехи).  4 Пропускают через мясорубку 2-3 раза.  5 Процеживают.  6 Мак варят до появления ростка. | 651243 |
|  | Установите соответствие приготовления желе на агаре:  1 Добавляют сахар и патоку.  2 Сироп процеживают.  3 Замоченный агар нагревают в воде, помешивая до растворения агара.  4 Добавляют эссенцию, кислоту и краситель.  5 Охлаждают до 40-50 градусов.  6 Кипятят до полного растворения сахара. | 316254 |
|  | Что такое сироп? | Это смесь сахара с водой при содержании сахара не менее 50% |
|  | Какими способами готовят белковый крем? | Заварным и сырцовым способами. |
|  | Как определить содержание сахара в сиропе? | По толщине нитки и/или твердости шарика. |
|  | Для чего в приготовлении крема из сливок используют желатин? | Для стабильности крема. |
|  | Что такое меланж? | Смесь белков и желтков. |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?  а) От содержания витаминов и минералов  б) От калорийности  в) От содержания крахмала  г) От соотношения белков, жиров и углеводов | В |
|  | Какие из перечисленных видов теста являются дрожжевыми?  a)Опарное  б) Бисквитное  в) Кляр  г) Заварное  д) Безопарное  е) Песочное  ё) Все варианты верны | А, Д |
|  | Что такое разрыхлители?  а) Вещества, которые обогащают тесто витаминами и минералами  б) Вещества, которые позволяют дольше хранить изделия из теста  в) Вещества, которые создают пористость теста  г) Вещества, которые повышают калорийность теста | В |
|  | Операции входящие в состав приготовления теста:  а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия;  б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;  в)дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка. | В |
|  | Что такое выпечка хлеба?  а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;  б) это процесс подготовки полуфабрикатов;  в) это процесс формования хлебных заготовок. | А |
|  | В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?  а) в результате высокой температуры в пекарной камере;  б) в результате долгого выпекания изделия;  в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки. | В |
|  | Установите соответствие между видом разрыхления теста и характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | Ассортимент хлебобулочных изделий | Название | | А) Механический | 1. При помощи соды или углекислого аммония  2. При помощи взбивания  3. При помощи дрожжей | | Б) Биологический | | В) Химический | | А 2  Б 3  В 1 |
|  | Установите соответствие между дефектом теста и причиной его возникновения:   |  |  | | --- | --- | | 1. Тесто не подходит или процесс брожения недостаточно интенсивный | А Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха | | 2. Тесто кислое | Б Недостаточная обминка | | 3. Образование высохшего слоя | В Недоброкачественные дрожжи, тесто имеет слишком высокую или низкую температуру | | 4. Пониженный объем теста | Г Тесто перебродило | | 1В  2Г  3А  4Б |
|  | Установите соответствие   |  |  | | --- | --- | | Способ приготовления теста | Характеристика | | А) Безопарный | 1. процесс естественного брожения, вызванный дикими дрожжами. | | Б) Опарный | 2. приготовление теста в две фазы: приготовление опары и приготовление теста. | | В) На закваске | 3. приготовление теста в одну стадию, процесс брожения составляет 120-140 минут. | | А 3  Б 2  В 1 |
|  | Установите последовательность приготовления простых х/б изделий:  1 Разделка теста.  2 Получение сырья.  3 Приготовление теста.  4 Реализация и хранение.  5 Выпечка.  6 Подготовка сырья.  7 Охлаждение. | 2631574 |
|  | Установите соответствие процесса разделки теста:  1 Предварительная расстойка тестовых заготовок перед формовкой изделий.  2 Деление теста на куски.  3 Формование тестовых заготовок.  4 Окончательная расстойка тестовых заготовок после формования.  5 Округление кусков теста. | 25134 |
|  | По каким признакам определяют готовность дрожжевого теста? | Тесто увеличилось в объеме в 2-2,5 раза; имеет приятный спиртовой запах; после надавливания поверхность медленно восстанавливается. |
|  | Установите последовательность приготовления бриоши:  1 Молоко, дрожжи и муку замешивают и оставляют на брожение 60 минут.  2 Заготовки укладывают в форму для выпечки.  3 Поверхность смазывают яйцом.  4От каждой заготовки отщипыват кусочки по 15 гр и округляют.  5 Затем вводят остальные компоненты и ставят в холодное место на 60 минут.  6 Сверху делают небольшие углубления.  7 Выпекают при температуре 200 градусов около 16 минут.  8 В углубления выкладывают маленькие шарики и слегка прижимают.  9 Подготовленное тесто делят на куски по 56 гр, округляют и оставляют на короткую расстойку. | 159426837 |
|  | Установите последовательность приготовления кренделя сдобного «Юбилейного»:  1. После выпечки посыпают сахарной пудрой.  2. Формуют из жгутов крендель, выложив на листы.  3. Тесто готовят опарным способом.  4. Во время брожения делают обминки.  5. Послей расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают.  6. При разделке тесто закатывают в жгуты с утолщенной серединой. | 346251 |
|  | Что такое обминка? | Обминка теста - кратковременное перемешивание теста в период брожения, цель которого - улучшение структурно-механических свойств теста |
|  | Чем отличаются оладьи от блинов? | Консистенцией теста и размером и толщиной изделий. |
|  | Что такое опара? | Специальное жидкое тесто |
|  | Из опарного теста формуют шарики, укладывают их на  листы на расстоянии 7–8 см друг от друга, расстаивают, затем  делают в центре углубление, которое заполняют начинкой, затем расстаивают и выпекают. Что за изделие делают таким способом? | Ватрушку |
|  | Нужно ли делать обминку теста? | Да, для жизнедеятельности дрожжей постоянно нужен кислород. |
|  | Что означает термин "сильная" мука? | Это мука с повышенным содержанием клейковины |