**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 07.01**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Повар

Форма обучения: очная

Гатчина, 2024 г.

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по учебной практикеПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностямслужащих, разработан 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»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от

14 января 2024 г.

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.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:**  **овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК-1.2.** | **Знает:**  -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  -формы,техниканарезки, формования сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.  -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; | 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 основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции | 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 выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья:овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;  -осуществление я контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований 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. 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев ПК.2.2Оценивания компетенций ПК – 2.2.** | **Знает:**  -процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -направления в приготовлении супов сложного ассортимента;  -правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  -правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, способы выявления и исправления дефектов. | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  -выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации супов 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 супов сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для супов 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.;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых супов;  -определять степень готовности, доводить довкуса, оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукции;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;  -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  -контролировать температуру подачи супов;  -организовывать хранение сложных суповсучетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;  -вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | 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:**  -выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

1. **Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества**

**образовательной деятельности**

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 вариант ответа*  **Как называется отделение мякоти от кости?**  А) фарширование  Б) панирование  В) брезирование  Г) обвалка | | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Как называется удаления из мяса сухожилий и пленок?**  А) осетровые  Б) камбаловые  В) сельдевые  Г) карповые | | в,г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **К какому семейству рыб относится сазан?**  А) осетровые  Б) камбаловые  В) сельдевые  Г) карповые | | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Что такое дефростация мяса?**  А) разделка  Б) обвалка  В) вид термической обработки  Г) размораживание | | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Что относится к клубнеплодам?**  А) картофель  Б) топинамбур  В) свекла  Г) батат | | а, б, г. |
|  | **Установите соответствие** | | |
| ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ  A) зеленая  Б) коричневая  В) синяя  Г) белая | ВИДЫ ПРОДУКТОВ  1) овощи  2) сырое мясо и птица  3) молочные продукты, сыр, хлеб  4) морепродукты и рыба  5) полуфабрикаты после тепловой обработки | а-1, б-5, в-4, г-3 |
|  | **Установите соответствие названия ручного поварского инструмента с их назначением:** | | |
| 1.Гастроемкость  2.**Карбовочный нож**  3.Шумовка  4**.Приборы для нарезания** | а**)** инструмент для фигурной выемки верхнего слоя овощей и фруктов  б**)** специальные пищевые лотки, которые используются для приготовления, хранения и перевозки пищевых продуктов.  в) кухонная принадлежность в виде большой плоской ложки со множеством мелких отверстий в черпале для слива жидкости.  **г**) овощерезки, резчики-кубики и дисковые нарезчики | 1-б,.2-а.,3-в.,4-г. |
|  | **Установите соответствие между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:** | | |
| а) 35%  б) 30%  в) 25% | 1) сентябрь – октябрь  2) ноябрь – декабрь  3) январь – февраль | а-3, б-2, в-1 |
|  | **Установите соответствие групп грибов:** | | |
| А) губчатые 1) сморчки, строчки, трюфели  Б) пластинчатые 2) белые, маслята, подосиновики  В) сумчатые 3) грузди, опята, волнушки | | а-2, б-3, в-1 |
|  | **Укажите факторы, влияющие на количество отходов?** | | качество овощей, способ обработки, время года |
|  | **Установите соответствие приемы механической кулинарной обработки овощей** | | |
|  | 1.Распределение по размерам  2. Распределение по качеству  3.Удаление с поверхности загрязнений  4.Удаление частейс низкой пищевой ценностью  5.Кратковременное воздействиена продукты кипящей воды или пара | a) сортировка  б) калибровка  в) мойка  г) бланширование  д) очистка | 1-б., 2-а., 3-в., 4-г., 5-д. |
|  | **Определите порядок последовательности обработка мяса:** | | |
| а) жиловка и зачистка  б) разделка  в) приготовление п/ф  г) размораживание  д) обвалка  е)  ж) обсушивание | | г,е,ж,б,д,а,в |
|  | *Решите задачу:*  **Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кr картофеля** | | 120\*20%/100=2,4 кг  120\*40%/100=4,8 кг  4,8-2,4=2,2 кг |
|  | *Решите задачу:*  **Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45кг судака неразделанного?** | | 45\*51%/100=23кг |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.** | | Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной мас |
|  | *Найти лишний показатель*  **Органолептические показатели включают в себя:**  а) Масса брутто,  б) масса нетто  в) цена  г) вкус,  д) внешний вид,  е) цвет,  ж) консистенция. | | в) цена |
|  | *Продолжите предложение:*  В процессе тепловой обработки кулинарная продукция -------------- | | обеззараживается и повышается её усвояемость |
|  | ***Распределите в правильной последовательности подготовку белокочанной капусты для фарширования:***  1. Охлаждение  2. Удаление кочерыжки  3. Очистка от верхних листьев  4. Мытье  5. Подсоленная вода 15-20 минут  6. Варка до полуготовности  7. Разделка на листья  8. Формование голубцов  9. Отбивание утолщенной части листа | | 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8. |
|  | ***Установите последовательность технологического процесса приготовления полуфабриката рулета рыбного:***  1. Готовят рыбную рубленую массу  2. На влажную марлю выкладывают рубленую массу в виде прямоугольника  3. Края марли соединяют  4. Готовят фарш из пассерованного лука, отварных яиц, отварных грибов  5. На раскатанную рубленую массу выкладывают фарш  6. Рулет прокалывают для выхода пара  7. Поверхность рулета посыпают молотыми сухарями  8.Сформованный рулет сбрызгивают маслом | | 4,1,2,3,5,8,6,7 |
|  | ***Установите правильную последовательность приготовления полуфабриката «зразы рубленые»:***  1.перемешиваем, отбиваем  2.придаем форму кружочка, кладём фарш  3.порционируем  4. добавляем хлеб  5.соединяем края  6.мясо пропускаем через мясорубку  7.панируем в красной панировке  8.придаём форму кирпичика | | 6,4,1,3,2,5,7,8 |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха?**  1) холодном  2) суповом  3) соусном  4) другое | | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью овощи для супов пассеруют?**  1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий  2) сокращения продолжительности варки  3) изменения консистенции | | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают?**  1) соломкой  2) шашками  3) дольками  4) ломтиками  5) кубиками | | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**  1) соломкой  2) кубиками  3) ломтиками  4) брусочками  5) шашками | | | 4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Выберете из предложенного списка суп, которыйне относятся к заправочным?**  1) щи зеленые  2) бульон с гренками  3) борщ флотский  4) солянка рыбная  5) рассольник московский | | | 2 |
|  | **Установите соответствие между бульоном и сырьем** | | | |
| 1) рыбный бульон  2) костный бульон  3) мясокостный бульон  4) бульон из птицы  5) грибной бульон | a)трубчатые, тазовые , грудные говяжьи кости  b) кости и мясо (говяжья грудинка, лопатка)  c) рыба и рыбные отходы (голова, плавники, кожа,кости)  d) курица  е) грибы | | 6.1.с  6.2. а  6.3.b  6.4. d  6.5.е |
|  | **Установите соответствие между бульоном прозрачным и гарниром** | | | |
| 7.1. мясной  7.2. борщок  7.3. из кур, индеек, дичи  7.4. рыбный | a) пирожки из дрожжевого и слоеного теста, лапша домашняя; вермишель; рис; яйцо «в мешочек», омлет, пельмени, отварные овощи  b)кулебяка, кусок птицы, клецки из кнельной массы, клецки из манной или пшеничной крупы, лапша, вермишель, рис  c) острые гренки  d) кусок рыбы, расстегаи с рыбным фаршем, пирожки. | | 7.1. а  7.2.с  7.3. b  7.4. d |
|  | **Установите соответствие между названием борща и подачей** | | | |
| 8.1. борщ зеленый  8.2. борщ московский  8.3. борщ украинский  8.4. борщ с черносливом  8.5. борщ флотский | a) набор мясных продуктов, горячие ватрушки  b) яйцо, зелень и сметана  c) вареные грибы и чернослив без косточек, сметана.  d) пампушки с чесночным соусом, сметана нашинкованная зелень  e) вареный бекон или грудинка | | 8.1. b  8.2.а  8.3. d  8.4.с  8.5. е |
|  | **Установите соответствие между бульоном и сырьем** | | | |
| 1.Рыбный  2.Костный  3.Мясо - костный  4.Бульон из птицы  5.Грибной бульон | а) трубчатые, тазовые, грудные говяжьи кости  б) кости и мясо (говяжья грудинка, лопатка)  в) рыба и рыбные отходы (голова, плавники, кожа. Кости  г) курица  д) грибы | | 1-в.  2-а.  3-б.  4-г.  5-д. |
|  | *Дайте ответ:*  **Из каких двух частей состоят супы?** | | жидкой (основы) и плотной (гарнира). | |
|  | *Продолжите предложение***: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **В качестве жидкой основы супов используют: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. и т.д**. | | бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д. | |
|  | *Дайте ответ:*  **Почему молочные супы варят небольшими порциями?** | | Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа… | |
|  | *Дайте ответ:*  **Какие требования предъявляют к супам - пюре?** | | Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый. | |
|  | *Дайте ответ:*  **Какой срок хранения супов?** | | 2 часа | |
|  | *Найти третий лишний:*  **В качестве гарнира сладких супов используют: отварной рис, макаронные изделия, картофель** | | картофель | |
|  | ***Расположите в правильном порядке алгоритм технологических операций приготовления холодных зеленых щей:***  Добавляют холодную прокипяченную воду, щавель и шпинат припускают и протирают, картофель, нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану укроп | | щавель и шпинат припускают и протирают, добавляют холодную прокипяченную воду, картофель, нарезанный кубиками, остальные овощи, яйца, сметану укроп | |
|  | *Дайте ответ:*  **Температура подачи горячих супов?** | | должна быть **не ниже 75 °С** | |
|  | *Дайте ответ:*  **Большая продолжительность варки**  а) на пару; б) в воде | | а) на пару | |
|  | *Дайте ответ:*  **Какие овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла** | | петрушка, сельдерей | |
|  | *Дайте ответ:*  **Составьте схему приготовления супов – пюре.** | | Варка или припускание продуктов -введение пассерованных овощей- варка или припускание продуктов вместе с овощами соусом- разведение бульоном льезоном или маслом | |