**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 07.02**

**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

Кондитер

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.4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК-4.1.** | **Знает:**  -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.  -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментав 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.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 ПК.5.1Поценивания компетенций ПК – 5.1.** | **Знает:**  -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; | Не знает.Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам** | | | |
| а) подбирают по цвету;  б) подбирают по вкусу и аромату;  в) подбирают с одинаковым сроком варки | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Укажите температуру подачи холодных десертов** | | | |
| а) 4-6 °C;  б) 10-14 °C;  в) 16-18 °C;  г) 18-20 °C; | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка** | | | |
| а) быстро охладили;  б) не посыпали сахаром;  в) использовали много крахмала. | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат** | | | |
| а) 15 мин;  б) 30 мин;  в) 1 ч | | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какова норма отпуска кофе натурального?** | | | |
| а) 50...75 г;  б) 75... 100 г;  в) 100... 150 г | | | б |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| 1.Самбук фруктовый  2.Мусс Нежность  3.Лимонное желе | А)клюква, сахар, желатин, вода  Б)лимоны, вода, сахар,желатин  В)яблоки, сахар, желатин, яйца, вода | | 1-в.,  2-а.,  3-б |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| 1.Пудинг из манной крупы  2.Пудинг сухарный  3.Бланманже | А)сухари толчёные ванильные, молоко, яйца, сахар,масло сливочное фруктов  Б)манная крупа, сахар, ванильный сахар, соль, молоко, яйцо, масло сливочное, кукурузный крахмал  В)творог; фрукты; сметана; сливки; кисель (из ягодного сока). | | 1-б,  2-а.,  3-в |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| **Виды соусов**  1.Молочный соус  2.Клюквенный соус  3.Абрикосовый соус  4.Яблочный соус | **Подача**  а)блины, сырники, мороженное, панкейки  б)пудинг, запеканки, блюдо из овощей и круп  в)пироги, пудинги, мороженное, фруктовый салат  г)мороженое, творожный десерт и выпечка | | 1-б,  2-а.,  3-в.,  4-г. |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| Наименование кулинарного полуфабриката  1. Тарталетки  2.Валованы  3.Профитроли  4.Мини-пицца  5.Крутоны | Вид теста или хлебобулочного изделия  а) сдобное пресное  б)слоеное  в) хлеб пшеничный высшего сорта  г) заварное  д) хлеб ржаной  е) дрожжевое | | 1а,  2б,  3г,  4е,  5в,д |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| Виды бисквитов  1.Основной бисквит п/ф  2.Масляный бисквит п\ф  3.Бисквит Буше | Ингредиенты  а)яйцо, сахар, мука, эссенция  б)мука, крахмал, сахар, яйцо(меланж),эссенция  в)масло сливочное, сахар, разрыхлитель, яйцо(меланж), мука, сахарная пудра, изюм | | 1-б.,  2-в.,  3-а. |
|  | *Дополните ответ:*  **К горячим сладким блюдам относятся**: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_. | | Шарлотка, каша гурьевская, пудинг | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство** | | Теряют аромат;  поглощают посторонние запахи; | |
|  | *Дайте ответ:*  **Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протёртых фруктов** | | Протереть | |
|  | *Дайте ответ:*  **При какой температуре подают горячие напитки** | | Не ниже 75 °С | |
|  | *Дайте ответ:*  **Как называют сладкие блюда** | | Десертные | |
|  | *Дайте ответ:*  **По перечню продуктов определите название блюда:**  желатин, абрикосовоепюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода | | Самбук абрикосовый | |
|  | *Дополните предложение:*  **Пудинг сухарный: готовят яично-молочную смесь. Ванильные сухари- \_\_ Белки \_\_ Все соединяют.Можно добавить \_\_ Перемешивают** | | Пудинг сухарный: готовят яично-молочную смесь. Ванильные сухари-**размалывают** на небольшие кусочки | |
|  | *Дополните предложение:*  Соус шоколадный: какао смешивают с сахаром \_\_\_\_\_, нагревают\_\_\_\_ ипомешивая вливают \_\_\_\_. Доводят до кипения. | | Соус шоколадный: какао смешивают с сахаром **для приготовления**, нагревают **сгущённое молоко**, разведённое водой, и, помешивая, вливают в какао. Доводят до кипения. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Укажите причины возникновения дефектов муссов** | | Образовался плотный слой желе -**недостаточное взбивание** или разлив в формы не полностью остывшим.  Масса тяжелая-**мало взбивание**.  Куски бесформенные-**переохлаждение при взбивании** | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Дайте характеристику парфе** | | Из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в парфе добавляют взбитые яйца | |

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** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Как увеличить силу муки** | | | | | |
| а) добавить крахмал  б) добавить муку другого сорта  в) добавить пищевую кислоту | | | | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **При больших количествах сахара в тесте брожение:** | | | | | |
| а) замедляется  б) ускоряется  в) не влияет на скорость брожения | | | | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Наилучшая температура для развития дрожжей** | | | | | |
| а) 17 – 20 градусов  б) 28– 32 градуса  в)45– 50 градусов | | | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях** | | | | | |
| а)сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;  б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;  в)сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед. | | | | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для приготовления песочного теста муку используют** | | | | | |
| а) муку с очень «слабой» клейковиной  б)муку с «сильной» клейковиной  в)с небольшим содержанием клейковины | | | | | в |
|  | **Установите соответствие:** | | | | | |
| а) химическое рыхление  б) механическое рыхление  в) биологическое рыхление | | 1) бисквитное тесто  2) дрожжевое тесто  3) вафельное тесто  4) блинное тесто | | | а- 3,4;  б - 1;  в - 2,4 |
|  | **Установите соответствие:** | | | | | |
| А. Сырье основное  Б. Сырье дополнительное | 1) мука  2) желатин  3) яйца  4)дрожжи  5) мед  6) уксус | | | | А 1,3,5;  Б 2,4,6 |
|  | **Установите соответствие:** | | | | | |
| 1.Песочное тесто  2.Бисквитное тесто  3.Дрожжевое тесто  4.Пресное тесто  5.Блинное тесто | а)яичный белок-270 г; сахар-270 г; яичный желток-180 г; пшеничная мука-185 г; кукурузный крахмал-70 г.  б)250мл тёплой воды (молока); 15г свежих дрожжей (5-7 г сухих); 20г сахара (1ст.л. без верха); 2/3ч.л. соли; 1-2ст.л. растительного масла; 400 г муки.  в)150г муки пшеничной высшего сорта;  100г сливочного масла жирностью 82,5%;  50г сахара или сахарной пудры;  1 желток куриного яйца.  г)мука, вода, соль, иногда масло.  д)500мл молока, 3 яйца, 1,5стакана муки, 0,5 ст.л. сахара, 0,5ч.л. соли, 1ст.л. растительного масла | | | | 1-в.,  2-а.,  3-б.,  4-г.,  5-д. |
|  | **Установите соответствие:** | | | | | |
| А. Красители натуральные  Б. Красители искусственные | | | 1) понсо  2) антоциан  3) кармин  4) кармуазин  5) диоксид титана  6) каратиноиды | | А 2,3,5,6;  Б 1,4 |
|  | **Установите соответствие:** | | | | | |
| 1.Оборудование  2.Инструменты | | | а – пароконвектомат  б – венчик  в – сковорода  г – расстоечный шкаф  д – тестомес  е – нож  ж – миска железная  з – сито  и – гастроемкость  к – куттер  л –кофемашина  м – миксер планетарный | | 1-а,г,д,к,л,м;  2-б,в,е,з,ж; |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и\_\_\_\_\_\_\_, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем** | | | | рассыпчатость | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Основные отделения кондитерского цеха** | | | | Кладовая суточного запаса, моечная, тестомесильное, для охлаждения и отделки изделий, для приготовления п/ф, тесторазделочное, выпечное, экспедиция. | |
|  | *Решите задачу:*  **Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.** | | | | От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100%(5,8 – 0,8):5,8х100=86% | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый**. | | | | Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?** | | | | Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?** | | | | Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока | |
|  | *Вопрос на упорядочение:*  **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. | |
|  | *Решите задачу:*  **При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.** | | | | Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно16%-14,5%=1,5%.т.е. муки должно быть на 1,5 % больше.40 + 40 1,5:100 =40,6 кг  Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг. | |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Процессы, происходящие при тепловой обработке мучных изделий** | | | | Изменение объема изделия, цвета, консистенции, жиров, витаминов, ароматических и вкусовых веществ. | |
|  | *Решите задачу:*  **На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.** | | | | От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.  (5 – 4):4х100 = 25% | |