**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**

**ПП.01ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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 ПП.01производственной практики «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 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»

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.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.**  **для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенцийПК1.3** | 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.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | | | | | | | | |
| **Описание показателей и критериев**  **оценивания компетенций 1.4** | 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 | |

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Какие полезные вещества мясо птицы содержит?**1.белки,  2.минеральные вещества,  3.жиры  4.экстрактивные вещества,  5.витамины РР, A, D, группы В | 5 |
|  | *Выберите правильный ответ*  **Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:**  1.степная,  2.боровая,  3.болотная,  4.Водоплавающая.  5.все ответы верны | 5.Все ответы верны |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Тушки птицы заправляют:**  1.в три нитки,  2."в кармашек"  3.в одну нитку  4.в две нитки.  5. Все ответы верны | 5 |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?**  а/ котлета по-киевски  б/ котлета марешаль  в/ зразы отбивные  г/ шницель столичный | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Укажите, как размораживают домашнюю птицу**  а) на воздухе;  б) в воде;  в) комбинированным способом;  г) все варианты правильные | Б |
| 6 | **Установите соответствие между названием полуфабриката и используемой начинкой**   |  |  | | --- | --- | | 1. **фаршированные куриные ножки** 2. **фаршированный рулет из мякоти птицы** 3. **фаршированные шейки** | а) яйца, молоко, зелень, обжаренные грибы, соль  б) шампиньоны, мякоть птицы, чеснок, соль, перец  в) мякоть птицы, лук, чеснок, перец, соль | | 1В  2А  3Б |
| 7 | **Устройства, предназначенные для размораживания мяса птицы, - это…**  1.массажеры  2.инъекторы  3.дефростеры | 3 |
| 8 | **Установите соответствиемежду названием полуфабриката и используемыми ингредиентами для его приготовления**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | а) курица, свинина, шпик, яйца, фисташки, мускатный орех, перец черный, соль.  б) курица, сливки жирностью 22%, свиная корейка, фисташки, соль, перец  в) курица, рис отварной, курага, чернослив, изюм, грецкие орехи, яблоки, соль, кинза, перец | **1) галантин**  **2) курица фаршированная**  **3) куриный рулет**  **с фисташками** | a) 1  b)  c)  d) | | 1А  2Б  3В |
| 9 | **Установите соответствиемежду названием полуфабриката и используемыми ингредиентами для его приготовления**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1. **котлеты из филе кур, фаршированные соусом молочным и грибами** 2. **рулет из курицы**   **3) котлеты по-киевски** | **а) курица, яйца,**  **сливочное масло,**  **зелень, хлеб**  **б) курица, масло сливочное,**  **мука, молоко,**  **шампиньоны, яйца, хлеб**  **в) курица, соль,**  **перец черный, чеснок** | a)  b)  c)  d) | | 1в  2б  3а |
| 10 | **Установите соответствие между названием приправ и их составом**   |  |  | | --- | --- | | 1. **приправы для курицы** 2. **для гуся** 3. **итальянская приправа** | а) майоран, шалфей, эстрагон, розмарин, тимьян, черный перец, карри, чабер  б) орегано, чеснок, базилик, чабер, лук  в) карри, лук, чеснок, паприка сладкая, чили, перец черный молотый, куркума, зелень укропа, | | 1б  2а  3в |
| 11 | **Укажите, почему ценятся блюда филе птицы:**  а) так как филе содержат больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;  б) так как имеют белый цвет  в) так как филе не содержат костей;  г) так как филе лучше усваиваются**.** | .А |
| 12 | **Укажите, в каком виде сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания:**  а) 1-й и 2-й категории;  б) жирная  в) обезжиренная;  г) 1-й категории. | А |
| 13 | **Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды**  а) чтобы не отстала панировка;  б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;  в) для сочности готового изделия;  г) для внешнего вида. | В |
| 14 | **Укажите необходимое количество хлеба для приготовления кнельной массы из птицы, г:**  а) 100;  б) 250;  в) 300;  г) 150. | А |
| 15 | **Укажите, почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы**  а) мгновенное размораживание может повредить клеточное строение жировой ткани и весь жир вытопится в процессе ее приготовления;  б) при дальнейшем приготовлении будет выделяться много влаги;  в) консистенция готовой печени будет мажущаяся;  г) консистенция готовой печени будет сухая, не сочная**.** | А |
| 16 | **Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы:**  **а**) при температуре не ниже -18С до 16 мес.;  б) при температуре не ниже -10С до 6 мес.;  в) при температуре не ниже -18С до 6 мес.;  г) при температуре не ниже -10С до 3 мес. | А |
| 17 | **Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:**  а) при температуре -8С и относительной влажности воздуха 90…95% в течение 48ч;  б) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 80…85% в течение 48ч;  в) при температуре 4С и относительной влажности воздуха 80…85% в течение 4ч;  г) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 90…95% в течение 48ч. | В |
| 18 | **Для приготовления полуфабриката котлет из филе птицы, фаршированные печенью используют**  а) большое филе с косточкой;  б) малое и большое филе с косточкой;  в) малое и большое филе без косточкой;  г) большое филе без косточки. | Б |
| 19 | **Укажите использование кнельной массы птицы**  а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски;  б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;  в) для приготовления кнелей, суфле, и котлет для фаршированных;  г) для приготовления кнелей и суфле. | А |
| 20 | **Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных полуфабрикатов из птицы**  а) при температуре 8…10С и относительной влажности воздуха 85…90%;  б) при температуре 8…10С и относительной влажности воздуха 80…85%;  в) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 90…95%;  г) при температуре 4…8С и относительной влажности воздуха 80…85%. | Г |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?**  а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;  б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;  в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.  г) от 8 до 18°С в течение 3...4 сут. | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **На средних и малых предприятиях чаще всего организуют рабочие места:**  а) универсальные;  б) специализированные;  в) механизированные;  г) не механизированные. | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  На предприятиях общественного питания для обеспечения нормальной работы необходимо постоянно иметь запасы сырья и покупных товаров. Они хранятся в специально предназначенном Для этой цели помещении  а) кладовой;  б) в овощном цехе;  в) технической комнате;  г) мясо- рыбном цехе. | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Система ХАССП – это:**  а) система анализа опасных факторов и критических точек контроля;  б) система контроля на предприятиях общественного питания;  в) система показателей качества продукции общественного питания;  г) система и контроля измеримых показателей качества продукции на предприятии. | В |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Приемка товаров на складе поставщика осуществляется материально ответственным лицом с предъявлением**  а) паспорта;  б) водительского удостоверения;  в) любого документа удостоверяющего личность;  г) диплома об образовании. | А |
|  | **Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки**   |  |  | | --- | --- | | **1Рыбное жаркое** | a) жареная рыба  b) запеченная рыба  c)c) припущенная рыба  d) тушеная рыба  e) отварная рыба | | **2.Орли** | | **3.Паровая рыба** | | **4. Солянка из рыбы на сковородке** | | **5. Рыба по-польски** | | 1. d  .2. а  3. с  4.b  5.e |
|  | **Установите соответствие между блюдом и соусом**   |  |  | | --- | --- | | **1. Рыба отварная** | a) томатный  b) сметанный  c) польский | | **2. Рыба во фритюре** | | **3. Рыба запеченная** | |  | |  | | 1. е  2. а  3.b |
|  | **Установите соответствие между блюдом и времени варки**   |  |  | | --- | --- | | **1. Мидии** | a) 10-15 мин.  b) 5 мин.  c) 15-20 мин.  d) 12-15 мин.  e) 7-10 мин. | | **2. Морской гребешок** | | **3. Креветки сыро мороженые** | | **4. Раки** | | **5. Крабы сыро мороженные** | | 1. с  2. а  3 .b  4. b  5e |
|  | **Установите соответствие блюда его названию**   |  |  | | --- | --- | | **1. Готовят из порционных кусков трески,**  **судака, сома, камбалы, которые жарят и подают на порционной сковороде; вокруг рыбы кладут жаренный картофель, а сверху –лук-фри, нарезанный кольцами** | a) миньер  b) рыба жаренная по-ленинградски  c) орли  d) кольбер  e) рыба по-московски | | **2. Растапливают сливочное масло, добавляют лимонный сок, зелень петрушки, соль, доводят до кипения и поливают рыбу, жаренную основным способом.** | | **3. Подготовленный полуфабрикат в виде восьмерки или бантика жарят во фритюре, до готовности доводят в жарочном шкафу 5-7 мин. Гарнируют картофелем фри, на рыбу кладут кусочек зеленого масла, оформляют зеленью укропа, долькой лимона** | | **4. Кусочки рыбы после маринования отряхивают от зелени петрушки, окунают в кляр и жарят во фритюре 3-5 мин.Жаренную рыбу укладывают на подогретом блюде в виде пирамиды, рядом кладут зелень петрушки(фри) и ломтик лимона** | | **5. Для приготовления данного блюда используют куски филе судака, осетровых рыб, посыпают перцем, солью, панируют и обжаривают. На сковородку наливают немного сметанного соуса, кладут куски жаренной рыбы, а вокруг нее ломтики жаренного картофеля. , заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 10-15 мин.на рыбу кладут ломтики отварных белых грибов, поджаренный репчатый лук, ломтики варенного яйца и запекают.** | | 1. b  2. а  3. d  4.с  5. е |
|  | **Установите соответствие рыбных блюд и срока хранения**   |  |  | | --- | --- | | **1. Отварная и припущенная** | a) на плите или мармите не более  2-3 часов  b) приготавливают по заказу  c) на плите или мармите в бульоне не более 30 мин. | | **2. Жареная** | | **3. Рыба жаренная во фритюре** | |  | |  | | 1. c  2. а  3. b |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Полуфабрикат-это:**  а) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;  б) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции;  в) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности;  г) нет правильного ответа. | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Бифштекс:**  а) нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают;  б) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают;  в) нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработки;  г) нет правильного ответа | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму**  а) антрекот;  б) ромштекс;  в) лангет;  г) котлет. | А |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Белая панировка:**  а) пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная;  б) размолотые сухари пшеничного хлеба;  в) черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито;  г) нет правильного ответа. | Г |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**  а) тушение;  б) жаренье;  в) запекание;  г) варка. | В |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Филе:**  а) нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму;  б) нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке;  в) нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях;  г) нет правильного ответа. | Б |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:**  а) 48 часов;  б) 24 часа;  в) 38 часов;  г) 39 часов. | В |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Что такое «обвалка»?**  а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;  б) отделение мяса от костей;  в) деление на отрубы;  г) нет правильного ответа. | Б |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Как размораживают птицу?**  а) на воздухе;  б) в воде;  в) комбинированным способом;  г) все ответы правильно. | В |
|  | *Выберите один правильный ответ*  **Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:**  а) 80С, 12 часов;  б) 50С, 13 часов;  в) 80С, 24 часа;  г) 30С, 24 часа. | Г |