**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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): 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.5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.4.** | **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 |
| **Владеет:**  приготовлением, творческого оформления и подготовку 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 |
| **ПК.5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 5.5** | **Знает:**  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных сложного ассортимента;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных сложного ассортимента, 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, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки тортов и пирожных сложного ассортимента;  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 |
| **Владеет:**  навыками приготовления, подготовки к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента, 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 |

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

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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*  **Коврижку молочную готовят из теста:**  a) песочного  b) сдобного пресного  c) слоеного  d) пряничного. | | d |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Рулеты - это:**  a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью  b) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  d) свернутые пласты, прослоенные начинкой;  e) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги. | | d |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Пряники - это:**  а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой  поверхностью тонкопористые листы с прослоенной начинкой;  b) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;  c) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;  d) свернутые пласты, прослоенные начинкой. | | а) |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий**  а) печенье, крекер, вафли  б) торты, рулеты, пирожные  в) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Слоёное дрожжевое тесто прослаивают**:  а) маргарином или сливочным маслом  б) сливочным маслом или растительным маслом  в) маргарином или сметаной | | а |
|  | **Установите соответствие между наименованием отделения и оборудованием** | | |
| 1.выпечное  2.тесторазделочное | а) тестозакаточная,  б) жарочно-пекарные шкафы,  в) тестоделитель,  г) тестоокруглитель,  д) расстойные шкафы,  е) пароконвектоматы,  ж) тестоотсадочная | 1-б,д,е  2-а,в,г,ж |
|  | **Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется** | | |
| Наименование оборудования  1.конвектоматы  2. температурная машина  3. отсадочная машина  4.сироповарочные машины | Для чего используется  а)для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс  б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых 12 и других масс  в) для плавлении глазурей и шоколада и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия,  г)для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий | 1-г  2-в  3-а  4-б |
|  | **Установите верную последовательность обработки яиц** | | |
| 1. ополаскивают в проточной воде; 2. замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин; 3. дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина в течение 5 мин; 4. обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°С в течение 5-10 мин | | **4, 2, 3, 1**. |
|  | **Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы** | | |
| 1.проверить правильность сборки  2. проверить работу холостого хода  3. убедиться в исправности оборудования, его крепления  4. проверить электрическую защиту заземления  5. проверить санитарное состояние | | 1,3,5,4,2 |
|  | **Определите последовательность операций перед началом безопасной эксплуатации механического оборудования** | | |
| 1. работу пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу; 2. надежность заземляющих соединений; 3. работу и состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов 4. исправность защитных средств; 5. наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования; 6. отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг оборудования; 7. наличие резиновых ковриков; | | 5,6,7,2,4,1,3 |
|  | *Ответьте на вопрос:*  **Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?** | | 10% |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста.** | | ограничивают и повышают |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **… – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).** | | **Пралине** |
|  | *Ответьте на вопрос:*  **Что является важным показателем технологических свойств муки** | | – ее газообразующая способность. |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **Крахмал представляет собой сыпучий …… белого или слегка желтоватого цвета с кристаллическим …….** | | порошок, блеском |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Чем является патока в кондитерском производстве?** | | антикристаллизатором, веществом, препятствующем процессу кристаллизации сахарозы. |
|  | *Ответьте на вопрос:*  **Кондитерские жиры ?** | | Это смесь гидрожира с кокосовым маслом (в количестве не менее 40%) |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **С помощью чего производится формование пряничного теста с начинкой?** | | Формование теста с начинкой осуществляется несколькими способами с помощью металлических выемок и деревянных резных форм  Этот способ формования теста применяется для изделий без рисунка или надписи на поверхности. |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.** | | патокой |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **Песочное тесто должно обладать значительной … с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.** | | пластичностью |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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*  **Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:**  а) высокая температура выпечки  б) низкая температура выпечки  в) плохой промесс теста  г) длительный замес теста с мукой. | | г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»**  а) две лепёшки круглой формы  б) две лепёшки овальной формы | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом**  а)6часов  б)7часов  в)10суток | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов**  а) чтобы остыл  б) для укрепления структуры мякиша  в) чтобы был сухим | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **С какой целью добавляют лимонную кислоту при взбивании яичного белка**  а) для укрепления структуры белка  б) чтобы белок оставался белым  в) для увеличения белка | | а |
|  | **Установите соответствие между тортом и значением** | | |
| **1.Фирменные торты**  **2.Литерные торты**  **3. Фигурные торты**  **4.Фирменные торты** | **а)** весом 2-3 кг, с более сложной отделкой, боковые стороны отделаны крошкой  **б)** Разработанные кондитерами данного предприятия.  **в)**которые оформляются в различные формы и фигуры, создавая уникальные композиции  **г)** необычной формы, которые могут быть выполнены в виде различных фигур, например мультипликационных героев, машинок, танков, сердечек | 1-б  2-а  3-г  4-в |
|  | **Установите соответствие между тортом и п\ф(коржи)** | | |
| **1.Бисквитный**  **2.Песочный**  **3.Творожный**  **4.Вафельныей** | **а)**творожно - мучная масса  **б) песочное тесто**  **в) вафельные**  д) бисквитного теста | 1-д  2-б  3-а  4-в |
|  | **Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить** | | |
| Сырье  1.Крахмал картофельный  2.Повидло, джем  3. Ванильная эссенция  4. Изюм | Продукты  а)Мармелад, варенье  б)Крахмал кукурузный  в)Цукаты  г)Бренди или ликер | 1-б  2-а  3-г  4-в |
|  | **Установите соответствие между пищевыми красителями и цветом:** | | |
| Виды пищевых красителей  1.Татразин ,Сафлор  2.Индигокармин  3.Кармин  4.Жжёный сахар  5.Сок свёклы | Получаемый цвет  а)оранжевый  б)красный  в)коричневый  г)синий  е) жёлтый | 1-е  2-г  3-а  4-в  5-б |
|  | **Установите соответствие между кремом и ингредиентами для соответствующего крема:** | | |
| Виды кремов  1.Масляной  2.Сметанный  3.Сливочный  4.Белковый  5.Шоколадный ганаш | Состав  а) жирные сливки,шоколад  б)жирные сливки, сахарная пудра  в)белки, сироп, лимонная кислота  г)сливочное масло, сгущенное молоко  д)сметана, сахарная пудра | 1-г  2-д  3-б  4-в  5-а |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .** | | 6 ч |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?** | | Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки |
|  | *Вставьте пропущенные слова:*  **Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы** | | 24 ч |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к …** | | пенам |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Ромовая баба’ – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно … с изюмом** | | дрожжевого |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из …, сахара и патоки** | | миндаля |
|  | *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. |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм** | | помада |
|  | *Вставьте пропущенное слово:*  **Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве …** | | лимонную кислоту |
|  | *Дайте развернутый ответ:*  **Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это** | | продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания |