

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

	УТВЕРЖДАЮ
	Директор _____

	(подпись) (Ф.И.О.)
	«_____» _____ 20 ____ г.

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта и
образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
федерального государственного бюджетного образовательного учреждение
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный
экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Антропова Ольга Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин
Колледжа бизнеса и технологий

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена на заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель _____ Антропова О.Ю.

Согласовано с работодателем:

Бессарабов В.А.

Учредитель гастро клуб кейтеринг

подпись

М.П.

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ

В результате промежуточной аттестации по учебной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .

ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками.

ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа.

ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике **практический опыт**:

выполнение анализов в соответствии с методиками;

применение лабораторных приборов, оборудования, лабораторной посуды;

ведение лабораторных журналов и оформление протоколов анализа;

контроля качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

применение оборудования и инвентаря повара, организации рабочего места повара;

изготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

применение оборудования и инвентаря кондитера, организации рабочего места кондитера;

изготовление теста, полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции;

изготовление отделочных полуфабрикатов;

приготавливание и презентация десертов, кондитерской и шоколадной продукции;

контроль качества готовой сложной горячей продукции, десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, практическому опыту, ДПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ДПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** от образовательной организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета по практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от образовательной организации подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и заверяется руководителем практики от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной практики.

5.4. Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*
- *содержание*
- *текст отчета*
- *используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)*
- *приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).*

5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ДПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Опишите технологию производства определенного вида продукции в горячем или кондитерском цехе.

2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.

3. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.

4. Укажите способы хранения и подготовки сырья к приготовления данного вида продукции;

5. Опишите способы подачи готовой продукции, контроль качества готовых изделий.

6. Опишите методики проведения анализов готовой продукции;

7. Какие виды лабораторных приборов используются для анализа полуфабрикатов, сложной горячей кулинарной продукции;

и т.п.

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (ася) на _____ курсе по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих.

в объеме 108 часов с « ____ » _____ 201 г. По « ____ » _____ 201 г.

В

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа . - характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции; - ознакомление с лабораторной посудой для анализов сложной кулинарной продукции; - обработка посуды в соответствии с требованиями химического анализа.	
ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование. - ознакомление с приборами и оборудованием лабораторного назначения; - подготовка для анализа лабораторных приборов; - подготовка для анализа лабораторного оборудования.	
ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками: - ознакомление с методиками для анализов полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов холодной кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов горячей кулинарной продукции; - ознакомление с методиками для анализов сдобных хлебобулочных изделий; - ознакомление с методиками для анализов	

кондитерской и шоколадной продукции; - ознакомление с методиками для анализа сложных десертов.	
ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа: - ознакомление с лабораторной документацией; - оформление протоколов анализа, лабораторных журналов.	
ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места: - Изучение инструкций по организации рабочего места повара.	
ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе: - ознакомление с инвентарем и оборудованием повара, подготовка его к работе; - подготовка рабочего места повара к работе.	
ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия: - изготовление сложных кулинарных блюд и изделий; - оформление и презентация сложных кулинарных блюд и изделий; - изготовление сложных напитков; - оформление и презентация сложных напитков.	
ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места: - изучение инструкций по организации рабочего места кондитера.	
ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции: - изготовление полуфабриката тесто для различного назначения; - изготовление полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции; - презентация полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.	
ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию: - изготовление отделочных полуфабрикатов для десертов и кондитерской продукции; - изготовление сложных десертов; - изготовление кондитерской продукции; - изготовление шоколадной продукции.	
ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе: - ознакомление с инвентарем и оборудованием кондитера, подготовка его к работе; - подготовка рабочего места кондитера к работе.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

За время прохождения практики студент изучил методики химического анализа сложной кулинарной продукции, приборы и посуду лаборатории, лабораторную документацию. Изучил вопросы организации технологического процесса приготовления кондитерской и шоколадной продукции, сложной кулинарной продукции. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции. Умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____ 201__г.

Подпись руководителя практики

_____ ФИО, должность

Печать и подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

« ____ » _____ 2018 г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Модуль ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ДПК 7.1.1	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	1. Назвать лабораторную посуду, применяемую для титрования.	<p>Для титрования применяют: колбы конические мерные различного объёма - представляют собой плоскодонные сосуды с узким горлом, на горле колбы имеется кольцевая метка, до которой необходимо налить раствор, чтобы его объём был равен обозначенному на колбе. Наиболее часто употребляют мерные колбы на 1000, 500, 250, 200 и 100 мл.</p> <p>Бюретки для титрования различного объёма - служат для точного измерения объема раствора, израсходованного на титрование. Бюретки - стеклянные градуированные трубки с оттянутым концом, имеющие кран или зажим. Часто применяют бюретки объемом 25 или 50 мл.</p> <p>Пипетки для титрования - представляют собой узкие стеклянные трубки, оттянутые с одного конца и расширенные посередине, служат для отмеривания небольших объемов растворов, обычно объемом 10, 25 и 50 мл.</p>
		2. Указать правила по обработке лабораторной посуды.	Лабораторную посуду необходимо мыть проточной водой. При особых загрязнениях применяют замачивание лабораторной посуды в ванной с теплой водой. Чистят колбы, пипетки бюретки лабораторными ёршиками, используя моющие средства. Чистую посуду промывают дистиллированной

			<p>водой.</p> <p>Сушку посуды производят на лабораторном стенде в перевернутом виде.</p> <p>Перед началом работы лабораторную посуду промывают тем раствором, которым ее заполняют.</p>
ДПК 7.1.2	Подготавливать для анализа приборы и оборудование.	1. Указать правила подготовки прибора ВНИИХП-ЧП к работе.	<p>Определение влажности на этом приборе основано на прогревании испытуемого материала инфракрасными (тепловыми) лучами, излучаемыми темным нагретым телом. Скорость высушивания в приборе обеспечивается быстрым прогревом до относительно высоких температур при кратковременной выдержке исследуемого продукта, распределенного тонким слоем в бумажном пакете. Прибор состоит из двух металлических плит круглой или четырехугольной формы с электрическим обогревом.</p> <p>Перед началом работы необходимо произвести осморт прибора, убедиться в его чистоте и исправности.</p> <p>Включить прибор в сеть. Нагрев прибора до 160°C осуществляется от 20 до 100 минут. Индикатор нагрева указывает о готовности прибора к работе.</p>
		2. Указать правила подготовки центрифуги лабораторной к работе.	<p>Любая небрежность при обращении с центрифугой может привести не только к порче материала и дорогостоящего высокотехнологичного оборудования, но и к возникновению нештатных ситуаций, опасных для жизни и</p>

			<p>здоровья студентов.</p> <p>Перед началом работы с центрифугой необходимо проверить заземление.</p> <p>Центрифугирование должно осуществляться в помещении с хорошей естественной или принудительной вентиляцией.</p> <p>Включить прибор в сеть.</p> <p>Проверить его работу перед загрузкой исследуемыми пробами. Категорически запрещается открывать крышку центрифуги до полной остановки ротора. Работать с центрифугой необходимо в санитарной одежде.</p>
ДПК 7.1.3	Выполнять анализы в соответствии с методиками.	1.Определить изменение содержания белков в мясе или рыбе в процессе термической обработки.	<p>1.Приготовить фарш из мяса или филе рыбы. В три стаканчика 50 мл отвесить по 10 г фарша и перенести каждую навеску с помощью 10 мл воды в коническую колбу вместимостью 100 мл. Одну пробу фарша оставить в качестве контрольной, две другие поместить на водяные бани и подвергнуть нагревы в течении 10 минут. Фарш перемешать с водой в центрифуге или путём встряхивания, чтобы извлечь все водорастворимые белки.</p> <p>Колориметрическое определение белков по биуретовой реакции производят, приливая к 5 мл каждого фильтрата по 5 мл 30%-ного раствора гидрата окиси натрия и 1 мл 3,1%-ного раствора сернокислой меди. Содержимое пробирок осторожно перемешивают и отмечают интенсивность биуретовой реакции по результатам</p>

			<p>визуальных наблюдений или проводят колориметрирование на фотоэлектроколориметре.</p> <p>При рефрактометрическом определении белка в вытяжках, полученных из разных образцов фарша, на призму рефрактометра наносят 2-3 капли фильтрата и снимают показания. Замер производят три раза и рассчитывают среднее арифметическое. Показания сверяют по таблицам.</p>
		<p>2. Определить влажность теста и сделать вывод о соответствии требованиям для данного вида полуфабрикатов.</p>	<p>Методика определения:</p> <p>Определение массовой доли влаги в тесте экспресс-методом в приборе ВНИИХП-ВЧ.</p> <p>Для определения приготовить пакеты из фильтрованной или газетной бумаги размером 16×16 см, высушить их в приборе, нагретым до 160⁰С в течение 3 минут, затем вынуть щипцами и охладить в эксикаторе 2-3 минуты. После охлаждения пакеты взвесить на технических весах, поместить в них навеску теста ровным слоем и взвесить 5 г, затем пакет снова закрыть и высушить в приборе сразу 2 пакета 5 минут при температуре 160⁰С.</p> <p>Высушенные пакеты с мукой вынуть, охладить в эксикаторе 3-5 минут, взвесить и рассчитать содержание влаги по разности между массой навески (М) и массой сухого вещества (М₁) определяют количество испарившейся влаги. Массовую долю влаги продукта W, %, вычисляют по формуле</p> $W = \frac{M - M_1}{M} \cdot 100 \%$

ДПК 7.1.4	Оформлять протоколы анализа.	1. Что должен содержать протокол анализа продукции?	<p>Результаты анализа оформляют протоколом анализа. Протоколы анализов могут быть на бумажных или электронных носителях. Экземпляры протоколов анализов, выполненные на бумаге, должны иметь нумерацию страниц и указание общего числа страниц.</p> <p>Протокол анализа оформляется в произвольной форме, если форма не установлена методикой. Каждый протокол должен содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наименование документа; б) наименование и адрес лаборатории; с) идентификацию используемого метода; д) описание объекта исследования; е) дату получения объекта; ф) ссылку на акт отбора проб; г) результаты испытаний; h) имя, должность и подпись утвердившего протокол анализа.
ДПК 7.2.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	1. Из каких этапов состоит процесс организации рабочего места кондитера?	<p>1. Рабочее место повара организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия.</p> <p>Перед началом работы проверяют санитарное состояние будущего рабочего места повара – чистоту стола, электрических плит.</p> <p>Необходимый в работе инвентарь размещают в правом краю рабочего стола таким образом, чтобы он был в доступности, но не создавал помех при работе. Отвешенное сырьё в производственной таре</p>

			<p>размещают на полках стеллажа в прямом доступе кондитера. Весы размещают в левом краю рабочего на расстоянии вытянутой руки. При работе в холодном цеху подготавливают необходимую посуду для готовых изделий или тару для полуфабрикатов. При работе в горячем цеху подготавливают тару для полуфабрикатов и кастрюли или сковороды для варки, жарки, тушения или формы для запекания продукции.</p>
ДПК 7.2.2	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.	1. Какие требования по безопасной эксплуатации при работе с электрическими плитами?	<p>1. К работе с электроплитами допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа, надежность заземления, исправность пакетных переключателей, техническое состояние поверхности плит. Посуда должна плотно прилегать к поверхности плит. Заполняют посуду не более, чем на 80%, сначала включают общее пусковое устройство, затем конфорки плит с пакетными переключателями на полную мощность. После разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев. Нельзя ставить холодную наплитную посуду на разогретую конфорку. Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плит во избежание ее перегорания.</p>
		2. Какие требования	2. . К работе допускаются лица,

		по безопасной эксплуатации кухонного комбайна, взбивальных машин?	прошедшие инструктаж по технике безопасности. Перед работой проверяют санитарно-техническое состояние взбивальной машины, сменных взбивателей, бачка. Проверить работу прибора до загрузки продуктов. В бачок загружают продукты, опускают сменный взбиватель, соответствующий виду взбиваемой продукции, устанавливают бачок на кронштейне; закрепляют взбиватель на рабочем валу машины; включают прибор в сеть; устанавливают частоту вращения взбивателя.
ДПК 7.2.3	Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления солянка из рыбы на сковороде?	1. Филе с кожей без костей (рыба с костным скелетом) или предварительно ошпаренные порционные куски с кожей без хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают кусочками массой 25—30 г, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, пассерованные томатное пюре и лук, специи, лавровый лист и кипятят 8—10 мин в закрытой посуде. На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы вместе с гарниром и соусом, в котором она припускалась, сверху — слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, посыпают сыром или сухарями, поливают жиром и запекают в течение 10—15 мин. При отпуске на солянку кладут кружочек лимона, маслины,

			<p>маринованные плоды. Блюда из рыб семейства осетровых можно готовить с добавлением хрящей — 25, 20 г по I и II колонкам, соответственно изменив выход.</p>
		<p>2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления блюда Бефстроганов?</p>	<p>2. Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса “Южного” согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус “Южный” можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача). Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.</p>
		<p>3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления напитка Розовый лимонад?</p>	<p>3. В небольшой кастрюле смешать 100 мл свежесжатого лимонного сока, 100 г мелкого сахарного песка и 500 мл воды. Довести до кипения. Убавить огонь и варить до полного растворения сахара. Дать напитку остыть. В остывшую</p>

			<p>лимонную воду добавить 60 мл клюквенного сока.</p> <p>Подавать холодным в высоких стаканах, с кубиками льда и ломтиками сведего лимона.</p>
ДПК 7.3.1	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	1. Из каких этапов состоит процесс организации рабочего места кондитера?	<p>1. Рабочее место кондитеров организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия.</p> <p>Перед началом работы проверяют санитарное состояние будущего рабочего места кондитера. Необходимый в работе инвентарь размещают в правом краю рабочего стола таким образом, чтобы он был в доступности, но не создавал помех при работе. Отвешенное сырьё размещают на полках стеллажа в прямом доступе кондитера. Весы размещают в левом краю рабочего на расстоянии вытянутой руки. При работе с тестом стол подпыляют мукой. При работе с отделочными полуфабрикатами – сахарной пудрой.</p>
ДПК 7.3.2	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления песочного теста?	1. Технологический процесс приготовления песочного теста состоит из следующих стадий: подготовка рабочего места кондитера; подготовка сырья к приготовлению; взвешивание сырья; приготовление сахаро-масляной смеси; приготовление теста; деление теста на куски; формование тестовых заготовок.
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления бисквитного теста?	2. Технологический процесс приготовления бисквитного теста состоит из следующих стадий: подготовка рабочего места кондитера; подготовка сырья к приготовлению; взвешивание сырья; сбивание

			сахаро-яичной смеси; приготовление теста; отливка теста в формы; взвешивание форм; установка на под печи.
		3. Укажите этапы темперирования шоколадных масс.	Коробки с шоколадными каплями растаривают; загружают шоколад в температурную машину ТМ-250 и доводят до температуры 45-50°C, чтобы растопить все триглицериды какао-масла. Затем жидкий шоколад порциями наливают в производственную тару. Темперирование шоколада вручную проводят следующим образом: шоколадную массу при постоянном перемешивании охлаждают до температуры 28°C (для молочного и белого шоколада 27°C), а затем постепенно нагревают на водяной бане до рабочей температуры 30-31°C (для молочного и белого шоколада 29-30°C).
ДПК 7.3.3	Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления сложных тортов?	1. Технологический процесс приготовления праздничных тортов состоит из следующих стадий: приготовление выпечных полуфабрикатов – бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-сбивных, медовых, миндально-ореховых и др.; приготовление кремов – сливочных, масляных, заварных, сметанных и др.; приготовление отделочных полуфабрикатов – сиропов, помад, глазурей, кандира, грильяжа, марципана, мастики, карамели, изомальта, гляссажа и др.; сборка и отделка готовых изделий.
		2. Определить массу	2. Разные виды теста имеют

		<p>тестовой заготовки для приготовления выпеченного полуфабриката.</p>	<p>различный процент упёка. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упёком. Для определения массы тестовой заготовки, из которой необходимо получить выпеченный полуфабрикат весом 300 г, необходимо воспользоваться формулой для расчёта упёка. Упёк определяется по формуле: $U = \frac{M - M_{г.и.}}{M} \times 100 \%$, где М – масса изделий до выпекания, г.; М г.и. – масса изделий после выпекания, г.; У – процент упёка, %. Тогда М можно рассчитывать добавив к массе тестовой заготовки процент упёка. Упёк для бисквитного теста в среднем составляет 10-12 %. Определим массу тестовой заготовки: $300 + 12\% = 300 + 36 = 336$ г. Таким образом необходимо отлить в форму 336 г бисквитного теста.</p>
		<p>3. При какой температуре и какое количество времени осуществляется охлаждение муссовых десертов?</p>	<p>3. Муссовый десерт производится поэтапно и только через заморозку. В первую очередь производится бисквиты (дакуазы) и начинки. Их необходимо заморозить для последующей сборки десерта. Затем на замороженную основу вводится мусс. При качественной заморозке десерта он легко отделяется от формы или кольца, не повредив края. Заморозка каждого этапа проводится не менее 8 часов (до 24 часов) при температуре -18-</p>

			20°C. Общая сборка муссовых десертов и тортов занимает 72 часа. Для правильной стабилизации велюра и зеркальной глазури температура десерта должна быть не выше - 18°C на поверхности.
ДПК 7.3.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	1. Какие требования техники безопасности предъявляются перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами?	1. Перед пуском тестомесильных машин с подкатными дежами необходимо проверить: исправность блокировочных устройств, исключающих возможность пуска рабочего органа при отсутствии дежи или ее ненадежном закреплении; исправность блокировки, обеспечивающей автоматическое отключение рабочего органа при поднятии крышки и невозможность его включения при неплотно закрытой крышке. Закатывать дежу следует осторожно, включать машину можно только убедившись в надежном закреплении дежи. Не следует заполнять дежу сырьем сверх установленной нормы. Необходимо следить за герметичностью машины и отсутствием распыла при ее загрузке и работе.
		2. Какие требования по безопасной эксплуатации при работе с пекарскими электрическими шкафами?	2. Перед началом работы обслуживающий персонал должен пройти вводный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности, изучить устройство, правила обращения и работы с пекарским электрическим шкафом. Пекарь обязан: убедиться в исправности пекарского электрического шкафа

			<p>наружным и внутренним осмотром; проверить состояние подовых листов шкафа, чистоту настила, противней и кондитерских листов (они должны быть чистыми и сухими); включить обогрев рабочей камеры шкафа установкой лимба датчика-реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы.</p>
		<p>3. Какие требования техники безопасности предъявляются для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования?</p>	<p>3. Для обеспечения безопасной работы тестоделительного оборудования необходимо каждую смену проверять наличие и исправность ограждений и блокировочных устройств, обеспечивающих отключение электродвигателей при открывании крышки тестовой камеры, снятие ограждения делительной головки или привода машины. Регулирование массы тестовых заготовок следует проводить при остановленной машине.</p>

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по учебной практике по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

ДПК 7.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками.

ДПК 7.1.4 Оформлять протоколы анализа.

ДПК 7.2.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.2.2 Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ДПК 7.2.3 Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

ДПК 7.3.1 Выполнять инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.3.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.3.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

ДПК 7.3.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.

