

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

В.А.Лисовская



20.04.21 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 01

**Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента**

программа подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

Разработчики:

О.Ю. Беглярова, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

Н.А. Ноздрина, мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Эксперты от работодателя:

ООО РК «Эльдорадо»

Генеральный директор

И.В. Кравцов

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10 от «24» июня 20 21 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	8
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	9
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ	9
2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 04.01, МДК 04.02 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	10
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	13
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного	14
4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Форма аттестационного листа по учебной практике	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Форма аттестационного листа по производственной практике	26

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ 01 является программой подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной сфере.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

33 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

34 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

35 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт :

ПО 1 разработка ассортимента полуфабрикатов;

ПО2 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ПО 3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентам

ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента

ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности

ПО 6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме:

Таблица 1

ПК	Основные показатели оценки результатов	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОПОР 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания ОПОР 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними. ОПОР 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	ПО3	У4 У5	З1 З2

	инструкциями и регламентами. ОПОР 4 Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. ОПОР 5 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.			
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОПОР 6 Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов ОПОР 7 Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 8 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов ОПОР 9 Правила охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов ОПОР 10 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 11 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности ОПОР 12 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов ОПОР 13 Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента ОПОР 14 Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПО4 ПО5 ПО6	У7 У8	33 34 35 36

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по ПМ 01 Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Формами текущего контроля по ПМ 01 являются лабораторные и практические занятия.

Формами промежуточной аттестации по ПМ 01 являются:

- дифференцированный зачет;
- экзамен по МДК;
- дифференцированный зачет по ученой практике;
- дифференцированный зачет по производственной практике.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

При освоении программы профессионального модуля в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен».

- Оценка «5» ставится в случае, если полно раскрыто содержание учебного материала; правильно и полно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использована терминология; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный.

- Оценка «4» ставится, если раскрыто содержание материала, правильно даны определения, понятия и использованы научные термины, ответ в основном самостоятельный, но допущена неполнота определений, не влияющая на их смысл, и/или незначительные нарушения последовательности изложения, и/или незначительные неточности при использовании терминологии или в выводах.

- Оценка «3» ставится, если продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены существенные ошибки при их изложении, допущены ошибки и неточности в использовании терминологии, определении понятий.

- Оценка «2» ставится, если основное содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии.

- Оценка «зачтено» ставится в случае, если продемонстрировано усвоение основного (базового) содержания учебного материала.

- Оценка «не зачтено» ставится, если основное (базовое) содержание

учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии.

- Оценка «освоен» фиксируется при оценивании профессионального модуля в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, студент самостоятельно может осуществлять определенный вид профессиональной деятельности и подтверждается оценкой по 5 – бальной системе.

- Оценка «не освоен» ставится при оценивании профессионального модуля, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определенного вида деятельности и подтверждается неудовлетворительной оценкой.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	дифференцированный зачет
МДК 01.02 Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	экзамен
Учебная практика	дифференцированный зачет
Производственная практика	дифференцированный зачет
ПМ 01	Экзамен (Квалификационный)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 01

Выполнение лабораторных и практических занятий обучающимися направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам ПМ 01 «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и формирование практического опыта; умений применять полученные знания в практической деятельности. В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения, оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по лабораторным и практическим занятиям. На основании отчета по выполненному практическому занятию в журнал успеваемости выставляется оценка.

К дифференцированному зачету по ПМ 01 допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения дифференцированного зачета по ПМ 01 – устная. Вопросы для зачета составлены на основе рабочей программы ПМ 01.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов их прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающийся допускается к зачету при условии положительного аттестационного листа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППССЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса, учебной и производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом, выполнение курсовой работы.

ЭК проводятся комиссией, в состав которой входят: представитель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 01.01 И МДК 01.02 (ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ)

Задание 1 Практическое занятие по теме 1.3 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Составление технологических карт. Выполнение технологических расчетов.

Проверяемые результаты: У 1, ПО 1, ПО 2.

Задание 2 Практическое занятие по теме 1.3 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Составление технологических инструкций.

Проверяемые результаты: У 1, У 5, ПО 1, ПО 2

Задание 3 Практическое занятие по теме 1.3 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Составление технико-технологических карт.

Проверяемые результаты: У 1, У 5, ПО 1, ПО 2.

Задание 4 Практическое занятие по теме 1.3 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов.

Выполнение перерасчета норм вложения овощей весом брутто в зависимости от сезона

Проверяемые результаты: У 6, ПО 2.

Задание 5 Лабораторное занятие по теме 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов.

Выполнение нарезки овощей традиционными способами

Проверяемые результаты: З 3, З 4, У 7, ПО 4.

Задание 6 Лабораторное занятие по теме 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов.

Выполнение фигурной нарезки овощей

Проверяемые результаты: З 3, З 4, У 7, ПО 4.

Задание 7 Лабораторное занятие по теме 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и грибов.

Подготовка овощей к фаршированию.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, У 7, ПО 4, ПО 6, ПО 7.

Задание 8 Тест по теме 2.1 Технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей и грибов

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, З 6.

Задание 9 Лабораторное занятие по теме 2.2 Подготовка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Первичная обработка рыбы с костным скелетом.

Способы разделки рыбы.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, У 7, ПО 4, ПО 6, ПО 7.

Задание 9 Лабораторное занятие по теме 2.2 Подготовка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Разделка рыбы для фарширования.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, У 7, ПО 4, ПО 6, ПО 7.

Задание 10 Лабораторное занятие по теме 2.2 Подготовка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7.

Задание 11 Тест по теме 2.2 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, З6.

Задание 12 Лабораторное занятие по теме 2.3 Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление полуфабрикатов из говядины.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7.

Задание 13 Лабораторное занятие по теме 2.3 Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7.

Задание 14 Лабораторное занятие по теме 2.3 Подготовка мяса и субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление изделий из котлетной массы.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7.

Задание 15 Тест по теме 2.3 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса сложной кулинарной продукции.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, З6.

Задание 16 Лабораторное занятие по теме 2.4 Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Первичная обработка домашней птицы.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7

Задание 17 Лабораторное занятие по теме 2.4 Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7

Задание 18 Лабораторное занятие по теме 2.4 Подготовка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приготовление котлетной и кнельной массы и изделий из нее.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, У7, ПО4, ПО6, ПО7

Задание 15 Тест по теме 2.4 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Проверяемые результаты: ЗЗ, З4, З5, З6.

Задание №16

Экзамен по МДК 01.02

Проверяемые результаты: 31, 32, 33, 34, 35, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8.

**3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО
ОПЫТА НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКАХ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)**

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Учебная практика	
ВР № 1	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 2	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 3	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 4	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 5	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 6	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 7	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 8	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 9	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 10	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 11	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
Производственная практика	
ВР № 1	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР № 2	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №3	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №4	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №5	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №6	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №7	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №8	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №9	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №10	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.
ВР №11	ПК 1.1-1.4, ,ОК 01-04,ПО 1-7,У1-8.

4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 ОК 1, 2, 3, 4, 9, 10 11	ОПОР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13,14.	К

4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности

В СОСТАВ КОМПЛЕКТА ВХОДЯТ ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Количество вариантов по количеству обучающихся

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1.4, ОК 1.2, ОК 1.3, ОК 1.4

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. во время выполнения задания используйте сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Типовое задание:

- 1 Составить технологическую карту по установленной форме (бланк 1);
- 2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (бланк 2);
- 3 Приготовить блюдо в количестве 3 порций;
- 4 Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии для дегустации.

Вариант задания № 1**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Котлета по - киевки».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Котлета по - киевки», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 2**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Шницель по - столичному».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Шницель по - столичному», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 3**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Бифштекс рубленый».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Бифштекс рубленый», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 4**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Эскалоп».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Эскалоп», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 5**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Антрекот».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Антрекот»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 6**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Мясо шпигованное».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Мясо шпигованное»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 7**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Буженина».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Буженина». , заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 8**Часть А**

- а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рулет из мясной котлетной массы».
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рулет из мясной котлетной массы». , заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 9**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рыба в тесте (орли)».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рыба в тесте (орли)», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 10**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рыба жареная фри (кольбер)».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рыба жареная фри (кольбер)», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 11**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Зразы донские».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Зразы донские»,., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 12**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Тельное».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Тельное»,., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 13**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Зразы из котлетной массы».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Зразы из котлетной массы», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 14**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Зразы отбивные».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Зразы отбивные», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 15**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рулет мясной»

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рулет мясной», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 16**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рулет из птицы».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рулет из птицы», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 17**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Куриная ножка фаршированная».б

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Куриная ножка фаршированная», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 18**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Ростбиф».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Ростбиф»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 19**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Рагу из свинины».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Рагу из свинины»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 20**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Бифштекс натуральный».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Бифштекс натуральный»., заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 21**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная целиком».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Щука фаршированная целиком», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 22**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Тефтели».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Тефтели», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 23**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Котлеты натуральные панированные из филе птицы».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Котлеты натуральные панированные из филе птицы», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 24**Часть А**

а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Зразы рыбные из котлетной массы».

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Зразы рыбные из котлетной массы», заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.
Вариант задания № 25 Часть А а) Составить технологическую карту для приготовления полуфабриката «Печень по - строгановски». б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций полуфабриката «Печень по - строгановски», заполнив Наряд – заказ (бланк 2). Часть Б а) Приготовить полуфабрикат в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту; б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Номер и краткое содержание задания (формулировка типового задания)	Количество вариантов (пакетов) заданий	Время выполнения задания (мин/час)
Часть А а) Составить технологическую карту по установленной форме (Приложение 3); б) рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (Приложение 4). Часть Б а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций; б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.	25	360/6
Условия выполнения заданий Требования охраны труда: инструктаж по охране труда при работе в лаборатории. Оборудование: рабочий стол, стул, канцелярские принадлежности, калькулятор, технологическое оборудование, кухонная посуда, инвентарь. Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.): - Сборники рецептов блюд, - Интернет – ресурсы. Рекомендации по проведению оценки: 1 Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки. 2 Ознакомьтесь с бланками документов. 3 Создайте доброжелательную обстановку. 4 Не вмешивайтесь в ход выполнения задания.		

Заканчивается экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю заполнением индивидуальной **ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ** (на каждого экзаменуемого)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

обучающийся на 2 курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

освоил(а) программу профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

в объеме часа с « » 20 г. по « » 20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
МДК 01.02 Ведение процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- 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;	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	- 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;	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - соблюдать правила сочетаемости,	

	взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
--	--	--

Оценка уровня подготовки

Вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Дата ____ . ____ .20__ г.

Председатель

экзаменационной комиссии

Члены комиссии:

Секретарь

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

(_____)

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(ая) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) учебную практику по
 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий сложного ассортимента
 в объеме __ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе учебной практики обучающийся(ая) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Руководитель практики _____

Лаптева О.А.

Ноздрина Н.В.

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ
_____ (Ф.И.О.)
обучающийся(ая) на __ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
успешно прошел(ла) производственную практику по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме __ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в _____ (наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)
1	
2	
3	
4	
5	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(ая) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Лаптева О.А.

Руководитель практики от предприятия _____