Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАОУ СО

«ТИПУ «Кулинар»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Г. Исламгалиев

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения ПМ 03 «Приготовление супов и соусов» программы учебной и производственной практики**

**профессиональной программы квалифицированных рабочих и служащих**

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

Екатеринбург,

2017

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено на заседании методического совета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.** | **Согласована: зам.директора по ПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Е.Костромина**  **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.** |

**Разработчик**: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

А.А. Вахрушева мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.

Е.Ю. Шаманаева мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.

Е.В.Комлева методист 1 квалификационной категории.

**Эксперты от работодателя:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения учебной и производственной практики по ПМ 03 «Приготовление супов и соусов».

Целью оценки учебной и производственной практики является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

**1. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.**

В результате оценки осуществляется проверка следующих **объектов**:

- профессиональные компетенции;

- общие компетенции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания** | **Показатели** | **Критерии** | **Тип практического задания; № задания** | **Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)** |
| **Профессиональные компетенции** | | | | |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | Организация рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.    Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.  Проведение органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.  Заполнение технологической документации. | Организует рабочее место в соответствии с правилами т/б.  Обрабатывает рабочее место и инвентарь в соответствии с санитарными нормами.  Подбирает инвентарь и оборудование в соответствии с заданием.  Устанавливает последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.  Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.  Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ПК 3.2. Готовить простые супы. | Организация рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.    Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов.  Проведение органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.  Заполнение технологической документации. | Организует рабочее место в соответствии с правилами т/б.  Обрабатывает рабочее место и инвентарь в соответствии с санитарными нормами.  Подбирает инвентарь и оборудование в соответствии с заданием.  Устанавливает последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов.  Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.  Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Организация рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Проведение органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.  Заполнение технологической документации. | Организует рабочее место в соответствии с правилами т/б.  Обрабатывает рабочее место и инвентарь в соответствии с санитарными нормами.  Подбирает инвентарь и оборудование в соответствии с заданием.  Устанавливает последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.  Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ПК. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | Организация рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.    Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов.  Проведение органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.  Заполнение технологической документации. | Организует рабочее место в соответствии с правилами т/б.  Обрабатывает рабочее место и инвентарь в соответствии с санитарными нормами.  Подбирает инвентарь и оборудование в соответствии с заданием.  Устанавливает последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих соусов.  Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.  Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| **Общие компетенции** | | | | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Планирование дальнейшего пути развития своей профессиональной деятельности. | -Систематизирует требования, предъявляемые работодателем к специалисту.  -Оценивает собственный уровень профессиональной подготовки и современные требования. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Рациональность планирования и организации деятельности по приготовлению супов и соусов.  -Соответствие выбранных способов приготовления супов и соусов целям и задачам, определенных руководителем.  -Своевременность и качество выполнения производственных заданий. | -Обосновывает этапы работы по приготовлению супов и соусов в соответствии с рациональным использованием рабочего времени.  -Соотносит собственную профессиональную деятельность с поставленными целями и задачами.  -Соблюдает режим работы на производстве.  -Соответствие выпускаемой продукции требованиям к качеству. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -Ориентируется в профессиональной литературе и информационно-коммуникационных технологиях.  - Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. | -Использует различные источники информации для повышения профессиональной квалификации.  -Осуществляет самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -Проявление внимания к точке зрения коллег. | -Учитывает мнение коллектива в профессиональной деятельности. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Содержание  рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ;  Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении. | Соблюдения т/б, санитарных норм, при организации рабочего места. | Экзаменационные задания 1-15, 1-15, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |

|  |
| --- |
|  |

**2. Экзаменационные задания для промежуточной аттестации**

**Задание 1:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать щи из свежей капусты.

**Задание 2:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать борщ обыкновенный.

**Задание 3:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать борщ с капустой и картофелем.

**Задание 4:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать борщ «Украинский».

**Задание 5:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать рассольник «Ленинградский».

**Задание 6:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать рассольник обыкновенный.

**Задание 7:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп картофельный с макаронными изделиями.

**Задание 8:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп-лапша домашняя.

**Задание 9:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп молочный с овощами.

**Задание 10:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп сладкий из смеси сухофруктов.

**Задание 11:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать окрошку мясную.

**Задание 12:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп – пюре из картофеля.

**Задание 13:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать блюдо«Картофельная запеканка с мясом».

**Задание 14:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп картофельный с бобовыми.

**Задание 15:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать суп картофельный с крупой.

**СОУСЫ**

**Задание 1:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус красный основной с грибами и помидорами.

**Задание 2:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус белый с овощами.

**Задание 3:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус, сметанный с томатом и луком.

**Задание 4:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус майонез.

**Задание 5:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус клюквенный.

**Задание 6:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус абрикосовый.

**Задание 7:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус сухарный.

**Задание 8:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус грибной кисло-сладкий.

**Задание 9:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус белый с каперсами.

**Задание 10:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус майонез с томатом и луком.

**Задание 11:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус сметанный с хреном.

**Задание 12:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус майонез с корнишонами.

**Задание 13:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус польский.

**Задание 14:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус грибной.

**Задание 15:**

1. Заполнить технологическую карту на заданный соус.
2. Подготовить сырье для приготовления соуса.
3. Приготовить, оформить и подать соус голландский со сливками.

**3. Условия выполнения задания.**

**Помещение:** производственный цех или лаборатория.

**Оборудование:** электрическая плита, весы, жарочные шкафы, холодильное оборудование.

**Инструменты:** доски разделочные, ножи кухонные, сита, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные.

**Расходные материалы:** подготовленное сырье в соответствии с заданием.

**Дополнительные справочные материалы:** сборник рецептур, технологические карты.

**Время выполнения:** 6 часов (академических).

**Требования к кадровому обеспечению:**

**Оценщик (эксперт):** мастер п\о смежной группы, преподаватель смежной группы

(при необходимости), ст. мастер, зав. производством.

**Ассистент (организатор):** мастер п\о группы.

**Собеседник:** методист, представитель предприятия, зам по УПР, старший мастер.

**4. Экспертный лист**

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г**

**Ф.И.О.обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессия 19.01.17. «Повар, кондитер»**

**группа\_\_\_\_\_\_\_**

**Руководитель практики от техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценки** | **Критерии оценки результата** | **Отметка о выполнении (баллы)** |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 2,3,7 | Выбирает необходимый инвентарь, инструменты и приспособления в соответствии с заданием. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 2,3,7 | Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 2,3,6 | Производит приготовление и подготовку полуфабрикатов для приготовления супов и соусов. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 4-5 | Соблюдает технологию приготовления основных супов и соусов (вид тепловой обработки, температурный режим и.т.д.). | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 2, 3, 4, 6 | Демонстрирует умения заполнять и применять в работе технологическую документацию. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 1,6,7, | Демонстрирует аккуратность выполнения технологического задания. Соблюдает правила личной гигиены в соответствии с нормами САНПиН. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 5, 6 | Соблюдает правила оформления и подачи готовых супов и соусов (использует в оформлении современные приемы кулинарного декора). | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4.  ОК 1,2,3 | Соотносит полученный результат с планируемым, выявляя нежелательные отклонения. | 0-2 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4. | *Внешний вид:* эстетичный, производит положительное зрительное впечатление. | 2-5 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4. | *Консистенция:* соответствуют требованиям. | 2-5 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4. | *Цвет:* натуральный, соответствует виду изделия и способу тепловой обработки. | 2-5 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4. | *Вкус:* соответствует заданному блюду, в меру соленый. | 2-5 |
| ПК 3.1.,3.2.,3.3.,3.4. | *Запах:* соответствует блюду. | 2-5 |

**0 баллов** – отсутствие признака или его наличие при полном несоответствии требованиям**.**

**1 балл** – наличие признака с незначительными отклонениями требованиям к качеству.

**2 балла** – наличие признака в полном объеме и полное соответствие требованиям к качеству.

***Оценка органолептических показателей:***

**5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.  
**4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.  
**3 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.  
**2 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

**Максимальное количество баллов - 41**

**Минимальное количество баллов - 26**

**Шкала перевода баллов в оценку:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество баллов** | **Оценка** |
| Менее 26 | 2 (неудовлетворительно) |
| 30-26 | 3 (удовлетворительно) |
| 37-31 | 4 (хорошо) |
| 41-38 | 5 (отлично) |

**Разработчик**: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

А.А. Вахрушева мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Е.Ю. Шаманаева мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Е.В.Комлева методист.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_