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 06 «Приготовление холодных блюд и закусок» 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 06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

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 6.1.Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями. | Организация рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических закусок порциями.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 бутербродов и гастрономических закусок порциями. Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-12, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | Правильность организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении салатов.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 салатов. Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-12, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.  | Правильность организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.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 по подготовке сырья для приготовления и оформления простых холодных закусок. Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-12, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
|  ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Правильность организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования; Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.Проведения 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 по подготовке сырья для приготовления и оформления простых холодных блюд. Определяют качества сырья по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.Заполняют технологическую документацию в соответствии с правилами. | Экзаменационные задания 1-12, вопросы 1-3 | Квалификационный экзамен по модулю |
| **Общие компетенции**(переносятся из рабочей программы УП) |
| 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 1-12, 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 холодных блюд и закусок.-Соответствие выбранных способов приготовления холодных блюд и закусок.целям и задачам, определенных руководителем.-Своевременность и качество выполнения производственных заданий. | -Обосновывает этапы работы по приготовлению различных видов холодных блюд и закусок 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 1-12, 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 1-12, 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 1-12, 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 1-12, 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 блюдо «Бутерброды: открытые, закрытые, канапе».

**Задание 2:**

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

**Задание 3:**

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

**Задание 4:**

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

**Задание 5:**

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

**Задание 6:**

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

**Задание 7:**

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

**Задание 8:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать блюдо  **«** Сельдь с гарниром».

**Задание 9:**

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

**Задание 10:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать блюдо  **«**паштет из печени»

**Задание 11:**

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

**Задание 12:**

1. Заполнить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда.
3. Приготовить, оформить и подать блюдо **«**Сельдь под шубой»

**3. Условия выполнения задания.**

**Помещение:** производственный цех или лаборатория.

**Оборудование:** электрическая плита, весы, жарочные шкафы, мясорубка, холодильное оборудование, ванны, столы разделочные, стеллажи.

**Инструменты:** доски разделочные РВ, МВ, ОС, ОВ, «Зелень», «Хлеб» ножи кухонные РВ, МВ, ОС, ОВ, «Зелень», «Хлеб» сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, креманки, салатники, лотки для полуфабрикатов РВ, МВ, ОС, ОВ, «Зелень», «Хлеб».

**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 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 2,3,7 | Выбирает необходимый инвентарь, инструменты и приспособления в соответствии с заданием  | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 2,3,7 | Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 2,3,6 | Полуфабрикаты приготовлены в соответствии с технологической картой блюда  | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 4-5 | Соблюдает технологию приготовления холодных блюд и закусок | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 2, 3, 4, 6 | Демонстрирует умения заполнять и применять в работе технологическую документацию | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 1,6,7, | Демонстрирует аккуратность выполнения технологического задания. Соблюдает правила личной гигиены в соответствии с нормами САНПиН | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 5, 6 | Соблюдает правила оформления и подачи холодных блюд и закусок (использует в оформлении современные приемы кулинарного декора) | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4.ОК 1,2,3 | Соотносит полученный результат с планируемым, выявляя нежелательные отклонения. | 0-2 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4. | *Внешний вид:* общий вид эстетичный, производит положительное зрительное впечатление | 2-5 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4. | *Консистенция:* соответствуют требованиям  | 2-5 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4. | *Цвет :* натуральный, соответствует виду изделия и способу тепловой обработки | 2-5 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4. | *Вкус:* соответствует заданному блюду  | 2-5 |
| ПК 6.1.,6.2.,6.3.,6.4. | *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.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_