

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО
«*Судак*»
Филиал государственной организации
образования Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
(подпись) *Усманова Н.В.*
15.01.2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорулькин
«*Усманова*» 2015 год

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии
19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2015

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	9
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	9
2.2. Типовые задания по тематике контрольных работ	11
2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ	11
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	13
3.1. Профессиональные и общие компетенции	13
3.2. Задание для экзаменуемого	15
3.3. Пакет для экзаменатора	20
3.4. Требования к портфолио	25
IV. Форма оценочной ведомости	30

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов** и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая.**

1.2.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК .01.01	ДЗ	ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП	-	Выполнение задания практического характера
ПП	-	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.01	Э (к)	

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 01	ПК 1.1-ПК 1.2				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления про- 	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР - контрольные работы - тестирование 	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование - контрольные работы - выполнение заданий практического характера 	контрольная работа	

	<p>стных блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; - правила их безопасного использования. 				
Учебная практика	Практический опыт				
Производственная практика	<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки; - правильность выбора методов обработки - соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов. <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; 				

	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности 				
ПМ.01					Выполнение теоретического и практического задания

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

Вопросы для контроля знаний

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей - операции и их назначение.
4. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
5. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие вам известны формы нарезки картофеля? Для каких целей их можно использовать?
6. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для предохранения от потемнения?
7. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
8. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и их кулинарное использование.
9. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
10. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.

Задачи по расчету сырья

Вариант 1

1. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.
2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.

Вариант 2

1. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.
2. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.

3. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

Вариант 3

1. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%,

2. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.

3. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.

Вариант 4

1. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,166 кг,

2. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг.

3. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

Вариант 5

1. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

2. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

3. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16 % от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

Вариант 6

1. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

2. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите количество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24 кг,

3. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

Вариант 7

1. Определите количество чеснока, необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.

2. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

3. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.

2.2. Типовые задания по тематике контрольных работ для ДЗ

Вариант 1

1. Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.

Вариант 1

1. Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?

Вариант 3

1. Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.

Вариант 4

1. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?

Вариант 5

1. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
2. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?

Вариант 6

1. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?
2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ

Темы сообщений;

1. Арбуз: овощ или фрукт?
2. Овощи - максимум пользы.
3. Всякому овощу...
4. Листовая зелень. Черешки и побеги.
5. Артишоки в кулинарии.

6. Овощи — фрукты (томат, баклажан, огурец, авокадо).
7. Сладкий и жгучий стручковый перец.
8. Грибы — дары природы. Бойтесь двойников.
9. Капуста: из всех овощей — первый.
10. Приключения картофеля в странах Европы.
11. Откуда пришли к нам огурцы? Когда их называют корнишонами и пикулями?
12. Откуда пришли к нам помидоры и почему их так называют?
13. Свекла — «королева овощей»,
14. Томат — золотое яблоко?
15. Бактерицидные свойства овощей и фруктов,
16. Кабачки и тыква,
17. Пряные травы.
18. Специи.

III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителям.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</p> <p>- соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов.</p>
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителям.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- рациональность организации рабочего места;</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</p> <p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p>

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
---	--

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании МК по профессиональной подготовке Протокол №___ от _____ 20___ г Председатель МК _____ Э.М. Аблямитова _____	Утверждаю Заместитель заведующего филиалом по УПР _____ Е.А. Филонидова «___» _____ 20___ год
--	---

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов

Тематика практических заданий:

Задание № 1

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель отварной с луком и грибами»

Р. №297/II-05

Задание № 2

1. Приготовить и подать блюдо: «Пудинг из тыквы и яблок» Р.№362/II-05

Задание № 3

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофельное пюре с луком» Р.№ 299/II-05

Задание №4

1. Приготовить и подать блюдо: «Запеканка манную со свежими плодами Р.№ 395/II-05

Задание №5

1. Приготовить и подать блюдо: «Пюре из тыквы» Р. №309/II-05

Задание №6

1. Приготовить и подать блюдо: «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе»

Р. № 312/05

Задание №7

1. Приготовить и подать блюдо: «Солянка овощная» Р.№ 363/II-05

Задание № 8

1. Приготовить и подать блюдо: «Капуста тушеная с грибами» Р. №316/II-05

Задание № 9

1. Приготовить и подать блюдо: «Котлеты морковные, запечённые под молочным соусом»

Р. № 368/05

Задание № 10

1. Приготовить и подать блюдо: «Морковь тушеная с рисом и черносливом» Р. №319/II-05

Задание № 11

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель и овощи, тушеные в соусе» Р. №320/II-05

Задание № 12

1. Приготовить и подать блюдо: «Рагу из овощей» Р. №321/I-05

Задание № 13

1. Приготовить и подать блюдо: «Помидоры, фаршированные грибами и рисом» Р. №370/II- 05

Задание № 14

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель тушеный с черносливом» Р.№324/-05

Задание № 15

1. Приготовить и подать блюдо: «Грибы с картофелем и помидорами» Р.№325/I-05

Задание №16

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель с грибами луком» Р.№329/II-05

Задание №17

1. Приготовить и подать блюдо: «Голубцы овощные» Р. 364/II-05

Задание №18

1. Приготовить и подать блюдо: «Зразы картофельные» Р. №332/II-05

Задание №19

1. Приготовить и подать блюдо: «Крокеты картофельные» Р. №333/I-05

Задание №20

1. Приготовить и подать блюдо: «Грибы в сметанном соусе» Р. №342/-05

Задание №21

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель, запечённый в сметанном соусе с грибами» Р. №346/I-05

Задание №22

1. Приготовить и подать блюдо: «Рулет картофельный с овощами и грибами» Р. №353/I-05

Задание №23

1. Приготовить и подать блюдо: «Морковная запеканка с творогом» Р. №355/I-05

Задание №24

1. Приготовить и подать блюдо: «Пудинг из тыквы и яблок» Р. №362/I-05

Задание №25

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофельные котлеты, запеченные под соусом грибным» Р. № 352/II-05

Задание №26

1. Приготовить и подать блюдо: «Свекла, фаршированная овощами, под соусом» Р. 371/ II-05

Задание №27

1. Приготовить и подать блюдо: «Картофель, запеченный с яйцом и помидорами» Р. 347/I-05

Тематика теоретических заданий:

Билет №1

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного.

Билет №2

1. Обработка корнеплодов и формы нарезки корнеплодов.
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладий из кабачков или тыквы.

Билет №3

1. Организация первичной обработки овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Технология приготовления грибов жареных с луком

Билет №4

1. Характеристика простых форм нарезки овощей
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофельной запеканки.

Билет №5

1. Характеристика сложных форм нарезки овощей
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления рулета картофельного.

Билет №6

1. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Технология приготовления запеканки из картофеля.

Билет №7

1. Значение овощных блюд в питании человека
2. Технология приготовления рагу из овощей.
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами.

Билет № 8

1. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
2. Технология приготовления рагу из овощей
3. Технология приготовления моркови припущенной.

Билет № 9

1. Правила варки овощей
2. Технология приготовления голубцов овощных
3. Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем.

Билет № 10

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем.

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре
3. Технология приготовления котлет морковных.

Билет № 12

1. Правила жарки овощей
2. Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных
3. Технология приготовления солянки овощной.

Билет № 13

1. Правила запекания овощей.
2. Технология приготовления котлет картофельных
3. Технология приготовления овощей запеченных в горшочке.

Билет № 14

1. Требования к качеству блюд из жареных и запеченных овощей
2. Технология приготовления зраз картофельных

3 Технология приготовления оладий овощных.

Билет № 15

1. Требования к качеству блюд их отварных и припущенных овощей
2. Технология приготовления картофельных крокетов
3. Технология приготовления запеканки овощной с сыром.

Билет № 16

1. Правила жарения овощей основным способом.
2. Технология приготовления тушеной капусты.
3. Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем.

Билет № 17

1. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре
3. Технология приготовления котлет морковных.

Билет № 18

1. Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля.
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладий из кабачков или тыквы.

Билет № 19

1. Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови.
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом.
3. Технология приготовления картофельной запеканки.

Билет № 20

1. Технология обработки и нарезки капустных овощей.
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Технология приготовления запеканки из картофеля.

Билет № 21

1. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
2. Технология приготовления рагу из овощей
3. Технология приготовления фаршированных кабачков.

Билет № 22

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем.

Билет № 23

1. Правила жарки овощей
2. Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных
3. Технология приготовления солянки овощной.

Билет № 24

1. Технология обработки и нарезки луковых овощей.

2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладий овощных.

Билет № 25

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления голубцов овощных.

Билет № 26

1. Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля.
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладий из кабачков или тыквы.

Билет № 27

1. Основные стадии механической кулинарной обработки овощей.
2. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления голубцов овощных.
3. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре.

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III. а. УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013
ОИЦ «Академия»

III.б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обра-	Инструкционно-	

	ботка сырья.	технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнено/не выполнено)
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов и форм нарезки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов. 	
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности 	

сти, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса и ответственности при освоении ПМ, в т.ч. прохождении практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ, а также приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Точность и своевременность коррекции собственной деятельности на основе анализа рабочей ситуации при выполнении первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ, приготовлении и оформлении блюд и гарниров из овощей и грибов	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для приготовления блюд из овощей и грибов.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-	

	коммуникационных технологий	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка	

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК1.1, ПК 1.2, ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7,

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	<i>ОК 01-ОК 07</i>
Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Нарезка корнеплодов и клубнеплодов различными формами нарезки	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Нарезка капустных и луковых овощей.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и де-	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>

сертных овощей.	
Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Первичная обработка и нарезка грибов.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.	<i>ПК 1.1.; ОК 01-ОК 07</i>
Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.	<i>ПК 1.2.; ОК 01-ОК 07</i>
Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.	<i>ПК 1.2.; ОК 01-ОК 07</i>
Изучение правил безопасного использования механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей.	<i>ПК.1.1.ОК 01-ОК 07</i>
Изучение правил безопасного использования теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.	<i>ПК 1.2.; ОК 01-ОК 07</i>

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании текущих оценок, полученных в ходе выполнения заданий. Предоставляется зачетная ведомость с оценками.

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях. Проведение инструктажа по технике безопасности. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, салатных и десертных овощей различными формами нарезки. Первичная обработка и нарезка грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.	6	
2	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Отработка умений по сервировке. Оформлению и подаче блюд.	6	
3	Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов. Изучение правил безопасного использования теплового оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата
 М.П.

Подпись мастера п/о

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК; ОК)
Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по нарезке корнеплодов и клубнеплодов.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по первичной обработке капустных и луковых овощей.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по нарезке капустных и луковых овощей.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по нарезке плодовых, салатных и десертных овощей.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по первичной обработке и нарезке грибов.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.	<i>ПК.1.2.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.	<i>ПК.1.2.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей с использованием механического технологического оборудования и производственного инвентаря.	<i>ПК.1.1.ОК 01- ОК 07</i>
Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.	<i>ПК.1.2.ОК 01- ОК 07</i>

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей, грибов, пряностей. Выполнение работ по нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатных и десертных овощей, грибов. Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ. Выполнение работ с использованием механического, технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	
1	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений при сервировке, оформлении и подаче блюд.	6	
3	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата
М.П.

Подпись мастера п/о

IV. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Обучающийся _____

на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар. Кондитер

освоил программу профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** в объеме 90 часов Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля .

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной атте- стации	Оценка
МДК 01.01. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Дифференцированный зачет	-----
УП.01		
ПП.01		
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
<p>ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 .Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>		

ОК.6 .Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
---	--

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:
