

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2016 г.

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар кондитер

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.1.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивания, является приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1.2. Промежуточная аттестация

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	Тестирование
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	Тестирование
УП. 01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.01	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.1.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 19.01.17 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей

Форма ГИА: Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель.

1.2. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенций	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; последовательность выполнения	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно» Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично Правильный выбор оборудования, инструментов, методов	Для оценки письменного/устного опроса тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету Тест (компьютерный или на бумажной основе)	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1-ПК1.4 ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10. ПК 1.1-ПК1.4

<p>технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p>	<p>обработки и приготовления для осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий</p> <p>технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</p> <p>Точность, правильность расчетов</p> <p>при решении практических задач</p> <p>Правильное применение профессиональной терминологии</p> <p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p>	<p>ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка</p> <p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики-защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p>	<p>Практическая/ лабораторная работа</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10.</p> <p>ПК 1.1-ПК1.4</p>
---	---	--	--	--

<p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Методы, технология приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>			
---	--	--	--	--

1.3. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки (собеседование)	Место проведения оценки	Проверяемые результаты обучения
--	------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	--

<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1) повара для: -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (ПМ 01: ПК 1.2-1.4)</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	<p>Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности и выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 1.1- ПК1.4</p>
--	--	--	-------------------------------	----------------------

<p>соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Действия: обработка сырья, приготовление полуфабрикатов</p>	<p>работе с источниками знаний или оборудованием. Оценка «2» ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с</p>			
--	--	--	--	--

	<p>ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p>			
--	---	--	--	--

2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания №	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Знания: требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной</p>	<p>Тестирование: Критерии оценки 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p>

<p>эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>
<p><i>Условия выполнения задания</i> <i>Максимальное время выполнения заданий (определяется в соответствии с количеством тестовых заданий)</i></p>	

2.1.1. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным 	

<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p><i>Общее количество выполненных критериев _____</i> <i>Оценка выполнения задания _____</i></p>	

Разработчики:

преподаватель
ГБПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова»

Яковенко С. А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое»

Пономарева О. Ю.