

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

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

1.2.2. Промежуточная аттестация

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен	Экзаменационные билеты
МДК. 03.02	Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП. 03.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание

ПП.03	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.2.3. 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.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. 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	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией;	Для оценки письменного/устного опроса	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11

<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения</p>	<p>аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»</p> <p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p> <p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов 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 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</p>	<p>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного 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>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p> <p>Практическая / лабораторная работа</p>	<p><i>ПК 3.1.-3.6</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11</i></p> <p><i>ПК 3.1.-3.6</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11</i></p>
--	--	---	---	---

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>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</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>			
--	--	--	--	--

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 3.1) повара для: приготовления салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (ПК 3.2-3.5)</p>	<p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 3.1.-3.6</p>

<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>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.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ.</p> <p>Соблюдать правила</p>	<p>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 и выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</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»</p>	<p>деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p><i>ПК 3.1.-3.6</i></p> <p><i>ПК 3.1.-3.6</i></p>
---	--	---------------------	-------------------------------	---

<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p>	<p>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> <p>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) (ПК 3.1). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 3.1). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках,</p>			
---	---	--	--	--

<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p>	<p>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) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>			<p>ПК 3.2.-3.3</p>
---	---	--	--	--------------------

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p>Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции.</p>	<p>Презентация (визуальная оценка и дегустация): Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием</p> <p>Соблюдение массы блюда, изделия</p> <p>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</p> <p>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция)</p> <p>Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого</p>			<p>ПК 3.4.-3.6</p> <p>ПК 3.4.-3.6</p>
--	--	--	--	---------------------------------------

Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.	компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию			
--	---	--	--	--

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. 03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Задания №	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Тестирование: Критерии оценки 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p> <p>Практическая /лабораторная работа: - 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</p>

<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p>	<p>форме. 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. 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. 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>
---	---

Разработчики:

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

Яковенко С. А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое»

Пономарева О. Ю.