ОГБОУ СПО «Агротехнологический техникум с.Инякино»

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

**с. Инякино 2014год.**

 **Разработчики:**

ОГБОУ СПО «Агротехнологический техникум с. Инякино»

Мастер п/о первой квалификационной категории Краюшина Н.В.

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Содержание**

1. Общие положения. Результаты освоения модуля…………………………... стр. 4

2. Формы промежуточной, текущей аттестации…………………………………стр. 10

3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля……………….стр. 11

4. Оценка по учебной и производственной практике……………………………стр. 22

5. Контрольно– оценочные материалы для квалификационного экзамена…….стр. 26

6. Таблица результатов обучения по профессиональному модулю……………..стр. 45

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

 Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

**1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**1.1. Профессиональные и общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 2.1** | Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартныхситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологийв профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок. | -Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |
| * Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
 |
| -Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены |
| - Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | -Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |
| Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд. |
| Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены |
| Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | * Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования.Рациональное распределение времени на выполнение задания(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
 |
| * Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
 |
| * Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
 |
| * Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
 |

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Демонстрация интереса к будущей профессии через:- повышение качества обучения по ПМ;-участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;-участие в органах студенческого самоуправления,- участие в социально-проектной деятельности;- портфолио студента |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;-оценка эффективности и качества выполнения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи-рациональное распределение времени на все этапы решения задачи |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;- работа с Интернет |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;- умение работать в группе;- наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении;- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;- самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);- составление резюме;- посещение дополнительных занятий;- освоение дополнительных рабочих профессий;- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;- уровень профессиональной зрелости; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).  |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - соблюдение техники безопасности;- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);- ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний |

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК** | **Показатели оценки результата** |
| **ПК 2.1 + ОК 2, 3, 4****ПК 2.2 + ОК 2, 3, 4** **ПК 2.3 + ОК 2, 3, 4** | * Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
 |
| * Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
 |
| * Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
 |
| * Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
 |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;-оценка эффективности и качества выполнения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
 |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |
|  |  |

**1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных
холодных рыбных и мясных блюд из различных
продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

**2.  Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю[[1]](#footnote-2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Формы контроля и оценивания**  |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущая аттестация** |
| МДК.02 | Экзамен  | Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций.Оценка выполнения тестовых заданий.Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ. |
| УП | Дифференцированный зачет | Оценка проверочных заданий по учебной практике.Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике |
| ПП | Дифференцированный зачет | Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике |
| **ПМ.02** | **Экзамен** **(квалификационный)** публичный, индивидуальный.Выполнениепрактического задания на изготовление продукции |  |

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

**3.2. Задания для оценки освоения МДК 02** «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

**3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 02**

Проверяемые результаты обучения: З 1-23

**Критерии оценки:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка**  | **Критерии оценки** |
| 5 баллов | задание выполнил правильно, без замечаний |
| 4 балла | задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы. |
| 3 балла | задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах. |
| 2 балла | задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах. |

**Экзаменационное задание №1**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1 Значение холодных блюд и закусок в питании человека.

2.Составьте схему приготовления салата мясного. Норма выхода салата.

3. Подготовка сыра для приготовления холодных блюд и закусок.

4. Задача.

Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170кг баранины 2категории по 1колонке рецептуры №357.

**Экзаменационное задание №2**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30мин.

1. Дайте характеристику бутербродам открытым и закрытым. Приведите пример закрытого бутерброда.

2. Вставьте пропущенные слова.

Фаршированные куры (галантин)

С тушки снимают кожу, надрезая ее на спине. Мякоть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ пропускают через мясорубку \_\_\_,протирают, добавляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, хорошо вымешивают. Фарш заправляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_.В готовый фарш вводят \_\_\_\_\_\_\_, нарезанный кубиками. Фаршем наполняют кожу курицы, \_\_\_\_\_\_\_, придают форму тушки, заворачивают в \_\_\_\_\_\_\_. Полуфабрикат заливают \_\_\_\_\_\_\_, варят при слабом кипении 1-1,5. Охлаждают \_\_\_\_\_\_\_, разворачивают, нарезают на порции. Подают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Время подачи холодных блюд и закусок. Температура подачи холодных блюд и закусок.

4.Задача.

Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200кг. Картофеля, по1 колонке рецептуры №242 в марте.

**Экзаменационное задание №3**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Продолжите предложение.

Открытые бутерброды готовят на ломтиках хлеба, жирные продукты, укладывают на ломтик ржаного хлеба \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Бутерброды ассорти отличаются тем, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Составьте схему приготовления блюда «Жульен из птицы»

3. Ситуационная задача. Произошло отслоение майонеза. Ваши действия. Назовите причины отслоения.

4. Задача.

Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100кг. В ноябре и феврале.

 **Экзаменационное задание №4**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

**1.** Вставьтепропущенные слова.

Студень

Обработанные субпродукты заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и варят на слабом огне\_\_\_\_\_, приодически \_\_\_\_\_\_\_. Затем отделяют мякоть от костей, измельчают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, соединяют с \_\_\_\_\_\_\_\_\_, солят и кипятят не менее \_\_\_\_\_\_. В конце добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Перед разливкой студня в формы вводят \_\_\_\_\_\_\_\_\_. Подают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Роль чеснока в студне.

2. Дополните предложение.

Бутерброды канапе подают в тех случаях, когда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Приведите пример закусочного бутерброда.

3. Правила перекладывания заливного из формы на тарелку.

4. Задача.

Рассчитать, сколько порций отварного мяса по 3колонке рецептуры №357 можно приготовить при поступлении 100кг. говядины 2категории.

**Экзаменационное задание №5**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1 Технология приготовления салата из свежей капусты. Какой способ приготовления салата наиболее рационален?

2. Мясо (части), используемое для приготовления ростбифа и его подача.

3. Подготовка сушеных грибов.

4. Задача.

Рассчитать, сколько субпродукта (масса брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жареной с жиром, по3колонке рецептуры №386, если имеется печень свиная охлажденная.

**Экзаменационное задание №6**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Перечислите ингредиенты для салата «Весна».

Продолжите технологическую последовательность приготовления салата «Весна»

В салатник кладут нарезанные листья салата

2. Технология приготовления и отпуск паштета из печени. Роль сливочного масла в паштете?

3. Ситуационная задача.

Ваши действия, чтобы свекла в винегрете не окрашивала другие продукты.

4. Задача.

Мясной цех вырабатывает 50кг. п/ф из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 60кг свинины жирной на костях?

**Экзаменационное задание №7**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Опишите технологическую последовательность приготовления салата –коктейля из куриного филе и фруктов. Посуда, используемая для подачи салата.

2. Ингредиенты, входящие в состав блюда «Сельдь с гарниром». Приготовление заправки для блюда.

3. Отличительная особенность холодного блюда от закуски.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| блюдо | Продукт (в скобках вид разделки) | Число порций | Выход готового изделия (масса нетто),кг |
| Мясо заливное | Говядина 2 категории |  40 |  х |

**Экзаменационное задание №8**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1 Ингредиенты, входящие в состав салата мясного. Отличительная особенность салата мясного от салата рыбного.

2. Вставьте пропущенные слова.

Рыба отварная с гарниром.

Варят осетровую рыбу для холодных блюд \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, заливая \_\_\_\_\_\_.Охлаждают в \_\_\_\_\_\_\_\_ . На блюдо укладывают куски отварной рыбы \_\_\_\_\_\_\_\_\_. Сбоку располагают гарнир \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, украшают \_\_\_\_. Отдельно соус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Состав мясного ассорти и его правила оформления.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| блюдо | Продукт (в скобках вид разделки) | Число порций | Выход готового изделия (масса нетто),кг |
| Курица фаршированная (галантин) | Говядина 2 категории |  30 |  х |

**Экзаменационное задание №9**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1 Дополните предложение.

Существуют два основных способа приготовления заливных блюд:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Технология приготовления горячих бутербродов

3. Назначение гарнира. Охарактеризуйте сложный гарнир.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| блюдо | Продукт (в скобках вид разделки) | Число порций | Выход готового изделия (масса нетто),кг |
| Паштет из печени | Печень говяжья охлажденная |  25 |  х |

**Экзаменационное задание №10**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Вставьте пропущенные слова.

Рыба жареная под маринадом.

Жареную рыбу подают под \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. П/ф панируют, жарят на \_\_\_\_\_ масле, заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_ маринадом и отпускают.

Роль маринада.

2. Технология приготовления заливного в противне.

3. Правила подачи холодных блюд и закусок.

4. Задача.

Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (в скобках вид разделки ) | Масса брутто, кг | Выход готового изделия (масса нетто), кг |
| Горбуша соленая (потрошеная с головой или филе)  |  0,029 |  Х |

**Экзаменационное задание №11**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления закуски «Помидоры фаршированные»

Подготовленные помидоры

2. Технология приготовления желе в формах (два способа).

3. Осветление бульона, роль уксуса при осветлении бульона.

4. Задача.

Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт (в скобках вид разделки ) | Масса брутто, кг | Выход готового изделия (масса нетто), кг |
|  Салака пряного посола ( в виде филе)  |  0,04 |  Х |

**Экзаменационное задание №12**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Ингредиенты, входящие в сельдь рубленую. Способы вымачивания сельди.

2. Дополните предложение.

Поросенок заливной.

Для банкетов отварных поросят разрубают на куски вдоль, а затем поперек. Каждый кусок

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Два способа подачи салата.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Холодное блюдо | Число порций | Продукт или гастрономический продукт | Масса брутто, кг |
| Сельдь с гарниром |  х | Сельдь крупного размера, филе-мякоть  |  10 |

**Экзаменационное задание №13**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Продолжите схему приготовления соуса майонеза.

Сырые яичные желтки растирают с солью и горчицей

2.Сроки хранения холодных блюд и закусок:

Мясные и рыбные -----

Бутерброды закусочные, покрытые желе-----

Из сыра----

Заливное, студни, раба под маринадом-----

3.Подготовка желатина для приготовления желе.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Холодное блюдо | Число порций | Продукт или гастрономический продукт | Масса брутто, кг |
| Бутерброд с сыром |  х | Сыр «Голландский» |  1,5 |

**Экзаменационное задание №14**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Составьте ассортимент масляных смесей. Опишите технологию приготовления одной из них.

2. Инвентарь и посуда, используемые для подачи холодных блюд и закусок.

3. Разделка сельди.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Холодное блюдо | Число порций | Продукт или гастрономический продукт | Масса брутто, кг |
| Бутерброд с окороком |  х | Окорок копчено-вареный( со шкурой и костями) |  2,5 |

**Экзаменационное задание №15**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

 МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»**

Время выполнения задания – 30минут.

1. Ингредиенты, входящие в горчичную заправку, правила их соединения.

2. Вставьте пропущенные слова.

Грибы в сметане.

Белые грибы \_\_\_\_\_\_, кладут в \_\_\_\_\_\_\_, заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_,доводят до кипения и подают, посыпав зеленью.

3.Правила подачи шпрот.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Холодное блюдо | Число порций | Продукт или гастрономический продукт | Масса брутто, кг |
| Рыба заливная |  х | Сом неразделанный мелкий |  12 |

**4. Оценка по учебной и производственной практике**

**4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**4.2.1. Учебная практика***:*

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),  |
| Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды; | ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3.,ОК1-9 |
| Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии | ПК 2.1,ПК2.2, ОК 1-9 |
| Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд соусами | ПК 2.3, ОК 1-9 |
| Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок | ПК 2.1,ОК1-9 |
| Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы ,мяса и птицы | ПК 2.2, ОК 1-9 |
| Эксплуатация технологического оборудования, пользование производственным инвентарем | ПК2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 1-9 |

**4.2.2. Производственная практика***:*

Таблица 6

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,) |
| разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,  |
| расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; |  ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9, |
| декорирования блюд сложными холодными соусами;контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов | ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.  |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**Характеристика**

**учебной и профессиональной деятельности**

**обучающегося во время учебной практики**

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

в объеме 102 час.с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

В организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.** | Кол-вочас. | **Качество** выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика |
| Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды; |  | выполнено |
| Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов |  | выполнено |
| Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии |  | выполнено |
| Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд соусами |  | выполнено |
| Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок |  | выполнено |
| Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы ,мяса и птицы |  | выполнено |
| Эксплуатация технологического оборудования, пользование производственным инвентарём |  | выполнено |

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_.201\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Форма аттестационного листа**

**Характеристика**

**учебной и профессиональной деятельности**

**обучающегося во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

в объеме 84 час.с «\_\_ ».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики** | Кол-вочас. | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов |  | Выполнено  |
| организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; |  | Выполнено  |
| сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами ;контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; |  | Выполнено  |

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_.201\_\_\_

 Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена**

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения

профессионального модуля 02.**«Организация процесса приготовления**

**и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

**5.1. Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуляПМ.02. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

 Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

**5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена**

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/16

**Задание 1**

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

 ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить рыбу отварную с гарниром. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.** Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/16

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить салат столичный. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/16

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. . ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

.ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить салат с мясом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/16

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить салат с рыбой. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

 Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/16

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

 **Приготовить салат с морепродуктами. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/16

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

 ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить сельдь с гарниром, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/16

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

 ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить рыбу под маринадом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 8/16**

**Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

 ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

 **Приготовить паштет из печени. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 9/16**

**Задание 9**.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

 ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить рыбу заливную. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 10/16**

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить закуску из кальмаров. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 11/16**

**Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить филе из кур фаршированное. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 12/16**

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить горячую закуску «Рыба, запеченная в раковинах». Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 13/16**

**Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

 ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

 **Приготовить сельдь рубленую. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 14/16**

**Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

**Приготовить фаршированные куры ( галантин). Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 15/16**

**Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

**Приготовить язык заливной. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. **Вариант 16/16**

**Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

 **Приготовить рыбу под майонезом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

III . ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

**Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

*(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)*

Литература для обучающегося

Учебники:

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – Москва. Академия. 2004.

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М. : Деловая культура, 1999

Павлова Л.В.Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.-М.,Экономика,1988

Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Деловая культура 2001.

Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания.-Р.:Феникс.2000

Дополнительные источники:

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня. -:М.: Деловая культура, 2000

Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2000

Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании.- М.: Высшая школа,1992

Отечественные журналы:

# «Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.02, пособие по выполнению лабораторно- практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.

Справочная литература:

ФЗ РФ 2О качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2002.

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

 Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания

(ознакомление с заданием и планирование работы;

получение информации;

подготовка продукта;

рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) **Ход выполнения задания**

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций ПК , 2.2, + ОК 2, 3,4, | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| .ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | * Правильность в определении доброкачественности сырья
 |  |
| * Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
 |  |
| * Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
 |  |
| * Правильность организации рабочего места
 |  |
| * Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов
 |  |
| * Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
 |  |
| * Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
 |  |
| * Соответствие блюд и соусов требованиям качества и безопасности
 |  |
| * Рациональное распределение времени на выполнение задания

(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;-оценка эффективности и качества выполнения; |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
 |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |  |

**2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс**:

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |  Соответствие эталону качества | **Да** |
| 1. Внешний вид (продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны) . Красиво оформлены и декорированы соусом. | Да |
| 2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта |  Да |
| 3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.) |  Да |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 **3) Устное обоснование результатов работы** *(не предусмотрено)*

Таблица 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|  |  |  |

оценочная ведомость

по профессиональному модулю

**ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся на 3 курсе по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

в объеме 412 час.с «\_\_».\_\_\_\_\_.201\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.201\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля**(код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК 02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | Экзамен  |  |
| УП.02 | Дифференцированный зачет |  |
| ПП.02 | Дифференцированный зачет |  |

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено учебным планом).*

*Не предусмотрено учебным планом*

Тема «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка **(да / нет)** |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | * Правильность в определении доброкачественности сырья
 |  |
| * Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
 |  |
| * Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
 |  |
| * Правильность организации рабочего места
 |  |
| * Соблюдение технологической дисциплины
 |  |
| * Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
 |  |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | * Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
 |  |
| * Соответствие качеству и безопасности готовой холодной продукции
 |  |
| * Рациональное распределение времени на выполнение задания
 |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции ; |  |
| - оценка эффективности и качества сложной холодной кулинарной продукции ; |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |  - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции ; |  |
| ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; |  |
| -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |  |

Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.3 Защита курсового проекта (работы)** *(только для СПО)*

*Учебным планом не предусмотрено*

**5.3.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 1 \_\_\_\_\_\_\_

ПК 2 \_\_\_\_\_\_\_

ПК n \_\_\_\_\_\_\_

ОК 1 \_\_\_\_\_\_\_

ОК 2 \_\_\_\_\_\_\_

ОК n \_\_\_\_\_\_\_

Сочетания проверяемых показателей ПК и ОК

Таблица 7

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК + ОК** | **Показатели оценки результата** |
| *Например,**ПК 1. Определять цели, задачи и планировать работу с родителями.**ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.**ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.* |  |
| ПК n+ ОК m | … |

**5.3.1. Основные требования:**

- к структуре и оформлению проекта (работы): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

- к защите работы проекта (работы): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5.3.3. Критерии оценки**

**Оценка работы (проекта)**

Таблица 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|  |  |  |

**Оценка защиты работы (проекта)**. Таблица 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|  |  |  |

**5.4. Защита портфолио** *(не предусмотрено в составе экзамена (квалификационного).* Общие компетенции ОК 1, , ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются документами портфолио.

**5.4.1. Тип портфолио** – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)

2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.

3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.

4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).

5. Аттестационный лист по производственной практике.

6. Дневник производственной практики.

7. Творческие работы ( рефераты, проекты, презентации).

8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)

Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

 **5.4.2. Проверяемые результаты обучения:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 5.ОК 6.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;- умение работать в группе;- наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении;- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологийв профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**5.4.3. Критерии оценки**

**Оценка портфолио**

Таблица 10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели результатов подготовки** | Оценка (да / нет) |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Демонстрация интереса к будущей профессии через:- повышение качества обучения по ПМ;-участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;- участие в органах студенческого самоуправления,- участие в социально-проектной деятельности;- портфолио студента |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;- работа с Интернет |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;- самоанализ и коррекция результатов собственной работы |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);- составление резюме;- посещение дополнительных занятий;- освоение дополнительных рабочих профессий;- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;- уровень профессиональной зрелости; |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).  |  |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - соблюдение техники безопасности;- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);- ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний |  |

**6. Вариант сводной таблицы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты обучения по профессиональному модулю | Текущий и рубежный контроль | Промежуточная аттестация по ПМ | Экзамен (квалификационный) |
| Тестирование | Решение ситуационных задач | Защита ЛПЗ | Контрольные работы | Экзамены по МДК  | Дифференцированные зачеты по практике | Ход выполнения задания | Подготовленный продукт / осуществленный процесс | Устное обоснование результатов работы | Портфолио и его защита |
| Основные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1,2,3 | Правильность в определении доброкачественности сырья  |  | + |  |  |  | + |  | + |  |  |
|  | Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт | + |  |  |  |  | + |  | + |  |  |
|  | Правильность организации рабочего места |  | + | + |  |  |  |  |  |  | + |
|  | Соблюдение технологической дисциплины |  | + | + |  |  |  |  |  |  | + |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК2 |  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |  | + | + |  |  | + | + |  |  |  |
| ОК3 | ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |  | + | + |  |  |  | + |  | + |  |
| ОК4 | ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  | + | + |  |  |  | + |  | + |  |
| ОК5 | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК6 | ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |
| ОК7 | ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК 8 | ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК 9 | ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + |
| ОК10 | ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вспомогательные | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Иметь практический опыт | ПО 1 |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 2 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 3 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 4 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 5 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 6 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 7 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | ПО 8 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
| Уметь | У1 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | У2 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | У 3 | + | + | + | + |  | + |  |  |  |  |
|  | У 4 |  |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | У 5 | + |  | + |  |  | + |  |  |  |  |
|  | У 6 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | У 7 | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |
| Знать | З1 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З2 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 3 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | 3 4 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 5 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 6 | + |  |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 7 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 8 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 9 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 10 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | 3 11 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 12 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 13 | + |  | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 14 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 15 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 16 | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 17 | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 18 | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 19  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 20 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 21 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 22 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |
|  | З 23 | + | + |  | + | + |  |  |  |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-2)