**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Иванова Татьяна Федоровна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами . |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК10, ОК11.

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,ОК10, ОК11

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении производственной практики.

1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время производственной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами .  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.  4.Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.  5.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  6.Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции  7.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  8.Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.  9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации | индивидуальные задания | - Владение методами подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | Отчет по практике | Структура и содержание отчета  Правильность оформления  Соблюдение сроков сдачи отчета | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | Защита отчета | - Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3. Методические материалы по процедуре оценивания результатов производственной практики**

1. Процедура оценивания результатов производственной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении производственной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15 б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





1. Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания производственной практики

ПМ 01. **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Задание № 1**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для спаржи капусты ( ПК 1.1, 1.2)

1. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф зраз рыбных натуральных

( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф поджарки из мяса дикого кабана ( ПК 1.4)

**Задание № 2**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки артишоков ( ПК 1.1, 1.2)

1. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф стейков рыбных из форели ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф бифштекс натуральный

из говядины 1 категории ( ПК 1.4)

**Задание № 3**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки ревеня ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф зраз донских ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф шницель отбивной из

свинины 1 категории ( ПК 1.4)

**Задание № 4**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки сморчков ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф рыба в тесте ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф стейка из мраморной говядины ( ПК 1.4)

**Задание № 5**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки перца сладкого и подготовки его к фаршированию ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф люля - кебаб ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф плова из мидий ( ПК 1.4)

**Задание № 6**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для подготовки шиитаке к фаршированию ( ПК 1.1, 1.2)

2.Рассказать технологический процесс приготовления п/ф рулета рыбного натурального ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф жаркого из

косули ( ПК 1.4)

**Задание № 7**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки авокадо ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф рыбы восьмеркой ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф эскалопа из

свинины 2 категории ( ПК 1.4)

**Задание № 8**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки и подготовки кабачков к фаршированию ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф зраз донских ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф бефстроганова из

говядины 1 категории ( ПК 1.4)

**Задание № 9**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для обработки баклажан и подготовки их к фаршированию ( ПК 1.1, 1.2)

1. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф мраморной шпигованой говядины( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф биточков из кальмаров

свинины 2 категории ( ПК 1.4)

**Задание № 10**

1. Подобрать оборудование, приспособления и инвентарь, организовать рабочее место для нарезки картофеля простыми и сложными формами нарезки ( ПК 1.1, 1.2)

2. Рассказать технологический процесс приготовления п/ф «осетрина отварная целиком» ( ПК 1.3)

3. Рассчитать количество сырья «брутто» на 10 порций п/ф рагу из фазана ( ПК 1.4)

# Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Последовательность подготовки рабочего места, побора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки экзотических овощей и грибов

2. Приготовление полуфабриката зраз отбивных из мраморной говядины

3 Приготовление полуфабриката зраз донских.

4. Последовательность подготовки рабочего места, подбора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки спаржи.

5.Последовательность подготовки рабочего места, подбора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки ревеня.

6.Последовательность подготовки рабочего места, подбора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки артишоков.

7 Приготовление полуфабриката рыбы в тесте.

8. Подготовка артишоков к фаршированию.

9. Подготовка кабачков к фаршированию.

10. Подготовка баклажан к фаршированию.

11. Подготовка картофеля к фаршированию.

12. Приготовление полуфабриката котлет по – киевски

13. Приготовление полуфабриката тельного из рыбы.

14. Приготовление полуфабриката грудинка, фаршированная гречневой кашей

15. Приготовление полуфабриката ростбифа.

16. Приготовление полуфабриката стейков из мраморной говядины

17. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.

18 Приготовление полуфабриката биточков из кальмаров

19 Приготовление рулета мясного натурального.

20. Приготовление полуфабриката курицы галантин

21. Приготовление полуфабриката бефстроганова

22. Приготовление полуфабриката поджарки из дикого кабана

23. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы целиком.

24. Приготовление полуфабриката бифштекса натурального

25. Приготовление полуфабриката фрикаделек из мяса косули

26. Приготовление полуфабриката шницеля по - столичному

27 Приготовление полуфабриката котлеты отбивной

28 Приготовление полуфабриката люля – кебаб.

29 Приготовление полуфабриката шницель столичный

30. Приготовление полуфабриката тельное.

31. Приготовление полуфабриката ромштекса.

32. Приготовление полуфабриката антрекота.

33. Приготовление полуфабриката лангета.

34. Приготовление полуфабриката шницеля отбивного.

35. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.

36. Разруб туши говядины.

37. Разруб туши свинины.

38 Разруб туши баранины.

39. Обработка дичи

40. Обработка устриц.

41. Обработка лягушачьих лапок.

42. Обработка осетровых рыб.

43. Обработка угря

44 Обработка камбалы.

45 Обработка зубатки