Министерство образования и науки Республики Калмыкия

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Калмыкия «Многопрофильный колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕН  на заседании ЦМК преподавателей и мастеров ПО  социально-экономического и социально-гуманитарного профиля  Протокол от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ г. №\_\_\_  Руководитель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Д.Цубера | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.Ломакина |

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**ПМ 03. Приготовление супов и соусов**

Городовиковск 2014

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**

**1.ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов усвоения профессионального модуля **Приготовление супов и соусов**

*По профессии СПО 19.01.17*

*Код профессии 260807.01*

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***Профессиональные компетенции:***

1. **ПК 3.1**.Готовить бульоны и отвары.
2. **ПК 3.2.**Готовить простые супы.
3. **ПК 3.3.**Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. **ПК 3.4.**Готовить простые холодные и горячие соусы.

***Общие компетенции***:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания-2 часа

**Задание:**

1.Приготовить блюдо по заданным условиям.

2.Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.

3.Провести презентацию и бракераж блюда.

**Варианты заданий для приготовления блюд с целью проверки сформированности**:

**ПК 3.1***.**Готовить бульоны и отвары.*

***ПК 3.2.****Готовить простые супы*.

1. Окрошка
2. Борщ украинский
3. Щи с капустой и картофелем
4. Рассольник ленинградский
5. Солянка мясная
6. Суп-пюре
7. Прозрачный суп
8. Сладкий суп
9. Молочный суп
10. Суп гороховый
11. Суп картофельный
12. Суп-харчо
13. Будан

**ПК 3.3.***Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.*

***ПК 3.4.****Готовить простые холодные и горячие соусы*.

1. Соус красный основной
2. Соус белый основной
3. Соус паровой
4. Соус томатный
5. Масляные смеси
6. Майонез
7. Салатная заправка
8. Маринад
9. Соус польский
10. Соус голландский

4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

**Экзамен проводится по подгруппам в количестве 6-7 человек**.

**Количество вариантов заданий для экзаменующегося** – каждому 1 задание. Выбор приготовляемого блюда осуществляется на основании сводной ведомости освоения профессиональных компетенций.

**Время выполнения задания для каждого экзаменующегося (по подгруппам)-** 2 час.

**Оборудование:**

-рабочие столы, посуда, инвентарь;

-технологическое оборудование, механическое, тепловое, весоизмерительное, холодильное.

**Литература для студента**:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие для нач. проф. Образования. – М: Издательский центр «Академия», 2006г

Технологические карты приготовления блюд

**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;*

*Приготовление блюда;*

*Коррекция подготовленного продукта перед подачей;*

*Рефлексия выполнения задания*.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное блюдо) и процесс деятельности (приготовление блюда) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Освоенные ПК | Показатели оценки результата | Критерии оценки | Оценка |
| **ПК 3.1**.Готовить бульоны и отвары.  . | Правильность приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления  Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним согласно технологическим требованиям к бульонам.  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ПК 3.2.**Готовить простые супы. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами техники безопасности  Правильность организации рабочего места по приготовлению супов в соответствии с требованиями организации ПОП  Правильность выполнения действий по приготовлению супов в соответствии с правилами технологии  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ПК 3.3.**Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами санитарии и гигиены  Подготовка отдельных компонентов в соответствии с технологией приготовления.  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки компонентов |  |
| **ПК 3.4.**Готовить простые холодные и горячие соусы | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами санитарии и гигиены  Правильность организации рабочего места по приготовлению соусов  Правильность выполнения действий по приготовлению соусов согласно технологии  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ОК2** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем: соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению | Дисциплинированность |  |
| Выполнение рекомендаций и требований руководителя |  |
| **ОК3** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.  Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.  Ответственность за результаты своей работы | Соблюдение алгоритма технологического процесса |  |
| Соблюдение режимов тепловой обработки |  |
| Соблюдение норм закладки сырья |  |
| Соответствие коррекции технологическим требованиям |  |
| **ОК 4** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Соблюдение правил подачи блюд в соответствии с технологической документацией.  Проведение бракеража в соответствии с правилами. | Соблюдение правил оформления блюда, правил подачи блюд в соответствии с технологической документацией |  |
| Соответствие блюда требованиям к качеству |  |
| Соблюдение норм выхода блюда, проведение бракеража в соответствии с правилами. |  |
| **ОК 6** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами | Соблюдение норм деловой культуры, речевой этикет, конструктивное сотрудничество |  |
| Соблюдение этических норм: уважение, вежливость и др. |  |
| **ОК7** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Соблюдение правил санитарии и гигиены | Соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд во время работы |  |
| Соблюдение гигиены при приготовлении блюд во время работы |  |

**Устное обоснование результатов работы**

Оценка освоения: да/нет

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Освоенные ПК | Показатели оценки результата | Критерии оценки | Оценка |
| ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии.  Творческий подход к выполнению задания | Содержательность презентации блюда |  |
| Обоснованность оформления и подачи блюда |  |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Анализ рабочей ситуации.  Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы.  Ответственность за результаты работы | Поэтапная самооценка результата |  |
| Правильность проведения бракеража готового блюда |  |
| Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального состояния (при выполнении работы и от результата работы) | Содержательность (рефлексия деятельности) |  |
| Аргументированность (самооценка результата работы) |  |
| Адекватность (самооценка эмоционального состояния) |
| ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Поиск информации в Интернете, оформление технологических карт | Соблюдение технологических карт нормативным требованиям |  |

АНАЛИЗ ДОКУМЕНТОВ:

-сводная ведомость оценок выполнения практических занятий и лабораторных работ по МДК 03.01;

-аттестационные листы по учебной и производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающихся во время прохождения практики);

-сводная ведомость освоения профессиональных компетенций

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции | Заключение о сформированности компетенций |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары |  |
| ПК 3.2. Готовить простые супы |  |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |  |
| ПК 3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |  |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

**Заключение об освоении вида профессиональной деятельности**.

Вид профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН