Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии
технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02.09.2020г.
Председатель цикловой комиссии
М.И.Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09.09.2020г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Гадаева М.И..	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	*(должность)*	*(место работы)*
Мудрая Н.В	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	*(должность)*	*(место работы)*

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

Эксперты от работодателя:
Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

ПК «Вологодская трапеза» Председатель правления		Т.Г.Карач
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

МП

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоении профессионального модуля (ПМ) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиями рабочих, должностям служащих и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты на рабочем месте.	Текущий контроль успеваемости: -оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; -наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; -наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: -оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; -экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; -экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполняет приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой. Оценивает органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий.	
ПК 7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты.	
ПК 7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, на рабочем месте.	
ПК7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Выполняет приготовление мучных и кондитерских изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). Оценивает органолептическим способом качество отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	
ПК 7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.	Выполняет приготовление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста. Осуществляет подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста	
ПК 7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста	Выполняет приготовление мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление мучных	

	кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой. Оценивает органолептическим способом качество мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста .	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность	

	применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; – применение учебной и нормативной документации предпринимательской	

	деятельности.	

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
– подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	готовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике Лабораторные работы Квалификационный экзамен
– проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;	уметь проверять технологическое оборудование ,инвентарь ,инструменты ,весоизмерительное оборудование	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике
– приготовления блюд, напитков, и кулинарных изделий по технологическим картам		Лабораторная работа Квалификационный экзамен
– оформление блюд, напитков, и кулинарных изделий;	способность и умение готовить блюда ,напитки и кулинарные изделия с использованием технологических карт	
– приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.	производить и оформлять блюда ,напитки и кулинарные изделия	Лабораторная работа Квалификационный экзамен
	производить оформление платежей за блюда напитки и кулинарные изделия	Лабораторная работа Квалификационный экзамен

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
– уметь: соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические и лабораторные работы
– уметь подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте;	Соблюдение правил работы с оборудованием, инструментами и инвентарем и приборами	
– уметь готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;	Выполнение работ по приготовлению	

– уметь выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – уметь соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; – уметь аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; – уметь проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; – уметь производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – знать правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – знать технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – знать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – знать методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правила и технологии расчетов с потребителями	блюд, напитков и кулинарных изделий Способность подобрать необходимый производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдение санитарных норм и требований охраны труда Правильно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; Правильно проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; Способность производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; Знание пользованием сборниками рецептур для приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Знание технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Знание требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знание методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, Знание принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правила и технологии расчетов с	

	потребителями	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 07.01 Организация работы повара	теоретический экзамен
МДК 07.02 Организация работы кондитера	теоретический экзамен
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Квалификационный экзамен

II ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
МДК.07.01 Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям	Знать нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка сырья	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям практические работы	Уметь --аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -подготовить технологическое	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	Экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	Уметь аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного

		оборудование,производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте;			производства организации питания; подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте;
Раздел 3. Технология приготовления блюд	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям практические работы	-проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	-проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий; -проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
МДК.07.02Организация работы кондитера Раздел 1. Организация рабочего места и подготовка сырья к производству и отделочных полуфабрикатов.	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, тесты, практические работы	-соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; -аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; -аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
Раздел 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы	-технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	-технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,

		их хранения; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;			напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
Раздел 3. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы	-технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;	Теоретический экзамен Квалификационный экзамен	экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий; ситуаций.	-технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из теоретических вопросов и практических заданий Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для экзамена
по МДК.07.01 Организация работы повара

1. Расскажите о механической кулинарной обработке корнеплодов, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
2. Расскажите о механической кулинарной обработке картофеля: способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
3. Расскажите о механической кулинарной обработке капустных овощей, способы нарезки и использование в приготовлении блюд.
4. Раскройте технологию приготовления и подготовку овощей для тушения и запекания.
5. Проанализируйте последовательность выполнения операций по подготовке круп к тепловой обработке. Правила варки рассыпчатых каш. Правила варки вязких каш.
6. Расскажите технологию приготовления жидких каш.

7. Дайте характеристику первичной обработки охлажденной рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для варки и жарки.
8. Обоснуйте последовательность выполнения операций по подготовке рыбы к тепловой обработке для варки и припускания.
9. Раскройте процесс первичной обработки мороженой рыбы и разделку для приготовления полуфабрикатов для припускания и жарки основным способом.
10. Охарактеризуйте процесс разделки и обвалки задней части туши говядины их кулинарное назначение.
11. Расскажите технологию приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.
12. Расскажите технологию приготовления рубленой массы из мяса и приготовление полуфабрикатов из неё.
13. Дайте характеристику механическую обработку сельскохозяйственной птицы и перечислите способы заправки.
14. Проанализируйте технологию обработки субпродуктов.
15. Проанализируйте технологию приготовления и использование костного и мясо–костного бульонов.
16. Обоснуйте последовательность выполнения операций при пассеровании муки, овощей и томат–пюре.
17. Раскройте технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд из яиц и творога.
18. Охарактеризуйте процесс подготовки продуктов для приготовления холодных блюд.
19. Проанализируйте процесс подготовки сырья для приготовления теста для оладий, блинов и блинчиков.

Примерный перечень практических заданий для теоретического экзамена по МДК.07.01 Организация работы повара

1. Рассчитайте сырьё для приготовления 70 порций блюда «Печень, жаренная с луком с картофелем отварным». Расчёты произвести по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Рассчитайте количество сырья для приготовления 75 порций блюда «Каша рассыпчатая гречневая с луком» по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Произвести расчёт продуктов для приготовления 120 порций блюда «Биточки, рубленные из индейки с рисом, припущенным и соусом паровым» по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Примерный перечень ситуаций для квалификационного экзамена по профессии «Повар»

1. Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при приготовлении простых блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы, мучных и сладких блюд, холодных блюд и закусок.
2. Составьте расчёт сырья для приготовления двух порции блюда (согласно задания).
3. Приготовьте две порции блюда (согласно задания).

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене по МДК.07.01 Организация работы повара

Оценка «отлично» ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «хорошо» ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «удовлетворительно» ставится, если правильно раскрыт один вопрос и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто два вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «неудовлетворительно» ставиться, если раскрыт всего один вопрос и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Критерии оценивания результатов на квалификационном экзамене по профессии «Повар»

% выполнения	Баллы	оценка	заключение
100 %- 86 %	69-55 баллов	5 (отлично)	«освоил»
85%-71%	54-45 баллов	4 (хорошо)	«освоил»
70%-60 %	44-35 баллов	3 (удовлетворительно)	«освоил»
менее 60%	до 34 баллов	2 (неудовлетворительно)	«не освоил»

Задание для экзаменующегося

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии технологии и	**Экзаменационный билет № 11** по МДК 07.01 Организация работы повара для студентов ПК-34, ПК-23 группы очной формы	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе

сервиса _____ М.И. Гадаева « » 2020г.	обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	_____А.А. Дроздова « » 2020г.

. Назовите виды, назначение и правила подготовки к работе механического оборудования

2. Расскажите, как производят кулинарную разделку, обвалку говяжьей полутуши и сортировку в зависимости от кулинарного использования.

3. Раскройте технологический процесс приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.

4. Назовите ассортимент и расскажите технологию приготовления блюд из рубленого мяса, котлетной массы. Каковы условия и сроки хранения мясных блюд.

5. Задача:

Рассчитайте сырьё для приготовления 100 порций блюда Борщ с капустой и картофелем с говядиной по 3 колонке, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Выход одной порции 500 грамм.

Задание для экзаменующегося

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М.И. Гадаева « » _____ 20___ г.	**Экзаменационный билет № 12** по МДК 07.02 Организация работы кондитера для студентов ПК-34, ПК-23 группы очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____ А.А. Дроздова « » _____ 20__г.

1.Расскажите характеристику муки, используемой для производства мучных кондитерских изделий и её подготовку.

2.Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты для организации рабочего места при приготовлении изделий из дрожжевого теста.

3.Раскройте технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.

4.Составьте расчёт сырья для приготовления 10 изделий «пирожки печеные с картофельным фаршем», в марте месяце.

2.3 Перечень лабораторных работ

Таблица 7. Лабораторные работы по МДК07.01 **Организация работы повара**

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка)	4
2	Приготовление заправочных супов и основных соусов	4
3	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4
4	Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного	4
5	Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки); бобовых (отварные с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий (отварные с маслом, с сыром, с овощами, макаронник, лапшевник)	4
6	Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	4
7	Приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	6

8	Приготовления блюд из мяса птицы и котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка	4
9	Приготовления блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка	4
10	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Органолептическая оценка	4
11	Приготовления пресного теста для домашней лапши, пельменей, вареников, блинчиков. Приготовления теста для блинов и оладий. Органолептическая оценка	6

Лабораторные работы по МДК07.02 **Организация работы кондитера**

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Приготовление закрытых и открытых пирогов. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (кексов, ромовых баб и др). Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с маком, слойка с повидлом, ватрушка венгерская, крученики слоеные и др.)	6
2	Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление штучных изделий, пластов для пирожных и тортов с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение	6
3	Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом). Приготовление изделий и полуфабрикатов из бисквитного теста с совладением технологии выпечки, определение готовности	6
4	Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из заварного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение	6
5	Приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий и полуфабрикатов из слоеного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение, органолептическая оценка качества. Приготовление пряничного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление изделий из пряничного теста с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, органолептическая оценка качества	6

III ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Оценка по учебной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов учебной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 9. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов

	ПК	ОК	практический опыт	умения
-Технология приготовления блюд Приготовление бульонов, супов, соусов --Приготовление каш, блюд, гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -Приготовление вторых блюд из рыбы и морепродуктов -Приготовление горячих блюд из мяса, птицы и дичи. -Приготовление блюд из яиц, творога и сыров - Приготовление сладких блюд. -Приготовление блюд из разных видов муки -- Приготовление дрожжевого теста и изделий из него -Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него -Приготовление пирожных массового спроса -Приготовление тортов массового спроса	ПК7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе. ПК7.2. Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий ПК7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. ПК7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста. ПК7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	ОК 01. Выбират способы решени задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам ОК02. Осуществлят поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой дл выполнения зада профессиональной деятельности ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное личностное развитие ОК 04. Работать коллективе и команде эффективно взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами ОК 05. Осуществлят устную и письменну коммуникацию н государственном языке с учето особенностей социального культурного контекста ОК 06. Проявлят гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведени на основ традиционных общечеловеческих ценностей ОК07. Содействоват сохранению окружающей средь ресурсосбережению, эффективно действовать чрезвычайных ситуациях ОК09. Использоват информационные технологии профессиональной деятельности. ОК10. Пользоватьс	подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; приготовления блюд, напитков, и кулинарных изделий по технологическим картам; оформление блюд, напитков, и кулинарных изделий; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.	подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

	реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.	профессиональной документацией н государственном иностранном языках ОК11. Планироват предпринимательскун деятельность профессиональной сфере		эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;

3.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики Учебная практика

Профессиональный модуль МДК07.01 Организация работы повара

Студент (ФИО)

Форма прохождения практики

Руководитель практики

Сроки прохождения практики

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа **форма обучения** *очная*

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 7.1.	Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	
ПК 7.2.	Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий	
ПК 7.3.	Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой дл 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 Самостоятельно определять задачи	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном язык с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанно поведение на основе традиционных 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 иностранном языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____/_____

М.П.

Аттестационный лист

Вид практики Учебная практика

Профессиональный модуль МДК07.02 Организация работы кондитера

Студент (ФИО) _____

Форма прохождения практики _____

Руководитель практики _____

Сроки прохождения практики _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа **форма обучения** *очная*

ПК/ОК	**Наименование общих и профессиональных компетенций**	**Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)**
ПК 7.4.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских П изделий.	
ПК 7.6	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.	
ПК 7.7	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста.	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой дл 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 Самостоятельно определять задачи	

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____ /_____

М.П.

IV ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ (КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1 Форма проведения (квалификационного)экзамена

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер). Для квалификационного экзамена экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умения решать практические задачи, иметь практический опыт оформления по выполнению работ по профессиям (повар, кондитер)

Экзамен (квалификационный) представляет собой

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии технологии и сервиса _____М.И. Гадаева «» 20г.	**Билет квалификационного экзамена №** по МДК 07.01 Организация работы повара для студентов ПК-34, ПК-23 группы очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____А.А. Дроздова «» 20г.

Ситуация:

В ресторане при гостинице организуются завтраки по типу шведского стола. Гостям предлагается большой ассортимент мучных блюд и изделий, в том числе блинчики с различными фаршами.

Задание:

1) Рассчитайте количество сырья для приготовления 1 порции и 100 порций блюда «Блинчики с фаршем» по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, рецептура № 1307

2) Подготовьте рабочее место к работе.

3) Подберите необходимые инструменты, инвентарь и технологическое оборудование.

4) Осуществите технологический процесс приготовления 1 порции блюда «Блинчики с фаршем» с обязательным использованием яблок.

5) Дайте органолептическую оценку качества приготовленного блюда. Назовите условия и сроки хранения мучных блюд.

Критерии оценивания результатов на квалификационном экзамене по профессии «Повар»

% выполнения	Баллы	оценка	заключение
100 %- 86 %	69-55 баллов	5 (отлично)	«освоил»
85%-71%	54-45 баллов	4 (хорошо)	«освоил»

70%-60 %	44-35 баллов	3 (удовлетворительно)	«освоил»
менее 60%	до 34 баллов	2 (неудовлетворительно)	«не освоил»

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано самостоятельно с учетом требований санитарных правил; Пользуется разделочным инвентарем, соответствующим маркировке; Обоснованно и самостоятельно использует инвентарь и технологическое оборудование; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с учетом требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано под руководством мастера производственного обучения; При выборе разделочного инвентаря допущена незначительная ошибки по маркировке; Использует инвентарь и технологическое оборудование под руководством мастера производственного обучения; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с незначительным нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования;	Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушениями требований правил личной гигиены; Не использует разделочный инвентарь по назначению; Использует инвентарь и технологическое оборудование не по назначению или с нарушениями; Рабочее место перед работой, во время работы и после окончания работы организовано с нарушением требований правил безопасной эксплуатации оборудования;
2	ПК 7.2 Осуществлять процесс приготовления, презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий	Самостоятельно соблюдает технологическую последовательность операций; Правильно, обосновано и самостоятельно определяет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд; Обоснованно выбирает и различает виды столовой посуды и приборов; Оформляет оригинально и в соответствии с температурой подачи блюда; Дает полную оценку качества продукции в соответствии с требования нормативной и технической документации (цвет, форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе, правильность оформления блюда); Обоснованно и всесторонне проводит оценку текстуры (консистенции) блюд,	Соблюдает технологическую последовательность операций под руководством мастера производственного обучения; Определяет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд под руководством мастера производственного обучения; Выбирает виды столовой посуды и приборов под руководством мастера производственного обучения; Оформляет традиционно и в соответствии с температурой подачи блюда; Дает частичную оценку качества продукции в соответствии с требования нормативной и технической документации (цвет, форма и ее сохранность в готовом блюде, правильность	Выполняет технологическую последовательность операций с нарушениями; Выполняет нормы отходов при обработке сырья и приготовлении блюд с нарушениями; Решения в выборе посуды и приборов для подачи блюд не обосновано; Оформление отсутствует и не соблюдается температурой подачи блюда; Дает поверхностную оценку качества внешнего вида качество блюда; Дает оценку текстуры (консистенции) блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации; Дает оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации; Дает оценку вкуса

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
		напитков и кулинарных изделий (визуально, визуально и тактильно); Обоснованно и всесторонне проводит оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий (устанавливает типичность запахов, дает оценку качества отдельных характеристик запаха, определяет наличие посторонних запахов); Обоснованно и всесторонне проводит оценку вкуса блюд, напитков и кулинарных изделий (устанавливает типичность вкуса для блюда, анализирует качество отдельных характеристик вкуса блюд, определяет наличие посторонних привкусов);	оформления блюда); Обоснованно проводит оценку текстуры (консистенции) блюд, напитков и кулинарных изделий (визуально и тактильно); Обоснованно проводит оценку запаха блюд, напитков и кулинарных изделий (дает оценку качества отдельных характеристик запаха); Обоснованно проводит оценку вкуса блюд, напитков и кулинарных изделий (устанавливает вкус для блюда, анализирует качество отдельных характеристик вкуса блюд);	блюд, напитков и кулинарных изделий без аргументации;
3	ПК 7.3 Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	Правильно и точно определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий; Правильно и точно рассчитывает стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильно определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий; Правильно рассчитывает стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий;	Определяет массу и объем блюд, напитков и кулинарных изделий с нарушениями норм выхода блюда; Определяет стоимость блюд, напитков и кулинарных изделий с ошибками в расчетах.
4	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрирует правильный выбор инструментов, инвентаря на рабочем месте	Демонстрирует выбор неполного набора инструментов, инвентаря на рабочем месте	Частично определяет набора инструментов, инвентаря на рабочем месте
5	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экономно расходует сырье и пищевые продукты в соответствии с нормами отходов и потерь	Экономно расходует сырье и пищевые продукты с незначительными отклонениями от норм отходов и потерь	Расходует сырье и пищевые продукты с превышением отклонений от норм отходов и потерь
6	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий адекватно факторам, формирующим качество кулинарной продукции;	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий адекватно факторам, формирующим качество кулинарной продукции, под руководством мастера производственного обучения;	Выполняет технологическую последовательность при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий без учета факторов, формирующих качество кулинарной продукции;
7	ОК 04 Работать в коллективе и команде,	Самостоятельно находит и применяет информацию	Частично использует справочные таблицы при	Не использует справочные таблицы

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	сборника рецептур и технологической карты при выполнении технологического процесса	проведении технологического процесса	при проведении технологического процесса
8	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Представляет полную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции	Представляет информацию о вкусовых свойствах продуктов, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции;	Представляет недостоверную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации блюд и кулинарной продукции;
9	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику и при необходимости отстаивает свое мнение;	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику;	Неадекватно реагирует на рекомендации и критику руководства;
10	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Рационально и добросовестно планирует время приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий	Время приготовления, подачи блюд и кулинарных изделий не превышает установленного;	Время приготовления, подачи блюд и кулинарных изделий превышает установленное;
11	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватно сопоставляет полученные результаты с запланированными, выявляет сильные и слабые стороны и разрабатывает плана действий по ликвидации ошибок и недочетов;	Сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет сильные и слабые стороны;	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет недостатки;
12	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи блюд /кулинарных изделий с использованием кухонного инвентаря, столовой посуды, сочетание цвета продуктов;	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи блюд /кулинарных изделий с использованием кухонного инвентаря и столовой посуды;	Применяет традиционные технологии в оформлении и подаче блюд;
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Адекватно планирует предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Сопоставляет полученные результаты по предпринимательской деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную

	кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой. Оценивает органолептическим способом качество мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста .	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность	

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоении профессионального модуля (ПМ) ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или несколькими профессиями рабочих, должностям служащих и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.	Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты на рабочем месте.	Текущий контроль успеваемости: -оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; -наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; -наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: -оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; -экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; -экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполняет приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление блюд, напитков и кулинарных изделий с заданной рецептурой. Оценивает органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий.	
ПК 7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.	Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты.	
ПК 7.4. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте. Готовит технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, на рабочем месте.	
ПК7.5. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию простых отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Выполняет приготовление мучных и кондитерских изделий с заданной рецептурой (технологическая карта). Оценивает органолептическим способом качество отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	
ПК 7.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста.	Выполняет приготовление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста. Осуществляет подготовку к реализации мучных изделий несложного ассортимента из дрожжевого теста	
ПК 7.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста	Выполняет приготовление мучных кондитерских изделий несложного ассортимента из бездрожжевого теста с заданной рецептурой (технологическая карта). Выполняет оформление мучных	

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
	ассортимента из бездрожжевого теста.	бездрожжевого теста.		ассортимента из бездрожжевого теста.
4	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрирует правильный выбор инструментов, инвентаря на рабочем месте	Демонстрирует выбор неполного набора инструментов, инвентаря на рабочем месте	Частично определяет набора инструментов, инвентаря на рабочем месте
5	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и Интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экономно расходует сырье и пищевые продукты в соответствии с нормами отходов и потерь	Экономно расходует сырье и пищевые продукты с незначительными отклонениями от норм отходов и потерь	Расходует сырье и пищевые продукты с превышением отклонений от норм отходов и потерь
6	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий адекватно факторам, формирующим качество кондитерской продукции;	Соблюдает технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий адекватно факторам, формирующим качество кондитерской продукции, под руководством мастера производственного обучения;	Выполняет технологическую последовательность при приготовлении кондитерских изделий без учета факторов, формирующих качество кондитерской продукции;
7	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Самостоятельно находит и применяет информацию сборника рецептур и технологической карты при выполнении технологического процесса	Частично использует справочные таблицы при проведении технологического процесса	Не использует справочные таблицы при проведении технологического процесса
8	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Представляет полную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации кондитерской продукции	Представляет информацию о вкусовых свойствах продуктов, направленную на стимулирование реализации кондитерской продукции;	Представляет недостоверную информацию о пищевой ценности продуктов и его вкусовых свойствах, направленную на стимулирование реализации кондитерских изделий;
9	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику и при необходимости отстаивает свое мнение;	Выполняет письменные и устные рекомендации, принимает критику;	Неадекватно реагирует на рекомендации и критику руководства;
10	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Рационально и добросовестно планирует время приготовления и	Время приготовления, и оформления кондитерских изделий не превышает установленного;	Время приготовления, оформления кондитерских изделий превышает

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	оформления кондитерских изделий		установленное;
11	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватно сопоставляет полученные результаты с запланированными, выявляет сильные и слабые стороны и разрабатывает план действий по ликвидации ошибок и недочетов;	Сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет сильные и слабые стороны;	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты с запланированными и выявляет недостатки;
12	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи кондитерских изделий с использованием кухонного инвентаря, столовой посуды, сочетание цвета продуктов;	Демонстрирует применение современных тенденций оформления и подачи кондитерских изделий с использованием кухонного инвентаря и столовой посуды;	Применяет традиционные технологии в оформлении и подаче изделий;
12	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Адекватно планирует предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Сопоставляет полученные результаты по предпринимательской деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.	Фрагментарно сопоставляет полученные результаты предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере и применяет учебную и нормативную документацию предпринимательской деятельности.