МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «16» июня 2017г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации

в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена

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

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2017 г.

Разработчики:

Рякова Любовь Васильевна - преподаватель, высшая квалификационная категория;

Хамидуллина Равида Анваровна – преподаватель, первая квалификационная категория.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки защиты портфолио по **ПМ.02.**

Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания;** **№ задания**	**Форма аттестации** **(в соответствии с учебным планом)**
ПК. 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Участие в проведении процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой	*Защита портфолио*	*Экзамен, (квалификационный)*
ПК. 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой;		
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных соусов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологической картой		

ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Соблюдение графика оформления и защиты портфолио		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях		
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование для составления портфолио технологической документации конкретного предприятия		
ОК 5.Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Представление компьютерной презентации или компьютерных фотокопий при защите отчета		

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с экзаменаторами		
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Берет на себе ответственность за результат выполнения порученных работ		
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Отражение в защите портфолио динамики профессионального роста		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Отражение в портфолио технологической документации применяемых на данной предприятии		
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность использовать полученные профессиональные знания умения и навыки при выполнении воинской обязанности		

2. Комплект оценочных средств

2.1.Требования к портфолио

Портфолио в современном понимании является способом фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений человека. Его применение позволяет решать задачи организации, планирования, осуществления и оценивания различных направлений деятельности будущего специалиста, реализуемой в рамках учебно-воспитательного процесса.

Основной целью создания портфолио студента является представление и анализ значимых результатов освоения профессиональных компетенций, готовности обучающегося к выполнению профессиональной деятельности, его способности практически применять приобретенный опыт, умения, знания.

Формирование портфолио является обязательным для студентов техникума, обучающихся по Федеральному государственному образовательному стандарту. Портфолио формируется студентами самостоятельно, начиная с первого года обучения.

2.2.ОФОРМЛЕНИЕ ПОРТФОЛИО

Портфолио оформляется в индивидуальной папке с файлами, в которой фиксируются, накапливаются и оцениваются личные достижения студента в разнообразных видах деятельности (учебной, производственной, научной, творческой, социальной, спортивной и др.) за период обучения в техникуме. Документы и материалы должны быть доступны для прочтения с обеих сторон файла.

На титульном листе студент самостоятельно записывает или оформляет на компьютере общие сведения о себе в соответствии с образцом (приложение1).

Портфолио отзывов – это характеристики с мест прохождения практики, рекомендательные письма, отзывы о достижениях студента, благодарственные письма и др.

При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие условия:

- систематичность и регулярность ведения;

- достоверность предъявляемых сведений;

- аккуратность и эстетичность оформления;

- разборчивость при ведении записи;

2.3.СОСТАВ и СТРУКТУРА ПОРТФОЛИО

Титульный лист.

- Он оформляется на отдельном листе и содержит следующую информацию: фамилия, имя, отчество, курс, группа студента, название учебного заведения, ФИО мастера учебной практики (приложение 1)

Содержание портфолио

- Дневник производственной практики : дневник ведется ежедневно, заполняется перечень и объем выполняемых работ, например: Порционирование мясного салата – выход 120 грамм 45 порции;

выставляется оценка за рабочую смену и ставиться подпись руководителем практики, заполняется пастой одного цвета)

- Характеристика на студента с места производственной практики

- Благодарность с места практики по усмотрению руководителя практики

- Аттестационный лист по практике
- Грамоты победителей олимпиады профессионального мастерства
- Иллюстрации или фотоматериалы с места производственной практики и учебной практики, лабораторно - практических работ по ПМ 01,ПМ02 с указанием названия блюд и конкретного модуля.
- Возможно создание студентом презентации в программе Power Point
- Разработанные технико - технологические карты на авторские блюда в количестве 1-2 шт. и оформленные технологические карты в количестве 5 штук по ПМ01,ПМ02.
- Требования к презентации.

Студент презентует содержание своего портфолио. На презентацию он выходит с кратким устным комментарием, который должен отражать его собственные мысли в отношении всей совокупности представленных работ. Следует заметить, что на все выступление отводится не более 5-7 минут. По регламенту можно рассчитывать дополнительно на 1-2 минуты, но не более.

- Презентацию можно разделить на 3 части:

- ФИО, по какому профессиональному модулю прошел производственную практику, краткая характеристика предприятия, где проходил практику.

- какие профессиональные компетенции освоил, закрепил во время производственной, учебной практики по:

ПМ 01 «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ 02 « Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

- краткий анализ динамики развития.

2.4.Методическая рекомендация

Мультимедийная презентация – это одна из внеаудиторных самостоятельных работ, требующая от студента раскрытия креативных качеств.

Требования по выполнению мультимедийной презентации:

- Мультимедийная презентация (проект) выполняется в программе «Microsoft Office Power Point 2007.” Число слайдов – не более 20.

1.Структура презентации

- Титульный лист с указанием темы, автора, руководителя.

- Слайд с оглавлением и гипертекстовыми ссылками. Наличие кнопок возврата на титул, начало разделов.

- Гиперссылки на внешние Интернет – ресурсы.

2.Художественная композиция

- Насыщенность не более 1/3 экрана.

- Главный объект (текст к изображению или наоборот) в пропорции золотого сечения 0,52 по высоте и ширине.

- Смысловой центр смещен ниже и правее.

3.Логика восприятия

- Соответствие форм объектов устойчивым и естественным зрительным ассоциациям.

- Расположение информации сверху вниз по главной диагонали.

- Наличие не более одного логического выделения: красноты, яркости, обводки, мигания, движения.

4.Параметры элементов текста

- Не более трех вариантов шрифтов.

- Размер шрифта: не менее 20 – для текста и 36 – для заголовка.

- Длина строки не более 36 знаков.

- Расстояние между строками внутри абзаца 1,5, между абзацами – 2 интервала.

5.Цветовая гамма

- Соответствие цветовой палитре относительной видимости предметов изображения.

- Контраст изображения по отношению к фону.

- Яркость цветов по отношению к фону.

6.Синхронизация звука.

7.Анимация кадров для привлечения внимания. ***Критерии оценивания:***

- наличие названия презентации, сайта, указание авторства,

- наличие гиперссылок,

- единство содержания,

- выдержка единого стиля,

- актуальность,

- раскрытие темы,

- наличие библиографического списка и ссылок,

- наличие страницы «О себе».

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА **Ф.И.О. студента** _____ **группа №** _____		
Защита портфолио		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
-Участие в проведении процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой -Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной *(домашней) птицы. с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой; - Участие в проведении процесса приготовления сложных холодных соусов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой - Качественное выполнение задания - Соблюдение графика оформления и защита портфолио - Использование для составления	Оценка «**отлично**» ставится, если работа выполнена в соответствии с методическими рекомендациями, при защите портфолио использует профессиональную терминологию. Мультимедийная презентация представлена в соответствии с методической рекомендацией. Выстраивает эффективное общение с экзаменаторами. В защите портфолио просматривается значительная динамика роста. Оценка «**хорошо**» ставится, если работа выполнена в соответствии с методическими рекомендациями, при защите портфолио не всегда использует профессиональную терминологию. Мультимедийная презентация представлена в соответствии с методической рекомендацией. Выстраивает эффективное общение с экзаменаторами. В защите портфолио просматривается	

портфолио технологической документации конкретного предприятия -Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях - Представление компьютерной презентации или компьютерных фотокопий при защите портфолио - Своевременное ведение дневника в соответствии с памяткой к дневнику производственной практике - Берет на себе ответственность за результат выполнения порученных работ - Отражение в защите портфолио динамики профессионального роста - Отражение в портфолио технологической документации, применяемой на данном предприятии - Готовность использовать полученные профессиональные знания умения и навыки при выполнении воинской обязанности	незначительная динамика роста. Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если работа выполнена с замечаниями по методическим рекомендациям, при защите портфолио редко использует профессиональную терминологию. Выстраивает эффективное общение с экзаменаторами. В защите портфолио просматривается незначительная динамика роста. Оценка «**неудовлетворительно»** ставится, если портфолио не выполнено сроки и не представлено членам экзаменационной комиссии	

Подписи экзаменаторов: _____

_____

_____

Дата проведения: _____ 20 г.