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.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ
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 результатов освоения студентами **ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ.**

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с требованиями технологического процесса;	*Выполнение практического задания*	*Экзамен, (квалификационный)*
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Осуществление приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологической картой;		
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Выполнение подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров , в соответствии с требованиями подготовки сырья к производству		

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Осуществление приготовления и оформления каши и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой		
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологической картой		
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологической картой		
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Осуществление приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологической картой		
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Осуществление приготовления бульонов и отваров в соответствии с технологической картой		
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Осуществление приготовления простых супов в соответствии с технологической картой		

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Выполнение приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с технологической картой		
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Осуществление приготовления простых холодны и горячих соусов в соответствии с технологической картой		
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом и сборником рецептур		
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Выполнение приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями технологического процесса		
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Осуществление приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой		
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Выполнение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с технологическим процессом		

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологической картой		
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологической картой		
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Осуществление приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с технологической картой		
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Осуществление приготовления и оформления салатов в соответствии с технологической картой		
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных закусок в соответствии с технологической картой		
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных блюд в соответствии с технологической картой		

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологической картой		
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Осуществление приготовления простых горячих напитков в соответствии с технологической картой		
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Осуществление приготовления простых холодных напитков 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.	Организация собственной деятельности по приготовлению простой кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Осуществление контроля качества выполняемой работы в соответствии с технологическим процессом		

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществление поиска и сборнике рецептур и использование информации, необходимой для эффективного выполнения практического задания		
ОК 5 .Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Подготовка и использование технологической карты при выполнении практического задания		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного взаимодействия с однокурсниками и экзаменаторами в целях качественного выполнения задания		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация своевременного и качественного выполнения задания в соответствии с технологической картой		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация личностного и профессионально роста при защите (презентации) практического задания		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования различных рабочих приемов при изготовлении простой кулинарной продукции		

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность использования полученных профессиональных знаний умений и навыков при выполнении воинской обязанности		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (практическое задание)

Темы практического задания:

№1.
Борщ с капустой и картофелем со сметаной.
Шницель из мясной котлетной массы с томатным соусом.
Каша гречневая рассыпчатая.

№2.
Суп-пюре из картофеля с гренками.
Тефтели мясные (2 вариант).
Капуста тушеная.

№3.
Рассольник петербургский со сметаной.
Биточки рыбные с соусом томатным.
Картофельное пюре.

№4.
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной.
Поджарка из рыбы.
Картофельное пюре.

№5.
Суп картофельный с фрикадельками.
Котлеты рубленые из кур, запеченные под молочным соусом.
Каша рисовая рассыпчатая.

№6.
Рассольник домашний.
Зразы рубленые мясные с соусом сметанным.
Отварные макаронные изделия.

№7.
Борщ сибирский с фрикадельками со сметаной.
Рулет рыбный из котлетной массы с соусом томатным.
Картофель жареный.

№8.
Суп картофельный с грибами со сметаной.
Котлеты рубленые мясные с соусом сметанным с томатом
Картофель отварной.

№9.
Рассольник петербургский со сметаной.
Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом.

№10.
Суп картофельный с рыбой.
Зразы рубленые мясные с соусом томатным.
Овощи припущенные.

№11.
Суп-лапша домашняя.
Рыба, запеченная в сметанном соусе.

№12.
Суп-пюре из разных овощей с гренками.
Поджарка из рыбы.
Картофельное пюре.

№13.
Щи со свежей капустой и картофелем со сметаной..
Рулет картофельный с мясом с соусом грибным.

№14.
Борщ со сметаной.
Рыба в тесте с соусом.
Картофель жареный.

№15.
Щи по-уральски со сметаной.
Биточки из мясной котлетной массы с соусом молочным.
Отварные макаронные изделия.

№16.
Суп-лапша домашняя.
Котлеты рыбные рубленые с соусом сметанным.
Картофельное пюре.

№17.
Суп крестьянский с крупой.
Котлеты рубленые из кур, запеченные под соусом молочным..
Каша гречневая рассыпчатая.

№18.
Суп картофельный с рыбой.
Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным.

№19.
Суп-лапша домашняя.
Запеканка картофельная с мясом, с соусом грибным

№20.
Рассольник петербургский со сметаной.
Рыба в тесте с соусом.
Картофель жареный.

№21.
Суп-пюре из разных овощей с гренками.
Тефтели мясные с соусом томатным.
Каша рисовая рассыпчатая.

№22.
Борщ сибирский со сметаной.
Биточки рубленые мясные с соусом сметанным.
Отварные макаронные изделия.

№23.
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной.
Перец, фаршированный с мясом под соусом.

№24.
Суп картофельный с фрикадельками.
Рыба, запеченная под молочным соусом.

№25.
Рассольник домашний со сметаной.
Котлеты рубленые из кур, запеченные под молочным соусом.
Овощное пюре.

Условия выполнения задания:

1.Место (время) выполнения задания: учебный кулинарный и кондитерский цех.

По причине недостаточного количества посуды, инвентаря и инструмента, часть практических работ засчитывается после прохождения студентом производственной практики: приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

2.Максимальное время выполнения задания – 3,5 часа

3. Группа делится на 2 подгруппы

4.Вы можете воспользоваться оборудованием, инвентарем, посудой лаборатории

5.При себе иметь:

- спецодежду, вторую обувь;
- технологическую карту;
- набор сырья для выполнения задания (на 2 порции);
- посуду для подачи;
- элементы декора;
- нож для работы

2.2. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
ФИО обучающегося: _____ **группа №** Практическое задание: №_____		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении** **(Освоено/не освоено)**
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с требованиями технологического процесса;	)
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Осуществление приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологической картой;	
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Выполнение подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров , в соответствии с требованиями подготовки сырья к производству	

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Осуществление приготовления и оформления каши и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологической картой	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога в соответствии с технологической картой	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Осуществление приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с технологической картой	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Участие в проведении процесса приготовления бульонов и отваров в соответствии с технологической картой	
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Осуществление приготовления простых супов в соответствии с технологической картой	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Выполнение приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с технологической картой	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Осуществление приготовления простых холодны и горячих соусов в соответствии с технологической картой	
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Выполнение обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Осуществление приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологическим процессом	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Осуществление приготовления и оформления блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологической картой	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и	Выполнение подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в	

домашней птицы.	соответствии с технологическим процессом	
ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологической картой	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Осуществление приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологической картой	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Осуществление приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с технологической картой	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Осуществление приготовления и оформления салатов в соответствии с технологической картой	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных закусок в соответствии с технологической картой	
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных блюд в соответствии с технологической картой	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Осуществление приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологической картой	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Осуществление приготовления простых горячих напитков в соответствии с технологической картой	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Осуществление приготовления простых холодных напитков 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.	Организация собственной деятельности по приготовлению простой кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом	

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Осуществление контроля качества выполняемой работы в соответствии с технологическим процессом	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществление поиска и сборнике рецептур и использование информации, необходимой для эффективного выполнения практического задания	
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Подготовка и использование технологической карты при выполнении практического задания	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного взаимодействия с однокурсниками и экзаменаторами в целях качественного выполнения задания	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Демонстрация своевременного и качественного выполнения задания в соответствии с технологической картой	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация личностного и профессионально роста при защите (презентации) практического задания	
ОК. 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования различных рабочих приемов при изготовлении простой кулинарной продукции	
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	Готовность использования полученных профессиональных знаний умений и навыков при	

применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	выполнении воинской обязанности	

Подписи экзаменаторов: _____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*
_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*
_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

_____/_____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

дата проведения «___» _____20 г.