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

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от « 16 » июня 2018 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
УД.1 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
(естественно-научный профиль)

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2018 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Разработчик: 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 учебной дисциплины УД **«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»**

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

понимать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

уметь:

- организовать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения задания;
- производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку традиционных видов овощей и плодов;
- выполнять декорирование из корнетика;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для выполнения обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов;
- работать в коллективе и команде и эффективно общаться с коллегами

знать:

- технику обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов;
- технологию приготовления белковой (рисовальной массы)

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать: - технику обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов - технологию приготовления белковой (рисовальной массы) **Уметь:** - организовать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения задания; - производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку традиционных видов овощей и плодов; - выполнять декорирование из корнетика;	- знание техники обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов; - знание технологии приготовления белковой массы - организация собственной деятельности с выбором типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; - выполнение первичной обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов; - выполнение декорирования из корнетика;	Выполнение практического задания	*Дифференцированный зачет*

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов; - работать в коллективе и команде и эффективно общаться с коллегами	- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов; - работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения зачета (*практическое задание)*

Текст заданий:

1. Выполнить простые формы нарезки моркови соломкой, ломтиками, кубиком мелким, декоративные нарезки свежих огурцов.
2. Выполнить простые формы нарезки картофеля соломкой, кубиком мелким, дольками; декоративные нарезки из свежих томатов.
3. Выполнить простые формы нарезки картофеля кубиком средним, кружочками, ломтиками; декоративную нарезку свежего яблока.
4. Выполнить простые формы нарезки моркови кружочками, дольками, репчатого лука – кольцами; декоративные нарезки из свежего огурца.
5. Выполнить простые формы нарезки свеклы соломкой, ломтиками, капусты - шашками; декоративные нарезки из свежих помидоров.
6. Выполнить простые формы нарезки капусты соломкой, шашками; моркови – кубиком мелким, ломтиками; декор из лимона.
7. Выполнить декоративные нарезки из свежего яблока, огурца и вареного яйца; составить из них композицию.
8. Выполнить простые формы нарезки моркови соломкой, дольками, репчатого лука – кольцами, полукольцами; декоративные нарезки из свежего огурца.
9. Выполнить простые формы нарезки картофеля брусочком, кубиком мелким, кружочками; декоративные нарезки из свежих томатов.
10. Выполнить простые формы нарезки картофеля ломтиками, кубиком средним, дольками; декор из лимона.
11. Выполнить простые формы нарезки моркови кубиком мелким, дольками; декоративные нарезки из свежих томатов и огурцов.
12. Выполнить простые формы нарезки свеклы кубиком средним, ломтиками; декоративные нарезки из свежих томатов.

13. Выполнить простые формы нарезки картофеля кубиком мелким и средним, кружочками; декоративные нарезки из свежих огурцов
14. Выполнить простые формы нарезки капусты соломкой, шашками; декоративные нарезки из свежих томатов и огурцов.
15. Выполнить простые формы нарезки репчатого лука кольцами и полукольцами; декоративные нарезки из свежих томатов и огурцов.

Условия выполнения задания

1.Место выполнения задания:

Лаборатория «Учебный кондитерский и кулинарный цех»

2. Максимальное время выполнения задания: 45 минут

3. Вы можете воспользоваться:

Оборудование:

1.Моечные ванны

2.Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

3.Раковины для обработки рук

Инвентарь:

1.Разделочные доски
2.Нож
3.Подносы
4.Миски эмалированные
5.Фигурные выемки
6.Гребенки
7.Ножи для снятия цедры
8.Мини комплект приспособлений для карвинга
9.Круглое блюдо
10.Овальное блюдо

Комплект санодежды:

- китель
- брюки
- фартук
- колпак поварской
- полотенце х/б

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ **Группа №** _____

Задание:

_____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
- Знание техники обработки простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов; знание технологии приготовления белковой массы; - организация собственной деятельности с выбором типовых методов и способов выполнения профессиональных задач; - выполнение декорирования из корнетика; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки традиционных видов овощей и	Оценка « отлично» ставится, если задание выполнено качественно и чисто, формы нарезки овощей соответствуют размерам, декоративные элементы выполнены соответствующей толщины; Оценка « хорошо» ставится, если задание выполнено качественно и чисто, формы нарезки овощей имеют незначительные отклонения размеров, декоративные элементы выполнены соответствующей толщины; Оценка « удовлетворительно» ставится, если задание выполнено качественно и	

плодов - работа в коллективе и команде и эффективное общение с коллегами	чисто, формы нарезки овощей имеют незначительные отклонения от размеров, декоративные элементы выполнены с увеличенной толщиной; Оценка « неудовлетворительно» ставится, если задание выполнено некачественно, формы нарезки овощей имеют значительные отклонения от размеров, декоративные элементы выполнены грубо.	

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения «____» _____ 20 ____ г.