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 «14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 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

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;	*Защита отчета по практике*	*Экзамен, (квалификационный)*
ПК. 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;		

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, в соответствии с технико-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 отчета Описание организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. на конкретном предприятии		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Описание в отчете стандартных и нестандартных производственных ситуаций и способы их решения		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование для составления отчета по практике локальных актов конкретного предприятия		
ОК 5 .Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Представление компьютерной презентации при защите отчета		

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Соблюдение графика консультаций и своевременная корректировка в соответствии с рекомендациями преподавателя		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Описание в отчете возможностей профессионального развития и планирование карьерного роста на конкретном предприятии		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Описание и оценка в отчете всех технологий, используемых на конкретном 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. Подготовка и защита отчета по практике

Задание на практику:

1.Описать предприятие (наименование, тип предприятия, форма собственности, особенности производственно-торговой деятельности, перечень услуг)

2. Описать классификацию полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, приготовляемых на данном предприятии, представить данные полуфабрикаты в форме технологической документации

3.Составить технологическую документацию на изделия, приготовленные по современным технологиям. (не менее 5 изделий)

4.Обосновать рациональность размещения данного предприятия, влияние на это спроса населения

5.Описать источники снабжения и основные виды договоров, применяемые на данном предприятии

6.Дать характеристику организации работы складских помещений (размещение, связь с производственными помещениями, устройство, условия труда)

7.Дать характеристику этапов при приемке продовольственного сырья на склад и отпуска продуктов на производство

8.Дать характеристику технической оснащенности мясо - рыбного и птицегольевого цехов

9.Описать организацию работы мясо - рыбного данного предприятия (состав помещений, планировка с размещением оборудования, особенности технологического процесса, организация рабочего места)

10.Описать организацию рабочего места для подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции

11.Дать характеристику нормативной документации данного предприятия, представить образцы их заполнения

12.Описать способы оперативного планирования работы мясо –рыбного цеха на данном предприятии (последовательность, создание организационных условий, рациональная организация труда)

13.Дать характеристику системе качества на предприятии (контроль, проверка качества, ,реализация и распределение готовой продукции)

Основные требования: Методические указания по составлению отчета по практике: (приложение 1)

2.2Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА **ФИО обучающегося _____ Группа _____**		
Задание: Отчет по практике на предприятии (название)		
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. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой	Освоено/не освоено (заполняется вручную)
ПК. 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;	
ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Участие в проведении процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции, в соответствии с технико-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 отчета Описание организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. На конкретном предприятии	
ОК.3.	Описание в отчете стандартных и нестандартных	

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	производственных ситуаций и способов их решения	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование для составления отчета по практике локальных актов конкретного предприятия	
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Представление компьютерной презентации при защите отчета	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Соблюдение графика консультаций и своевременная корректировка в соответствии с рекомендациями преподавателя	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Описание в отчете возможностей профессионального развития и планирование карьерного роста на конкретном предприятии	
ОК. 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Описание и оценка в отчете технологий, используемых на конкретном предприятии	
ОК 10 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	

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

дата проведения «___» _____20 г.