

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 2020 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, 2020

Рассмотрено: на заседании
предметно-цикловой
комиссии протокол № 11
от «15» июня 2020 г.

Одобрено: на заседании методического
совета техникума протокол № 11 от
«16» июня 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчик: Хамидуллина Раида 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 аттестаци и (в соответс твии с учебны м планом)
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов - технологию приготовления белковой (рисовальной массы) <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор производственного инвентаря и оборудования 	Выполнение практического задания	<i>Диффиринцированный зачет</i>

<p>для обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов;</p> <p>- работать в коллективе и команде и эффективно общаться с коллегами</p>	<p>для обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов;</p> <p>- работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами</p>		
---	--	--	--

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 800x600x860

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 санодержды:

- китель

- брюки

- фартук

- колпак поварской

- полотенце х/б

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ Группа № _____

Задание:

<p align="center">Результаты освоения (объекты оценки)</p>	<p align="center">Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств)</p>	<p align="center">Отметка о выполнении</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Знание техники обработки простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов; - знание технологий 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 	<p>Оценка « отлично» ставится, если задание выполнено качественно и чисто, формы нарезки овощей соответствуют размерам, декоративные элементы выполнены соответствующей толщины;</p> <p>Оценка « хорошо» ставится, если задание выполнено качественно и чисто, формы нарезки овощей имеют незначительные отклонения размеров, декоративные элементы выполнены соответствующей толщины;</p> <p>Оценка « удовлетворительно» ставится, если задание выполнено качественно и</p>	

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

Подписи экзаменаторов:

Дата проведения «___» _____ 20__ г.