



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме
квалификационного экзамена по профессиональному модулю
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ПМ.07.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04.....	5
2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	6
3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	14
3.1 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07	15
3.2 ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ	16
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	17

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация деятельности повара» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 является экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 07.01; учебной практики УП 07.01; производственной практики ПП 07.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена(квалификационного)-выполнение заданий.

1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля

Элемент модуля ПМ.07	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.07.01 Организация деятельности повара	5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.
УП.07.01 Учебная практика	5 семестр -дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на учебной практике.
ПП.07.01 Производственная практика	5 семестр -дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.07 ЭК	5 семестр- Экзамен квалификационный	


2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.07 Организация деятельности повара осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма .

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ПМ.07.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА	С.6/20

2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Общие компетенции				
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК.1	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении; Определяет перспективы в профессиональном развитии; Участствует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта. - проявляет устойчивый интерес к своей профессии, профессионально развивается.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК.2	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК.3	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в нестандартных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК. 4	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК. 5	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работой с различными приложениями.	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК. 6	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации;	Способен: - организовать командное взаимодействие; - анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК. 7	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива.	Способен: - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение;
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК. 8	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК. 9	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Знание технологий профессиональной деятельности; Умение ориентироваться в частой смене технологий; Профессиональная этика.	Готов: - к освоению физических и духовных ценностей; - к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи; -осознанно повышать свой профессиональный уровень.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Профессиональные компетенции				
ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места и сырья	ПК 7.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления кулинарной продукции;

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				<ul style="list-style-type: none"> - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; - анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 7.2. Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда	ПК 7.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления - оценивать основные критерии качества полуфабри-

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				катов, средней сложности холодных закусок и блюд; -анализировать технологию приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - определять режимы приготовления, реализации и хранения полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; . анализировать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 7.3. Готовить и презентовать бульоны и супы	ПК 7.3	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления бульонов и супов; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сы-

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				рья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления бульонов и супов - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; - анализировать технологию приготовления бульонов и супов; -- определять режимы приготовления, реализации и хранения бульонов и супов; - использовать актуальные направления в приготовлении бульонов и супов; . анализировать различные способы и приемы приготовления бульонов и супов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 7.4. Готовить и презентовать вторые блюда и соусы	ПК 7.4	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государствен-	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления вторых блюд и соусов; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья;

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
		ной итоговой аттестации по специальности.	Точность и грамотность оформления технологической документации.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления вторых блюд и соусов - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления вторых блюд и соусов; - определять режимы приготовления, реализации и хранения вторых блюд и соусов; - использовать актуальные направления в приготовлении вторых блюд и соусов; . анализировать различные способы и приемы приготовления вторых блюд и соусов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

3.1 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07

5 семестр – экзамен квалификационный

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Оформить нормативно-технологическую документацию на одно сложное блюдо. Написать условия и сроки хранения согласно нормативных документов.

Оцениваемые компетенции: (ПК 7.1- ПК 7.4; ОК 1-ОК 9)

Задание № 2

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь.

Оцениваемые компетенции: (ПК 7.1- ПК 7.4; ОК 1-ОК 5)

Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

Сформулировать требования к качеству сырья, необходимого для приготовления заданного блюда. Контроль качества готового блюда.

Оцениваемые компетенции: (ПК 7.1- ПК 7.4; ОК 1-ОК 7)

3.2 ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задание № 1-30

В предприятии общественного питания (ПОП) проводится спецобслуживание.

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ НА ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

Вариант №1

Примерный перечень блюд:

Вариант №1-30*

В ПОП проводится спецобслуживание. Необходимо:

Задание 1.

Оформить нормативно-технологическую документацию на одно сложное блюдо. Написать условия и сроки хранения согласно нормативных документов.

Задание 2.

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь.

Задание 3.

Сформулировать требования к качеству сырья, необходимого для приготовления заданного блюда. Контроль качества готового блюда.

* Каждому студенту выдается индивидуальное задание с названием блюда.

1. Рыба отварная с гарниром и соусом;

2. Рыба припущенная с гарниром и соусом;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

3. Рыба фаршированная с гарниром и соусом;
4. Рыба тушеная с гарниром и соусом;
5. Рыба жареная с гарниром и соусом;
6. Рыба запеченная с гарниром и соусом;
7. Блюдо из рыбной котлетной массы с гарниром и соусом;
8. Блюдо из морепродуктов с гарниром и соусом;
9. Мясо отварное с гарниром и соусом;
10. Мясо жареное с гарниром и соусом;
11. Мясо фаршированное с гарниром и соусом;
12. Мясо тушеное с гарниром и соусом;
13. Блюдо из рубленого мяса с гарниром и соусом;
14. Мясо запеченное с гарниром и соусом;
15. Блюдо из субпродуктов с гарниром и соусом;
16. Птица отварная с гарниром и соусом;
17. Птица жареная с гарниром и соусом;
18. Птица тушеная с гарниром и соусом;
19. Блюдо из рубленого мяса птицы с гарниром и соусом;
20. Птица запеченная с гарниром и соусом;
21. Птица фаршированная с гарниром и соусом;
22. Дичь отварная с гарниром и соусом;
23. Дичь жареная с гарниром и соусом;
24. Дичь тушеная с гарниром и соусом;
25. Дичь фаршированная с гарниром и соусом;
26. Блюдо из рубленой дичи с гарниром и соусом;
27. Дичь запеченная с гарниром и соусом;
28. Блюдо из яиц или творога с соусом;
29. Блюдо из круп, бобовых или макаронных изделий с соусом;
30. Блюдо из картофеля, овощей или грибов с соусом.

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.07* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация деятельности повара» и составляющих его профессиональных компетенций, а также

общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППСЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является решение: «*ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН*»).

Итоги экзамена квалификационного и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.07 оформляются на каждого аттестуемого.



ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ*код и наименование профессионального модуля*

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания*код и наименование специальности*

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места и сырья	Соответствие подготовки рабочего места и сырья для приготовления п/ф, холодных закусок и блюд, соусов, супов, вторых блюд; Верность и точность расчетов по формулам; Соответствие анализа рабочего процесса требованиям технической и нормативной документации.	
ПК 7.2 Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда	Качество приготовления и презентованния п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	
ПК 7.3 Готовить и презентовать бульоны и супы	Качество приготовления и презентованния бульонов и супов, использование различных технологий, оборудования и инвентаря.	
ПК 7.4 Готовить и презентовать вторые блюда и соусы	Качество приготовления и презентованния вторых блюд и соусов, использование различных технологий, оборудования и инвентаря.	

Дата « » 20 г. Подписи членов экзаменационной комиссии

подпись

фамилия инициалы

подпись

фамилия инициалы

подпись

фамилия инициалы

подпись

фамилия инициалы

подпись

фамилия инициалы



ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

Обучающийся на 3 курсе по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

Освоил (а) программу профессионального модуля ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

код и наименование профессионального модуля

В объеме _____ час. с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 07.01 Организация деятельности повара	Э	
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

Результаты освоения и защиты курсового проекта (работы)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 7.1 – ПК 7.4	см. Приложение	

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Дата «__» _____ 201_ г.

_____/

_____/

_____/

_____/

_____/