

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств	3
1.2 Результаты освоения практики	3
2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания.....	3
3. Сведения о фонде оценочных средств и его согласование	9
Приложение 1	10

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики.

1.2 Результаты освоения практики

Результаты освоения программы учебной практики направлены на формирование профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов, и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.

2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1	Способен: <ul style="list-style-type: none">- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;	Иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none">- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. 	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
ПК 1.2	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов. 	Иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.
ПК 2.1	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, 	Иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

	<p>кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. 	<p>работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
<p>ПК 7.1</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; - анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.

	<ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта 	
ПК 7.2	<p>Способен:</p> <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 полуфабрикатов, 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. 	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 7.3	<p>Способен:</p> <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 бульонов и супов; - знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	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 вторых блюд и соусов; - 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 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. 	Иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> - выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации; - приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в процессе прохождения практики;
- дневник практики;

- аттестационный лист;
- характеристика.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Аттестационный лист, характеристика, дневник-отчет по практике.	Отчет по практике, аттестационный лист и характеристика на обучающегося за период прохождения практики позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, владение коммуникативными умениями и навыками в профессиональной сфере
Выполнение заданий, собеседование	дифференцированный зачет: анализ результатов своей практической работы в соответствии с заданием на практику (рефлексия своей деятельности)

Критерии оценивания:

- персональные результаты выполнения программы учебной практики;
- аттестационный лист за период практики;
- характеристика, за период практики.

Показатели оценивания аттестационного листа:

аттестационный лист (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) заполнен с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации.

Показатели и шкала оценивания выполнения заданий и отчета:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время практики; - обучающийся с затруднениями излагает обоснование выбора методов для выполнения поставленной задачи,

	- имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся не выполнил программу практики; - обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики; - обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;

Показатели, критерии и шкала оценивания устных ответов:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал по вопросам, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок
хорошо	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач
удовлетворительно	обучающийся освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала и испытывает затруднения при выполнении практических задач
неудовлетворительно	обучающийся не раскрыл основное содержание материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания

3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной практике представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/

Приложение 1**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ
ЗАЧЕТУ****По УП.01.01:**

1. Организация работы в мясном цехе предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства; инвентарь, оборудование и приспособления.
2. Организация работы в рыбном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления.
3. Организация работы в овощном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления.
4. Правила расчета выхода полуфабрикатов из овощей.
5. Правила приемки продуктов на склад.
6. Правила приемки мяса.
7. Бракераж п/ф и кулинарных изделий, способы, ответственность работников, правила ведения журнала.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
9. Обработка салатных, шпинатных овощей, пряной зелени, бобовых и зерновых овощей.
10. Обработка десертных овощей.
11. Обработка грибов.
12. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом.
13. Особенности разделки рыбы для фарширования.
14. Особенности обработки некоторых видов рыб.
15. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
16. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов и безопасному хранению.
17. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс рыб, требования к качеству и безопасному хранению.
18. Обработка нерыбного водного сырья, требования к качеству и безопасному хранению.
19. Особенности обработки поросят, диких животных, субпродуктов и костей, требования к качеству и безопасному хранению.
20. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, требования к качеству и безопасному хранению.

21. Способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления п/ф.

22. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса, рыбы, птицы и растительного сырья.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.

По УП.02.01:

1. Организация работы горячего цеха, характеристика и оснащение линий.
2. Организация работы в суповом отделении, оборудование, инвентарь, оснащение линий.
3. Организация работы в соусном отделении горячего цеха, оборудование, инвентарь, оснащение линий.
4. Технология приготовления заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.
5. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.
6. Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.
7. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.
8. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд. правила подачи и требования к качеству.
9. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.
10. Блюда из тушеных овощей, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству.
11. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.
12. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, подбор соусов, правила подачи и оформления.
13. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению.

14. Соусы сметанные и молочные, технология приготовления и назначение.
Требования к качеству, хранение.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.

По УП.07.01:

1. Подготовка рабочего места по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, вторых блюд, соусов.
2. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из сырья растительного происхождения с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
3. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
4. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
5. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
6. Выполнение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
7. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
8. Выполнение процесса приготовления средней сложности холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
9. Выполнение процесса приготовления заправочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
10. Выполнение процесса приготовления молочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
11. Выполнение процесса приготовления пюреобразных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
12. Выполнение процесса приготовления прозрачных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

13. Выполнение процесса приготовления холодных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

14. Выполнение процесса приготовления сладких супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

15. Выполнение процесса приготовления бульонов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

16. Выполнение процесса приготовления гарниров с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

17. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

18. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

19. Выполнение процесса приготовления вторых блюд из мяса, с/х птицы, дичи, кролика с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

20. Выполнение процесса приготовления блюд из яиц и творога с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

21. Выполнение процесса приготовления холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

22. Выполнение процесса приготовления горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.
2. Повторить отчет по практике.
3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.