Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Кунгурский колледж промышленных технологий, управления и дизайна»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ**

**260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**2011г.**

Комплект контрольно-оценочных средств итогового контроля учебной практики ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, учебной практики по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Разработчики:

Преподаватель спец. дисциплин: Л.Г. Пырцаки

Мастер п/о: З.Н. Еремеева

Комплект контрольно-оценочных средств

рассмотрен на заседании ЦМК «Технология и сервиса»

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2011 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.С. Ионова

СОГЛАСОВАНО:

Ответственная за ПП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.Б.Макарова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

**Пояснительная записка**

Комплект контрольно - оценочных средств (КОС) предназначен для итогового контроля умений, практического опыта, формирования профессиональных и общих компетенций по учебной практике ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Данный комплект итогового контроля включает в себя 1 вид испытаний:

* итоговая практическая работа

Обучающиеся проявляют интерес к профессии, организуют собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых мастером, анализируют рабочую ситуацию, осуществляют итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несут ответственность за результаты своей работы (ОК 1., ОК.2., ОК3., ОК6.,ОК7.).

Выполняя контрольную практическую работу, обучающиеся демонстрируют уровень полученных знаний, умений и практического опыта в процессе освоения профессиональных компетенций.

К формируемым профессиональным (ПК) и общим (ОК) компетенциям относятся:

ПК.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Составитель  Мастер п/о:  З.Н. Еремеева, преподаватель спец. дисциплин:  Л.Г. Пырцаки. | **КОНТРОЛЬНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА для итогового контроля**  **по учебной практике**  **по профессии 260807.01**  **«Повар, кондитер»** | | Согласовано  На заседании ЦМК  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_2014  Председатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(роспись)*  В. С. Ионова |
| ***Инструкция****:* | ***Выполнить практическую работу, согласно заданию.*** | | |
| ***Критерии оценок: Максимум –10 баллов «5» - 10 б.***  ***«4» - 9 б.***  ***«3» - 8 б.***  ***«2» - мене7баллов***  *За выполнение каждого критерия обучающийся получает 1 балл. Всего 10 критериев.* | | | |
| ***Инструкция к заданию:*** | | *Приготовитьблюдо «Сырники из творога»*  *Время выполнения 1 час* | |

**Задание:**

1.Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 1порциисырников из творога. Заполнить предложенную технологическую карту, используя расчеты на 1 порцию. Составить в технологической карте алгоритм приготовления сырников из творога и дать краткую характеристику готового блюда.

2.Приготовить 1 экспериментальную порцию сырников из творога, согласно технологической карте.

**Технологическая карта**

Предприятие: Утверждаю:

Директор предприятия

Ф.И.О.  (подпись)

2014 г.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного блюда: «Сырники из творога»

Номер рецептуры: 463

Наименование сборника рецептур: И.А.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порцию | |
| Брутто | Нетто |
| Творог | 152 | 150 |
| Мука | 20 | 20 |
| Яйцо | 1/8 | 5 |
| Маргарин | 5 | 5 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| **Выход:** | **170** | |

.

|  |  |
| --- | --- |
| Технология приготовления блюда | Краткая характеристика готового блюда |
| В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль. | Сырники должны быть правильной круглой формы. |
| В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль. | Цвет - золотисто- желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. |
| Нарезают поперек, панируют в муке | Консистенция мягкая, масса однородная |
| придают форму круглых биточков толщиной 1,5см | Вкус кисло- сладкий |
| Жарят основным способом с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. | Температура подачи блюда 65°С |
| Отпускают сырники по 3шт на порцию со сметаной. |  |

Зав. производством (Ф.И.О. расшифровка подписи)

Выполняя контрольную практическую работу, необходимо продемонстрировать уровень полученных знаний, умений и практическогоопыта в процессе освоения профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Критерии оценивания практической части работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии** | **Количество баллов** |
| 1 | Организация рабочего места | 1 |
| 2 | Соблюдение безопасных условий труда | 1 |
| 3 | Правила санитарии и гигиены труда | 1 |
| 4 | Умение работать с технологическими картами | 1 |
| 5 | Первичная обработка продуктов | 1 |
| 6 | Ведение технологического процесса | 1 |
| 7 | Правила оформления и подачи блюда | 1 |
| 8 | Презентация и брокераж блюда | 1 |
| 9 | Уборка рабочего места | 1 |
| 10 | Соблюдение нормы времени | 1 |
| **Итого** |  | **10** |

**Критерии оценивания компетентностно – ориентированного задания**

«5» - 10-9 баллов

«4» - 8 -7 баллов

«3» - 6 -5 баллов

«2» - 4 баллов и менее.

**Вид профессиональной деятельности считается освоенным, если набрано не менее 4 баллов.**

**АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО обучающегося** | **Оценка перехода** | | | | | | | | | | **Сумма баллов** | **Оценка** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Карта сформирования общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ОК** | **Показатели оценки результатов** | **Критерии оценки**  выполнил/не выполнил |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -Повышение интереса к профессии через качественное выполнение практического задания |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -правильно организованное рабочее место;  -блюдо приготовлено в соответствии с предложенной рецептурой;  -уборка рабочего места соответствует санитарным нормам. |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -анализ рабочей ситуации в зависимости от задания;  -осуществление самоконтроля и контроля при выполнении практического задания. |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -умение взаимодействовать с коллегами в период выполнения практического задания |  |
| ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | -содержание рабочих мест в соответствии с требованиями санитарных норм при приготовлении блюд из творога  -соблюдение правил по эксплуатации технологического оборудования, инвентаря и инструментов. |  |