

Министерство образования и науки Республики Башкортостан

ГБПОУ Октябрьский многопрофильный колледж

Согласовано
Директор МУП « Комбинат
школьного питания»
Городского округа г. Октябрьский
Республика Башкортостан
«__» _____ 20__ г.
_____ Т.Ю. Абрамова

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 20__ г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № от «__» _____ 20__ г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета
по учебной практике ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих ».

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.01.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчики:

Мастера производственного обучения:

_____ З.Ф. Ахметзянова

2021г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе учебной практики по ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие

характеристики
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

И профессиональных компетенций (ПК).

ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6. Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Материалы дифференцированного зачета
по учебной практике ПМ 07. «Выполнение работ по одной и нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих».

Для специальности среднего профессионального образования
«Повар, кондитер».

43.02.15.

Вариант №1

1. Приготовить солянку сборную мясную. Правила подачи.
2. Приготовить коврижку медовую с начинкой.

Вариант №2

- 1 Приготовить салат коктейль из куриного филе с ананасами
- 2 Приготовить праздничный юбилейный торт, используя различные оформительные элементы.

Вариант №3

- 1 Приготовить шашлык из говядины с картофелем по деревенски и соусом
- 2 Приготовить национальное блюдо баурсак в свадебном варианте.

Вариант №4

- 1 Приготовить зразы рыбные с картофельным пюре и грибным белым соусом.
- 2 Приготовить и оформить пирожное песочное « Корзиночка с желе и фруктами».

Вариант №5

- 1 Приготовить шницель из говядины с овощным гарниром и соусом.
- 2 Приготовить и оформить пирожное «Трубочка заварная с белковым кремом».

Вариант №6

- 1 Приготовить закусочные бутерброды канапе с различными ингредиентами. Закусочные бутерброды с различными фаршами в валовах, тарталетках.
- 2 Приготовить и оформить торт слоеный «Наполеон».

Вариант №7

- 1 Приготовить национальный суп куллума с говядиной.
- 2 Приготовить торт «Павлова».

Вариант №8

- 1 Приготовить рыбу жаренную по – ленинградски с картофелем фри и соусом белым с рассолом.
- 2 Приготовить воздушное пирожное двойное.

Вариант №9

- 1 Приготовить национальное блюдо хинкали . подобрать соус к блюду и приготовить его.
- 2 Приготовить тематический торт с различными оформительными элементами.

Вариант №10

- 1 Приготовить капкейки со сгущенным молоком.
- 2 Приготовить блюдо кальмары фаршированные с гарниром и соусом

Вариант №11

- 1 Приготовить штрудель яблочный.
- 2 Приготовить пельмени с говядиной . Подобрать к данному блюду соус и приготовить его.

Вариант №12

- 1 Приготовить праздничный салат «Долька арбуза».
- 2 Приготовить «Ромовую бабу»

Вариант №13

- 1 Приготовить студень подобрать к нему гарнир и соус.
- 2 Приготовить национальное блюдо самса с бараниной или говядиной.

Вариант №14

- 1 Приготовить ромштекс, подобрать к нему гарнир и соус .
- 2 Приготовить десерт Тирамиссу.

Вариант №15

- 1 Приготовить бефстроганов, со сложным гарниром и соусом.
- 2 Приготовить низкокалорийный торт «Ночка».

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». - время выполнения задания	2 часа.				

<p>качество выполнения работ</p>	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд из овощей, грибов, плодов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, плодов. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и плодов в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд и гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление блюд из яиц и творога. Полный анализ технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога; правильность выполнения операций приготовления сложных блюд из яиц и творога. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из яиц и творога. Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления сложных блюд из яиц и творога; Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных блюд из яиц и творога в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление сладких блюд и напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков; правильность выполнения операций приготовления сладких блюд и напитков. Варианты подбора пряностей при приготовлении сладких блюд и напитков. Способы минимизации отходов.</p>				

	<p>Расчёт количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовления мучных блюд и простых изделий из теста.</p> <p>Полный анализ технологического процесса приготовления мучных блюд и простых изделий из теста; правильность выполнения операций приготовления мучных блюд и простых изделий из теста.</p> <p>Варианты подбора пряностей при приготовлении мучных блюд и простых изделий из теста. Способы минимизации отходов.</p> <p>Расчёт количества продуктов для приготовления мучных блюд и простых изделий из теста.</p> <p>Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления мучных блюд и простых изделий из теста в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Полный анализ технологического процесса приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правильность выполнения операций приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Варианты подбора пряностей при приготовлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Способы минимизации отходов. Расчёт количества продуктов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Полный анализ технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента; правильность выполнения операций приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Варианты подбора пряностей при приготовлении бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Расчёт количества продуктов для приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания.</p>				
	<p>анализировать информацию по организации питания</p>				

	<p>различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - определять критерии качества приготовления блюд; - составления меню для различных категорий потребителей; - правила разработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; - принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; - ассортимент буфетной продукции; - виды оформления шведского стола; - доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; - особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; - обязанности диетологической службы лечебно - профилактических и санаторно - курортных и детских учреждений; 				
<p>- соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены</p>	<p>- Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p>				
<p>- культура производства</p>	<p>- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной</p>				

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	-Соблюдать требования при приготовлении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления блюд				
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				
	-Правильность выполнения приема порционирования, оформление блюда, соответствие температурного режима				
Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Вкус				
	- Цвет				

	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

Критерии оценки за выполненную работу.

- 10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;
- 9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;
- 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;
- 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;
- 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;
- 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;
- 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;
- 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;
- 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;
- 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;
- 0 баллов – задание не выполнено.