

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КОС-2.5.-18	Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Рассмотрено на заседании ЦК
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о по ППКРС
Протокол № 1 от «03» 09 2018 г.
Л. В. Цыбденова

Утверждаю
и.о. Заместителя директора по УР
«05» 09 2018г
Л. В. Белых

Согласовано
Директор ООО «Встреча»
Н. И. Керимова
« » 2018 г.



Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Гусиноозерск, 2018 год

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс

Разработчики:

ГБПОУ «ГЭТ»

преподаватель
мастер п/о

Н.Ф.Мухина
М.Д. Назарова

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление блюд из овощей и грибов»**.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение последовательных технологических операций по подготовке овощей, плодов, пряностей и приправ для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.
ПК 2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.
	Активность, инициативность в

	процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.
	Участие в студенческих профессиональных конкурсах, конференциях.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.
	Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций
	Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.

ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.
---	---

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

У 1. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

У 3.Обрабатывать различными методами овощи и грибы;

У 4. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

У 5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы

знать:

З 1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

З 2. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

З 3. Технику обработки овощей, грибов, пряностей;

З 4. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

З 5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

З 6. Правила проведения бракеража;

З 7.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

З 8.Правила хранения овощей и грибов;

З 9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 1.	Комплексный дифференцированный

	зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения междисциплинарных курсов МДК 1. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»

3.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля – тест, контрольная работа, самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации - комплексный дифференцированный зачет.

Оценка освоения МДК предусматривает использование дифференцированного зачета по МДК 1 .

3.2. Задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 1.: «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» .

Задание 1: Выполнить тестирование (приложение 1)

МДК 1. 1-70 вопрос

Проверяемые результаты обучения:

З 1, З 2, З 3, З 4, З 5, З 6, З 7, З 8, З 9.

Задание 2: Выполнить практическую работу.

Проверяемые результаты обучения:

У 1, У 2, У 3, У 4, У 5.

Текст задания:

1 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты морковные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты морковные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлеты морковные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Котлеты морковные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

2 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты свекольные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты свекольные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлеты свекольные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

--	--	--	--

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Котлеты свекольные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

3 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Котлеты картофельные» и заполнить инструкционную карту.
Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Котлеты картофельные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда
«Котлеты картофельные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Котлеты картофельные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

4 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Оладьи из тыквы» и заполнить инструкционную карту.
Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Оладьи из тыквы».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Оладьи из тыквы», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Оладьи из тыквы».

№ п/п	Наименование операции
1.	

5 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Зразы картофельные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Зразы картофельные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Зразы картофельные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Зразы картофельные».

№	Наименование операции

п/п	
1.	

6 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Цветная капуста, жаренная в тесте» и заполнить инструкционную карту. Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Цветная капуста, жаренная в тесте».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Цветная капуста, жаренная в тесте», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Цветная капуста, жаренная в тесте».

№ п/п	Наименование операции
1.	

7 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Крокеты картофельные» и заполнить инструкционную карту. Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Крокеты картофельные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Крокеты картофельные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Крокеты картофельные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

8 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Капуста тушёная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность

приготовления блюда «Капуста тушёная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Капуста тушёная», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Капуста тушёная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

9 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рагу из овощей» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рагу из овощей».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Рагу из овощей», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Рагу из овощей».

№ п/п	Наименование операции
1.	

10 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Картофельная запеканка» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Картофельная запеканка».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Картофельная запеканка», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

--	--	--	--

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Картофельная запеканка».

№ п/п	Наименование операции
1.	

11 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Рулет картофельный» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Рулет картофельный».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда
«Рулет картофельный», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда
«Рулет картофельный».

№ п/п	Наименование операции
1.	

12 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
«Солянка овощная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность
приготовления блюда «Солянка овощная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Солянка овощная», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Солянка овощная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

13 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Голубцы овощные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Голубцы овощные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Голубцы овощные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Голубцы овощные».

№	Наименование операции

п/п	
1.	

14вариант

1.Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Помидоры фаршированные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Помидоры фаршированные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2.Составить таблицу основных дефектов блюда

«Помидоры фаршированные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3.Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Помидоры фаршированные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

15вариант

1.Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Кабачки фаршированные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2.Составить таблицу основных дефектов блюда

«Кабачки фаршированные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Кабачки фаршированные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

16вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Баклажаны фаршированные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Баклажаны фаршированные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Баклажаны фаршированные», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Баклажаны фаршированные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

18вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда

«Грибы в сметанном соусе» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Грибы в сметанном соусе».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Грибы в сметанном соусе», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Грибы в сметанном соусе».

№ п/п	Наименование операции
1.	

19 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Грибы с картофелем» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Грибы с картофелем».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Грибы с картофелем», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Грибы с картофелем».

№ п/п	Наименование операции
1.	

20 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Картофель в молоке» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Картофель в молоке».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Картофель в молоке», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда

«Картофель в молоке».

№ п/п	Наименование операции
1.	

21 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Картофель, жаренный во фритюре» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Картофель, жаренный во фритюре».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда

«Картофель, жаренный во фритюре», причины и способы их устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность подачи блюда «Картофель, жаренный во фритюре».

№ п/п	Наименование операции
1.	

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

- Выполнение последовательных технологических операций по подготовке овощей, плодов, пряностей и приправ для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.

- Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании характеристики учебной и профессиональной деятельности учащихся на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с

технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У1, У 2, У5
Приготовление блюд из овощей и грибов;	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2, У3, У4, У 5
Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей и грибов;	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1
Охлаждение и замораживание готовых блюд из овощей и грибов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, У 5

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 7

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У1, У 2, У5.
Подготовка рабочего места	ПК 1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, У 2.
Проверка органолептическим способом годности овощей.	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1.

Подготовка овощей (приёмка, сортировка, калибровка).	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1, У 2, У 3.
Обработка различными методами овощей и грибов (предварительная мойка, очистка, дочистка, мойка)	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2, У 3.
Нарезка и формовка традиционных видов овощей различными способами	ПК1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1 У 2, У 4.
Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Приготовление блюд из жареных овощей	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Приготовление блюд из запечённых овощей	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Приготовление блюд из тушёных овощей	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из грибов	ПК 1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Проверка органолептическим способом годности грибов	ПК 1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Обработка и приготовление тушёных и запечённых блюд из грибов	ПК 1, ПК 2, ПО1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1.
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов	ПК 1, ПК 2, ПО 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, У5

4.3. Форма аттестационного листа

Министерство образования и науки РБ
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике

ФИО _____ группа _____
 Обучающийся(аяся) по специальности/профессии по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов.
 прошел(ла) практику (учебную, производственную)
 в объеме _____ час. с «__» _____ 201_г. по «__» _____ 201_г.

В организации ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»,
 Учебный кулинарный цех, 9 мкр., дом 72, г.Гусиноозерск,
 Селенгинский район, ул. Водная 1, корпус № 2
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	освоен
ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	освоен

Успешно прошел (ла) (учебную, производственную) практику _____	(Оценка)
Руководитель практики от образовательного учреждения	
(ФИО, должность) _____	Подпись _____
Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)	
(ФИО, должность) _____	Подпись _____

Дата «__» _____ 201_г.

4.4. Форма характеристики

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики
ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов.	
в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.	
В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов	
Подготовка рабочего места для обработки овощей и грибов	
Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов.	
Подготовка овощей (приёмка, сортировка, калибровка).	
Обработка различными методами овощей и грибов (предварительная мойка, очистка, доочистка, мойка)	
Нарезка и формовка традиционных видов	
Приготовление блюд из жареных овощей	
Приготовление блюд из запечённых овощей	
Приготовление блюд из тушёных овощей	
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов	
Подготовка рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов	
Проверка органолептическим способом годности грибов	
Приготовление тушёных и запечённых блюд из грибов	
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов различными способами	
Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	
Дата «__»._____.20__ г. Подпись руководителя практики	

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ **по производственной практике**

ФИО _____ группа ПК 16
Обучающийся(аяся) по специальности/профессии по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов.
прошел(ла) практику (учебную, производственную)
в объеме 108 час. с «05» декабря 2016г. по «25» декабря 2016г.

В организации ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»,
Учебный кулинарный цех, 9 мкр., дом 72, г.Гусиноозерск,
Селенгинский район, ул. Водная 1, корпус № 2
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	освоен
ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	освоен

Успешно прошел (ла) (учебную, производственную) практику _____	<i>(Оценка)</i>
Руководитель практики от образовательного учреждения Назарова М.Д., мастер п/о	
(ФИО, должность)	Подпись _____
Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)	
(ФИО, должность)	Подпись _____

Дата «__» _____ 20 16г.

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной / производственной практики

ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов. в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г. В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i> Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов	
Подготовка рабочего места для обработки овощей и грибов	
Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов.	
Подготовка овощей (приёмка, сортировка, калибровка).	
Обработка различными методами овощей и грибов (предварительная мойка, очистка, дочистка, мойка)	
Нарезка и формовка традиционных видов	
Приготовление блюд из жареных овощей	
Приготовление блюд из запечённых овощей	
Приготовление блюд из тушёных овощей	
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов	
Подготовка рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов	
Проверка органолептическим способом годности грибов	
Приготовление тушёных и запечённых блюд из грибов	
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов различными способами	
Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	
Дата «__»._____.20__ г. Подпись руководителя практики	

Подпись руководителя организации _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов** по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Экзамен проводится в накопительной форме с учетом оценок МДК, учебной и производственной практики.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ФИО _____

обучающийся на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

освоил(а) программу профессионального модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов**

в объеме _____ часов, с «__»_____20__ г. по «__»_____20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом)*.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Дифференцированный зачет	
	Дифференцированный зачет	
УП		
ПП	Дифференцированный	

	зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.	Выполнение последовательных технологических операций по подготовке овощей, плодов, пряностей и приправ для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.	
ПК 2.	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности	
Дата ____ ____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		

Таблица критериев оценивания накопительного экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Результаты обучения по профессиональному модулю		Промежуточная аттестация по МДК	Промежуточная аттестация по УП и ПП		Экзамен (квалификационный)		
		МДК 1. Комплексный дифференцированный зачет	Учебная практика Дифференцированный зачет	Производственная практика Дифференцированный зачет	Дневник по производственной практики по модулю.	Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики	Итог промежуточной аттестации (освоен / неосвоен)
Основные							
ПК 1	Выполнение последовательных технологических операций по подготовке овощей, плодов, пряностей и приправ для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.		+	+	+	+	+
ПК 2	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности		+	+	+	+	+
ОК 1	Показатель 1. Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.			+	+	+	+

	Показатель2. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	+	+	+			+
	Показатель3.Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.						
	Показатель 4. Участие в профессиональных конкурсах, днях открытых дверей, исследовательской работе.						
ОК 2	Показатель1. Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.	+	+	+	+	+	+
	Показатель2. Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций						
	Показатель3. Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.						
ОК 3	Показатель 1. Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	+	+	+			+
ОК 4	Показатель 1. Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	+					+
ОК 5	Показатель 1. Демонстрация навыков использования	+					+

	информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	+	+	+			+
ОК 6	Показатель 1. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	+	+	+		+	+
		+	+	+			+
ОК 7	Показатель 1. Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.	+	+				+
Вспомогательные							
Иметь практический опыт	ПО 1. Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов		+	+		+	+
Уметь	У1. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;		+	+			+
	У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;		+	+			+
	У3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы;	+		+	+		
	У4. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;	+		+	+		+
	У 5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	+		+	+		+

Знать	31. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;		+	+				+
	3 2. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;	+	+	+				+
	3 3. Технику обработки овощей, грибов, пряностей;	+		+	+			+
	3 4. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	+		+	+			+
	3 5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;	+		+	+			+
	3 6. Правила проведения бракеража	+		+	+			+
	3 7.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	+		+	+			+
	38.Правила хранения овощей и грибов	+		+	+			+
	3 9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке	+		+	+			+

