

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области "Красноуфимский многопрофильный техникум"

СОГЛАСОВАНО:

ИЦ Бакунина А.М.

Е.А.Бакунина

2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СО

"Красноуфимский
многопрофильный техникум"

В.Л.Сычев

2017 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Красноуфимск, 2017

Фонд оценочных средств предназначен для организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум" по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №798, с изменениями, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. №390)

Разработчики:

С.А.Калинина, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Т.А.Крюкова, методист ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Молочникова Н.Н., преподаватель ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Ленкова О.Г., мастер производственного обучения ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

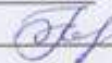
Шляпникова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Рассмотрен на заседании методического объединения общепрофессионального цикла "12" сентября 2017 г.

Председатель МО  /Н.Н.Молочникова/

Согласован на заседании педагогического совета ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Протокол № 3 от "04" октября 2017 г.

Председатель педагогического совета  /С.А.Калинина/

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Фонд оценочных средств включает компетентностно-ориентированные задания, направленные на оценку сформированности общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер».

Инструментарий предназначен для оценки видов деятельности. Используются задания, которые включают в себя: организацию технологического процесса технического обслуживания автотранспортных средств; оценку результата практической работы.

1.1. Виды деятельности

Обязательным условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение всех видов деятельности, соответствующих профессиональным модулям "Приготовление блюд из рыбы", "Приготовление блюд и мяса и домашней птицы", "Приготовление сладких блюд и напитков", "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий".

Выбор задания осуществляется по жребию.

Форма оценки:

и оценка организации технологического процесса приготовления и подачи блюда (изделия);

Метод оценки: оценка по критериям.

1.2. Предметы оценивания

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Код ПК	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК.7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК.7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК.7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>

2. Условия выполнения задания

2.1. Перечень тем для письменных экзаменационных работ (ПЭР):

1. Приготовление и оформление простых изделий из слоёного теста
2. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы запеченной
3. Приготовление и оформление простых изделий из дрожжевого теста
4. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы жареной
5. Приготовление, оформление и подача блюд из натуральной рубки из мяса
6. Приготовление и оформление простых изделий из заварного теста
7. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд из мяса
8. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов
9. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из мяса порционным куском
10. Приготовление и оформление простых изделий из бисквитного теста
11. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из мяса мелким куском
12. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из домашней птицы
13. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из котлетной массы птицы
14. Приготовление и оформление простых изделий из сдобного теста
15. Приготовление, оформление и подача отварных блюд из домашней птицы
16. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы припущенной

2.2. Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы

Помещение: учебная аудитория

Оборудование: компьютер, мультимедийное оборудование

Доступ к дополнительным справочным материалам: плакаты, стенды, макеты, технологические карты, справочная литература

Норма времени: 20 минут

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (эксперт): представитель работодателя

Ассистент (организатор): преподаватель спецдисциплин

Собеседник: мастер производственного обучения

2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы

Оцениваемые компетенции	Критерии оценки	Баллы
ОК 4, ОК 5	Оформление пояснительной записки ПЭР соответствует требованиям образовательной организации к оформлению документов	0-2
ОК 2	Пояснительная записка содержит все разделы в соответствии с заданием. Материал изложен логически связанно, последовательно, кратко.	0-2
ОК 1, ОК 2	ПЭР выполнена в соответствии с графиком и нормами времени (в соответствии с отзывом руководителя)	0-2
ОК 1, ОК 2	Доклад соответствует теме, приближен к тексту ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Презентация защиты ПЭР с помощью мультимедийных средств и прикладных программ составлена в соответствии с требованиями	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Четко формулирует тему и оценивает степень ее актуальности	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Представляет поставленную цель и задачи работы в соответствии с темой ВКР и заданием ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Обосновывает выбор способов решения поставленных задач	0-2
ОК 3, ОК 4, ОК 5	Проводит обзор выбранной литературы, информационно-справочных источников по теме работы, интерпретирует их, отбирает необходимые сведения и цифровые данные	0-2
ОК 4, ОК 5	Представляет данные в графической, схематической или иной иллюстративной форме	0-2
ОК 2, ОК 4	Освещает теоретические основы темы ПЭР, предьявляет владение знаниями по рассматриваемой теме	0-2
ОК 2, ОК 4	Представляет данные расчетов, выполненных самостоятельно, делает выводы по результатам выполнения ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 6	Предлагает решения профессиональных задач при выполнении ПЭР, обосновывает выбор	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Актуализирует, оценивает опыт и результат выполнения, предьявляет самооценку выполненной ПЭР	0-2
ОК 1, ОК 3	Дает точные и аргументированные ответы на дополнительные вопросы членов ГЭК. Обосновывает собственное мнение	0-2
ОК 1	Осознанно использует профессиональную терминологию при выступлении на защите ПЭР	0-2

ОК 5, ОК 6	Демонстрирует позитивный стиль общения. Устанавливает адекватные взаимоотношения с членами экзаменационной комиссии в процессе защиты дипломной работы	0-2
ОК1, ОК 3, ОК 6	Представляет профессиональное взаимодействие с руководителями, консультантами, представителями работодателя в ходе выполнения выпускной квалификационной работы	0-2
ИТОГО:		36

Критерий оценивается:

2 балла – показатель прослеживается в полном объёме

1 балл – показатель прослеживается частично (есть ошибки, которые исправляются в ходе защиты)

0 баллов – показатель не прослеживается

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
90% - 100 %	31 – 36 баллов	5 (отлично)
75% - 89%	25 – 30 баллов	4 (хорошо)
60% - 74%	18 – 24 баллов	3 (удовлетворительно)
Менее 60%	Менее 18 баллов	2 (неудовлетворительно)

2.4 Перечень заданий для выпускной практической квалификационной работы (ВПКР):

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1. Приготовить и оформить блюдо «Рыба, тушенная в томате с овощами»
2. Приготовить и оформить блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовить и оформить блюдо «Рыба, запеченная с картофелем по - русски»
4. Приготовить и оформить блюдо «Рыба жареная»
5. Приготовить и оформить блюдо «Рыба в тесте жареная»
6. Приготовить и оформить блюдо «Рулет из рыбы»

ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы

7. Приготовить и оформить блюдо «Эскалоп с помидорами»
8. Приготовить и оформить блюдо «Жаркое по - домашнему»
9. Приготовить и оформить блюдо «Бифштекс, рубленный с луком»
10. Приготовить и оформить блюдо «Бефстроганов»
11. Приготовить и оформить блюдо «Азу»
12. Приготовить и оформить блюдо « Шницель натуральный рубленный»
13. Приготовить и оформить блюдо «Чахохбили»

ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков

14. Приготовить и оформить блюдо «Мусс фруктовый или ягодный»
15. Приготовить и оформить блюдо «Крем ванильный»

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

16. Приготовить и подать пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)
17. Приготовить и подать пирожное «Ноктюрн»
18. Приготовить и подать пирожное «Рулет чешский»
19. Приготовить и подать пирожное «Штафетка»
20. Приготовить и подать пирожное «Рулет шоколадно – фруктовый»
21. Приготовить и подать пирожное «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»
22. Приготовить и подать пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами
23. Приготовить и подать пирожное «Грибок» с кремом
24. Приготовить и подать пирожное «Лотос»
25. Приготовить и подать пирожное заварное «Орешек»
26. Приготовить и подать торт «Сказка»
27. Приготовить и подать торт «Бисквитно - кремовый»
28. Приготовить и подать торт «Бисквитно - фруктовый»
29. Приготовить и подать торт «Кофейный»
30. Приготовить и подать торт «Подарочный»
31. Приготовить и подать торт «К чаю»
32. Приготовить и подать торт «Ленинградский»
33. Приготовить и подать торт «Пешт»
34. Приготовить и подать торт «Рубин»
35. Приготовить и подать торт «Подмосковный»

2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы

Помещение: учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех

Оборудование: пароварочно- конвективный аппарат, холодильное оборудование, мясорубка, электрическая плита, жарочный шкаф, производственный стол.

Инструменты и инвентарь: кастрюли, сковороды, разделочные доски, ножи, деревянные лопаточки, венчики, миксер, формы для выпечки, сито, посуда для подачи, миски, молоток отбивной.

Расходные материалы: Картофель, морковь, капуста, грибы, зеленый горошек, яйца, молоко, сухари панировочные, мука пшеничная, томатная паста, сметана, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, сгущенное молоко с сахаром, сахарная пудра, коньяк, сода питьевая, шоколад, фрукты: свежие и консервированные, какао порошок, орехи, крахмал, мед, маргарин, мясо свинины, мясо говядины, рыба.

Доступ к дополнительным справочным материалам: сборник рецептов, макеты блюд и изделий, технологические карты, схемы технологических процессов, плакаты, инструкции по технике безопасности.

Норма времени: 3 часа

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (эксперт): представитель работодателя

Ассистент (организатор): мастер производственного обучения

Собеседник: преподаватель спец. дисциплин

2.6. Инструмент оценки выпускной практической квалификационной работы

Инструкция для оценщика

Задача: Оценить практическую квалификационную работу

Все варианты содержат одинаковые критерии оценивания

Время выполнения задания – 3 часа.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное

Материально-техническое обеспечение: - рабочие столы, посуда, инвентарь;- набор сырья

Коды проверяемых трудовых функций

А/01.3	Выполнение инструкции и заданий повара по организации рабочего места
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюда, напитков и кулинарных изделий
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:	
ПК 04 Приготовление блюд из рыба	
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков	
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 08Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Критерии оценки результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы

Трудовая функция		Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 4.1-4.3	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR	5.1-5.4, 7.1, 8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (<i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i>)	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2
	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении блюда (изделия)	0-2
A/01.3A/ 02.3	ФГОС	ОК 2,	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR	ОК4 ПК 4.1-4.3,	Владеет навыком работы с продуктом (техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR	5.1-5.4, 7.1,	Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении блюда (изделия)	0-2
	ФГОС		Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR	8.2, 8.4, 8.5	Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления блюд (изделий)	0-2
	ФГОС	ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2
	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
	ФГОС	ПК 4.3. 5.3, 5.4, 7.1,	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR	8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче блюда (изделия)	0-2
	WSR		Готовит блюдо (изделие) в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Масса блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 4.1-4.3 5.1 - 5.4, 7.1, 8.2, 8.4, 8.5	Презентация и визуальное впечатление блюда (изделия) (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента блюда (изделия)	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда (изделия)	0-2
			Вкус каждого компонента блюда (изделия) в отдельности	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации блюда (изделия) демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			Итого:	60

Инструкция для испытуемого

В процессе государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии «Повар, кондитер» Вам необходимо выполнить выпускную практическую квалификационную работу по видам деятельности, соответствующим профессиональным модулям:

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Задание №1

		ФГОС СПО	Компетенция WSR
Модуль 04,05		Приготовление горячего блюда	Поварское дело
Описание	<ul style="list-style-type: none"> Составить технологическую карту (блюда) Приготовить 1 порцию горячего блюда согласно варианту задания 		
Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> Согласно нормативной документации (технологическая карта) 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда – согласно технологической карте 1 порция блюда подается на тарелках минимум 24 см 		
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> Задание – 3 часа 		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена		

		ФГОС СПО	Компетенция WSR
Модуль 07		Приготовление сладкого блюда	Поварское дело
Описание	<ul style="list-style-type: none"> Составить технологическую карту (блюда) Приготовить 1 порцию горячего блюда согласно варианту задания 		
Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> Согласно нормативной документации (технологическая карта) 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда – согласно технологической карте 1 порция блюда подается на тарелках минимум 24 см 		
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> Задание – 3 часа 		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена		

Трудовая функция		Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4, 7.1	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (<i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i>)	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2

	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении блюда	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 2, ОК4 ПК 4.1- 4.3, 5.1- 5.4, 7.1	Готовит блюдо в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR		Владеет навыком работы с продуктом (техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR		Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении блюда	0-2
	ФГОС		Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR		Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления блюд (изделий)	0-2
	ФГОС		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций
	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ПК 4.3. 5.3, 5.4, 7.1	Оформляет блюдо в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче блюда	0-2
	WSR		Готовит блюдо в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи блюда соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Масса блюда соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи блюда соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 4.1- 4.3 5.1-5.4, 7.1	Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента блюда	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0-2
			Вкус каждого компонента блюда в отдельности	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			Итого:	60

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в не полном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:

54-60 баллов - «5»

47-53 баллов – «4»

40-46 баллов – «3»

Инструкция для испытуемого

В процессе государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии «Повар, кондитер» Вам необходимо выполнить выпускную практическую квалификационную работу по видам деятельности, соответствующим профессиональным модулям:

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Задание №2

Модуль 08		ФГОС СПО	Компетенция WSR
		Приготовление кондитерского изделия	Кондитерское дело
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Составить технологическую карту (изделия) • Приготовить кондитерское изделия согласно варианту задания 		
Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно нормативной документации (технологическая карта) 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса изделия – согласно технологической карте 		
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • Задание – 3 часа 		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена		

Трудовая функция		Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (<i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i>)	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2
	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении изделия	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 2, ОК4 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Готовит изделие в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR		Владеет навыком работы с продуктом (техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR		Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении изделия	0-2
	ФГОС		Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR		Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления изделий	0-2
	ФГОС		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций

	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
	ФГОС	ПК 8.2, 8.4, 8.5	Оформляет изделие в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче изделия	0-2
	WSR		Готовит изделие в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи изделия соответствует технологической карте	0 -2
	WSR		Масса изделия соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи изделия соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Презентация и визуальное впечатление изделия (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента изделия	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата изделия	0-2
			Вкус каждого компонента изделия в отдельности	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации изделия демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			Итого:	60

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в не полном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:

54-60 баллов - «5»

47-53 баллов – «4»

40-46 баллов – «3»