

# Использование контрольно-оценочных средств специальности Технология продукции общественного питания как один из механизмов реализации ФГОС СПО

---

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

И.В. СОЛОВЬЕВА

ОГБПОУ КОХОМСКИЙ

ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

---

«Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных материалов, предназначенных для оценивания знаний, умений, навыков и компетенций на разных стадиях обучения студентов, а также для аттестационных испытаний выпускников на соответствие (или несоответствие) уровня их подготовки требованиям соответствующего ФГОС по завершению освоения конкретной ОПОП». (И.П. Пастухова, канд. пед. наук, доцент кафедры теории и методики профессионального образования МГПИ).

---

2. Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Текущим контролем проверяются только составляющие компетенций. При организации текущего контроля знаний и умений, обучающихся по специальности, используется:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- проведение практических занятий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

# ПМ.07

---

## **Вид профессиональной деятельности**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности:

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовление основных супов и соусов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков;

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: *контроль выполнения практических заданий, лабораторных работ, тестирование*

<b>Результаты обучения: умения, знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>Умения:</b> <b>У 1. проверять органолептическим способом качество овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; гастрономических продуктов;</b> .... <b>У 11. оценивать качество готовых блюд.</b>	Выполнение качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.
<b>Знания:</b> <b>З 1. ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога; гастрономических продуктов;</b> .... <b>З 10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд. правила их безопасного использования.</b>	Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника.  Высказывание суждений и оценивание их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.

№	Виды заданий	Коды проверяемых результатов (З, У, ОК)
1.	Почему при варке молочных каш такие крупы, как пшено, рис предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?	З 6, З 7
2.	Дополните состав продуктов для вареников ленивых: творог, ....., сахар, ..... соль, сливочное масло, сметана.	З 5
3.	Из представленного ассортимента оборудования, выберите оборудование, необходимое для приготовления блюд из круп	З 11
4.	Укажите причины возникновения дефекта каши Разварившиеся, слипающиеся зерная рассыпчатых каш	З 9

# Лабораторная работа по теме «Приготовление и оформление простых блюд из круп и бобовых» У1,2,4,7,11

ПМ.07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер

---

МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса

Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 2.2. Технология приготовления и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых

Курс 1

Семестр 2

*Цель работы:* приобретение первоначальных умений по приготовлению, проведению бракеража и оценки качества блюд из круп и бобовых.

*Оборудование, инвентарь, ингредиенты:* электроплита, жарочный шкаф, производственный стол, весы, кастрюля, формы, шумовка, сито, лопаточка, нож, разделочная доска, ложки, манная крупа, молоко, яйца, сахар, сухари пшеничные, масло растительное, масло сливочное, ванилин, изюм, сметана, горох, соль.

*Задание:*

приготовить, оформить для подачи следующие блюда: котлеты манные с маслом; манные клецки; пудинг манный; пюре из бобовых;

продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества;

оформить отчет о проделанной работе;

убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным; подвести итоги.

## Домашнее задание, 33

МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление кулинарной продукции массового спроса

Раздел 1 Приготовление блюд из овощей и грибов

Курс 1 Семестр 1

Тема Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов

Используя текст учебника Н. Анфимовой "Кулинария",

1. Заполните таблицу по представленному образцу.

Группы овощей	Ассортимент	Способы обработки	Последовательность обработки	Формы нарезки
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат	Механический, химический, термический	Механический способ: сортировка и калибровка, мытье, очистка и дочистка.	Простые: соломка, брусочки, дольки, кружочки, ломтики, кубики; Сложные (фигурные): бочоночки, груши, чесночки, орешки, шарики, спирали, стружка
Корнеплоды				
Капустные овощи				
Луковые овощи				
Плодовые овощи				
Салатные, пряные, десертные овощи				



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

---

**Иметь практический опыт:**

ПО 1 обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

ПО 2 подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПО 3 приготовления основных супов и соусов;

ПО 4 обработки рыбного и мясного сырья;

ПО 5 приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

ПО 6 подготовки гастрономических продуктов;

ПО 7 приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

ПО 8 приготовления сладких блюд и напитков.

## Умения:

- У 1. проверять органолептическим способом качество овощей и грибов; зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; гастрономических продуктов;
- У 2. проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

---

- У 3. проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы;
- У 4. выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления супов и соусов; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, домашней птицы; приготовления холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- У 5. обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- У 6. нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У 7. готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- У 8. использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- У 9. охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- У 10. охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- У 11. оценивать качество готовых блюд.

## Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

№	Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
1.	Обработать и нарезать картофель соломкой	ПК 1.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1, У 4, У 5, У 6
2.	Обработать и нарезать картофель брусочками	ПК 1.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1, У 4, У 5, У 6
3.	Обработать и нарезать морковь соломкой	ПК 1.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1, У 4, У 5, У 6
4.	Обработать и нарезать морковь брусочками	ПК 1.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1, У 4, У 5, У 6
5.	Приготовить полуфабрикат "котлеты мясные"	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 4, ПО 5, У 3, У 4
6.	Приготовить полуфабрикат "биточки мясные"	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 4, ПО 5, У 3, У 4
7.	Приготовить полуфабрикат из рыбы с костным скелетом кругляш для жарения	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПО 4, ПО 5, У 3, У 4

№	Содержание работ	Сложность работ, разряд	Критерии оценок				Оценка в баллах
			Организация и планирование работ	Технология выполнения работ	Качество продукта работ	Соблюдение БУТ	
		2	4	6	2	2	14
	Организация и планирование работ						
1.	Подобрать необходимый инвентарь		1				
2.	Правильно расположить на рабочем месте		1				
3.	Следить за чистотой и порядком во время работы		1				
4.	Организация рабочего места в конце работы		1				
	Технология выполнения работ						
1.	Картофель сортировать			1			
2.	Промыть			1			
3.	Очистить вручную			1			
4.	Обровнять			1			
5.	Нарезать на тонкие пластинки толщиной 0,2 см			1			
6.	Шинковать поперек на соломки			1			
	Качество продукта						
1.	Размер соломки длина 4.... 5 см, сечение 0,2х0,2 см				2		
	Соблюдение БУТ						
1.	Наличие санитарной одежды					1	
2.	Соблюдение техники безопасности					1	

Разработка оценочных средств для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представляет собой более сложную задачу.

---

Здесь, как правило, разрабатываются либо задания, носящие комплексный характер и направленные на оценку всех профессиональных компетенции определенного ВПД, либо несколько заданий для оценки каждой компетенции в отдельности, определяются условия выполнения задания (в основном, в условиях моделируемой профессиональной деятельности)

Для прочих общих компетенций наиболее целесообразно проводить оценку на основе систематизированной информации о деятельности студента в образовательной среде колледжа, т.к. именно она в основном и направлена на формирование общих компетенций. Для этого наиболее целесообразно использовать технологию «Портфолио».