

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»

(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 10
«27» июня 2022 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

профессия СПО	16675 Повар
цикл дисциплины	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л. Л. ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
(ФИО преподавателя)

р.п. Юрты, 2022 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы производственной практики по профессии 16675 Повар.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Результаты освоения производственной практики, подлежащие промежуточной аттестации	4
1.3	Контроль и оценка освоения программы производственной практики	4
1.4	Критерии оценки	5
	Приложение 1	7

1 Паспорт фонда оценочных средств

Рабочая программа производственной практики по профессии 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по профессии Повар, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цели и задачи производственной практики:

1. Формирование общих и профессиональных трудовых функций;
2. Комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар», заложенных в программе.

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
2. Развитие общих и профессиональных трудовых функций;
3. Освоение современных производственных процессов, технологий;

В связи с поставленными задачами обучающийся в ходе освоения производственной практики должен соответствовать следующим требованиям:

Общие требования:

1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов у достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
7. Готовить к работе производственное помещение, свое рабочее место и поддерживать их санитарное состояние.

Профессиональные требования:

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить подготовку домашней птицы для варки и жарения; производить подготовку рыбы частиковых и осетровых пород для тепловой обработки.
2. Изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп).
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) блины, оладьи, блинчики.
4. Варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные).
5. Приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда массового спроса; выпускать холодные блюда и закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, сельдь натуральную и с гарниром).
6. Приготавливать различные виды пассеровок, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп; молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда.
7. Определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.
8. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними.
9. Раздавать приготовленные блюда.
10. Бережно и экономично расходовать топливо, энергию и материалы.
11. Соблюдать требования безопасности, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка дня.

<i>Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах</i>	
Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь
Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов; виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов; виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, очистка); формы нарезки овощей; способы разделки рыбы;	Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой; сортировать овощи; чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи; нарезать овощи соответствующим образом; варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши; размораживать мясо, рыбу; потрошить рыбу, птицу, дичь; обрабатывать субпродукты;

<p> виды полуфабрикатов из мяса и дичи; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); виды тепловой обработки (варка, жарка, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание); название блюд; виды мучных блюд и кулинарных изделий виды начинок, фарша; название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд; правила оформления и раздачи блюд; критерии и методы определения качества продуктов; признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов; способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий; порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды; правила личной гигиены </p>	<p> готовить натуральные полуфабрикаты; формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы; жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной массы, блинчики, блины, оладьи; запекать крупяные и овощные изделия; процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, начинять изделия; подготавливать сырье для изготовления теста; приготавливать различные вида теста, формировать пирожки, пончики, булочки; жарить и выпекать мучные изделия; приготавливать бутерброды; приготавливать холодные закуски; приготавливать супы; приготавливать соусы; приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов; приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий; приготавливать салаты и заправки к ним; приготавливать блюда из концентратов; производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий; порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу </p>
--	--

1.3. Контроль и оценка освоения программы производственной практики

Система контроля и оценки освоения программы производственной практики соответствует учебному плану ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты.

Текущий контроль осуществляется в форме выполнения практических работ (Приложение 1), которые преследуют цель оценить освоение образовательных результатов по производственной практике. Условиями допуска к зачету являются положительные результаты текущих аттестаций и выполненные практические работы по всему курсу.

1.4. Критерии оценки

При промежуточной аттестации обучающимся устанавливаются оценки: «зачтено», «не зачтено».

Оценка «Зачтено» устанавливается обучающимся, выполнившим задание на «5», «4», «3».

«5» - 100 - 90% правильных ответов;

«4» - 89 - 80% правильных ответов;

«3» - 79 - 70% правильных ответов

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае выполнения работы на оценку «2» - 69% и менее правильных ответов.

При выполнении заданий текущего контроля используются критерии оценки:

«Отлично» - ответ на вопрос правильный и в полном объеме.

«Хорошо» - ответ на вопрос короткий, но верный, может быть допущена неточность в ответе.

«Удовлетворительно» - допущены ошибки в ответе на вопрос или ответ на вопрос раскрыт не полностью.

Практическая работа № 1
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой.

Практическая работа № 2
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления суп-лапша домашняя.

Практическая работа № 3
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления каши рисовой молочной.

Практическая работа № 4
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления рыбы в тесте жареной.

Практическая работа № 5
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления «Борщ Украинский».

Практическая работа № 6
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления блюда «Плов».

Практическая работа № 7
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления блюда «Щи».

Практическая работа № 8
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления сырников.

Практическая работа № 9
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления винегрета овощного.

Практическая работа № 10
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления соуса белого основного.

Практическая работа № 11
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления «Рассольника «Ленинградского»».

Практическая работа № 12
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления бутерброда с красной икрой.

Практическая работа № 13
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.

Практическая работа № 14
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления какао.

Практическая работа № 15
по производственной практике
по профессии 16675 Повар, II курс

1. Технология приготовления лапшевника.

Критерии оценивания

Оценка трудовых умений ставится с учётом индивидуальных возможностей каждого обучающегося. Мастер п/о самостоятельно определяет контрольные работы с учетом отработанного материала программы, возможностей конкретного ученика и материально-технического обеспечения кабинета, готовит необходимый материал и инструмент для промежуточной аттестации, теоретические вопросы. Оценка обучающемуся по производственной практике выставляется на основании выполнения практической работы. Критерии оценки обучающихся по производственной практике:

-оценка «5» ставится, если обучающийся применяет полученные знания при выполнении практической работы и может выполнить её, используя план или образец, а также проанализировать и оценить качество своей работы;

-оценка «4» ставится, если обучающийся при выполнении трудовых заданий испытывает незначительные трудности и использует помощь учителя при поэтапном выполнении практического задания и его анализе;

-оценка «3» ставится, если обучающийся может выполнить избирательно задания по аналогии и при различных видах помощи; не имеет способности обобщить и проанализировать своей работы.

-оценка «2» не ставится.