

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
_____Л.В. Блинкова
«_31_» августа 2022 г.
Протокол № _____
от «_31_» августа 2022г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
_____А.В.Долгих
«____» августа 2022г.

Утверждаю
И.о. директора
_____А.А. Беляев
«____» августа 2022 г.

**Комплект контрольно-измерительных материалов адаптированного
профессионального модуля: ПМ. 01 Выполнение инструкций и заданий
повара по организации рабочего места.**

для профессии **16675 Повар.**
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной
отсталости)**

с. Борское 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата:	10
Комплексное практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	13
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	19
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	23

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект измерительных материалов адаптированного профессионального модуля предназначен для оценки освоения образовательных результатов профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места по профессии 16675 Повар.

Обучающиеся, завершившие обучение, по профессиональному модулю должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности по профессиональному модулю согласно Профессиональному стандарту ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места. Контрольно-измерительные материалы разработаны в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной деятельности и методом сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами по критериям.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт, который проводится непосредственно после завершению обучения, по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения заданий, которые включают в себя 2 варианта по 28 заданий.

Итогом дифференцированного зачёта является бальная система оценивания. Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе дифференцированного зачёта.

В настоящем комплекте контрольно-измерительных материалов используются следующие термины и определения, сокращения:

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум».

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

Кандидат – обучающийся, завершивший освоение профессионального модуля.

2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.

Условия положительного/отрицательного заключения

Результатов тестовых заданий дифференцированного зачёта

ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места.

Задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места.

Допуском к выполнению заданий дифференцированного зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

Инструкция для эксперта-экзаменатора

по оценке дифференцированного зачёта по адаптированному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места.

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

Блок А. Выбрать верный ответ(-ы)

1 вариант.

1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла
- г) редис

эталон: б

2. Красящее вещество моркови:

- а) антоциан
- б) каротин
- в) хлорофилл

эталон: б

3. Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:

- 1. сортировка
- 2. ...
- 3. мытье
- 4. очистка
- 5. ...
- 6. хранение

эталон: 2-калибровка, 5-дочистка

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):

- а) артишоки, спаржа, ревень
- б) стручковый перец, баклажаны, томаты
- в) чеснок, лук, хрень, редька

эталон в

5. Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: а, в, г, е

6. Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка.

эталон: в

7. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

эталон: г

8. Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: а, в, г, е

9. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим
- б) теплым
- в) остывшим

эталон: а

2 вариант.

10. Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка
- г) мойка

эталон: а, б

11. Как варят свежемороженые овощи:

- а) размораживают
- б) не размораживают
- в) варят в упаковке

эталон: б

12. Какая операция лишняя в обработке свеклы:

- а) сульфитация
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка

эталон: а, в

13. Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: г, д, е

14. Сколько воды берут для варки овощей основным способом:

- а) 1/3 высоты посуды
- б) 1-2 см выше уровня овощей
- в) полную кастрюлю

эталон: б

15. Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: б, г

16. Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:

- остужают
- поливают соусом и запекают
- бланшируют
- у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
- заполняют фаршем
- отпускают с тем соусом, в котором запекали
- откладывают
- выкладывают на противень

эталон: 4, 7, 2, 1, 5, 8, 3, 6

17. Что из перечисленного не относится к специям:

- а) перец душистый
- б) паприка
- в) сельдерей
- г) корица
- д) мята

эталон: в, д

18. Какая из этих специй относится к синтетическим:

- а) хлорид натрия
- б) глутамат натрия
- в) хмели-сунели
- г) двууглекислый натрий
- д) карри

эталон: б

Блок С. Установите последовательность

1 вариант.

19. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления картофельного пюре: очищенный картофель 1_____ размера заливают 2_____ водой так, чтобы он покрывал картофель на 3_____, 4_____, 5_____ крышкой, доводят до кипения и варят при 6_____ кипении до готовности. Отвар 7_____, картофель 8_____. 9_____ картофель 10_____, добавляют 11_____ молоко и 12_____ сливочное масло. Картофельную массу 13_____. Подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Эталон: 1- одинакового, 2- горячей, 3- 1-2 см, 4- солят, 5- накрывают, 6- слабом, 7- сливают, 8-обсушивают, 9- обсушенный, 10- протирают, 11- горячее, 12- растопленное, 13- вымешивают

20. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения
- б) для сохранения витаминов
- в) для сохранения цвета

эталон: в

21. Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) ломтики
- б) соломка
- в) крошка
- г) шашки

эталон: г

22. Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката «разы картофельные»?

- а) сухарная
- б) мучная
- в) льезон

эталон: а

23. Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:

- охлаждают до 50*С и вводят яйцо
- панируют, формуют
- всыпают манную крупу
- жарят основным способом с двух сторон
- взвешивают
- отпускают с соусом молочным
- кладут в сотейник и припускают с маслом

- заваривают
- заготовке придают форму морковки
- морковь натирают на терке
- массу делят на порции, смачивая руки в воде
- добавляют горячее молоко

эталон: 6, 10, 4, 11, 8, 12, 2, 5, 9, 1, 7, 3

2 вариант.

24. Как нарезают морковь для приготовления фарша для блюда «перец фаршированный овощами»?

- а) бруски
- б) кружочки
- в) соломка
- г) стружка

эталон: в

25. Какой вид нарезки лука используют при приготовлении рагу из овощей?

- а) кольца
- б) дольки
- в) полукольца
- г) кубики

эталон: б

26. Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушеной?

- а) кольца
- б) дольки
- в) полукольца
- г) кубики

эталон: в

27. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:
сортируют по размеру и степени зрелости промывают вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец
- б) баклажан
- в) помидор
- г) огурец

эталон: в

28. Установите последовательность работы с картофелечисткой:

- прекращают подачу воды
- включают машину
- производят санитарную обработку
- проверяют наличие загрузочной воронки
- корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку
- открывают дверцу
- закрывают дверцу загрузочной камеры
- ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очищаются
- машину отключают от электросети
- открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину
- под загрузочный лоток подставляют тару

Эталон: 8, 3, 11, 1, 5, 9, 2, 6, 10, 4, 7

Шкала оценивания заданий.

Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места состоит из:

блока А- тестовых заданий (ответить на вопросы),

блока С - Установите последовательность Задания разрабатываются в двух вариантах. Выполняются задания каждым участником на индивидуальном бланке ответов, с указанием варианта заданий, фамилии, имени, курса, группы, даты и подписи обучающегося.

Время на выполнение тестовых заданий 90 минут. Время учитывается после того, как обучающиеся ознакомятся с заданиями.

Оценивание заданий блока А, С - происходит из расчёта за каждый правильный ответ – 1 балл;

Максимальная оценка тестовых заданий – 28 баллов.

Оценка «5»(отл.) ставится за 28 б – 26 б выполненных заданий (90%-100%)

Оценка «4» (хор) ставится за 25 б – 23 б выполненных заданий (80%-89%)

Оценка «3» (удовл) ставится за 22 б - 19 б выполненных заданий (70%-79%)

Оценка «2» (неуд) ставится за менее 19 б выполненных заданий (менее 70%)

Таблица результатов дифференциированного зачёта профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и задания повара по организации рабочего места.

Наименование ОУ: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Дата проведения: _____ 2022 года

№ п п	ФИО обучающегося	Итоги оценки МДК.01.01		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Результат
Макс. кол-во баллов	17			

Эксперт-
экзаменатор _____