

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК 05.03 Основы организации кулинарного производства**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности  
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК  
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
1-й зам. директора  
О.С. Макарова

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Сумнительнова Л.С.

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

**Рецензенты:**

\_\_\_\_\_  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	7
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	8
3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	9
3.1 ИНСТРУМЕНТАЛИЙ ПРОВЕРКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ	9
4.КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ	14

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов **МДК 05.03 Основы организации кулинарного производства** в рамках программы подготовки Специалистов среднего звена по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2014 г. рег. № № 1386, рабочая программа ПМ 05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер", Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме теоретических вопросов и практических заданий по МДК.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по МДК установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1 Предметы оценивания

В результате освоения МДК 05.03 Основы организации кулинарного производства обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

<b>Умения</b>	
У 1	Уметь рассчитывать выход продукции в ассортименте.
У 2	Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях.
У 3	Уметь вести табель учета рабочего времени работников.
У 4	Уметь разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.
У 5	Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
<b>Знания</b>	
З 1	Знать методику расчета выхода продукции.
З 2	Знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
З 3	Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.
З 4	Знать основные приемы организации работы исполнителей.
З 5	Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.

#### **ПК профессиональные компетенции:**

ПК 5.7. Организовывать рабочее место повара.

ПК 5.8. Составлять планирующую и технологическую документацию по приготовлению блюд.

#### **ОК общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2.2 Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК 05.03 Основы организации кулинарного производства**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
У 1. Уметь рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Составление таблиц по расчётам блюд (Практическое задание № 1, 2.3,4,5).
У 2. Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях.	Расчёт оборудования цеха (Практическое задание № 5)
У 3. Уметь вести табель учета рабочего времени работников.	Составление таблиц учёт рабочего времени, составление графиков выхода на работе
У 4. Уметь разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	Составление плана – меню, меню, технологических карт (Практическое задание № 1,2,3.4,6)
У 5. Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Составление таблиц расхода сырья (Практическое задание № 8)
<b>Знания</b>	
З1 Знать методику расчета выхода продукции.	Ответы на теоретические вопросы
З2 Знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	
З3 Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	
З4 Знать основные приемы организации работы исполнителей.	
З5 Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.	

### 2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Составление таблиц по расчётам блюд (Практическое задание № 1,2,3,4,5).	Оценка продукта деятельности
2. Расчёт оборудования цеха (Практическое задание № 5)	Оценка продукта деятельности
3. Составление таблиц учёт рабочего времени, составление графиков выхода на работе	Оценка продукта деятельности
4. Составление плана – меню, меню, технологических карт (Практическое задание № 1,2,3,4,6)	Оценка продукта деятельности
5. Составление таблиц расхода сырья (Практическое задание № 8)	Оценка продукта деятельности
6. Проведение устного опроса	Оценка результатов ответов на теоретические вопросы



### **3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ**

#### **3.1 Инструментарий проверки к дифференцированному зачету**

Инструментарий проверки содержит:

- теоретические вопросы;
- практическое задание в четырёх вариантах.

#### **Перечень теоретических вопросов:**

1. Опишите особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Охарактеризуйте правовую и нормативную базу предприятия общественного питания.
3. Дайте характеристику классификации предприятий в зависимости от: обслуживающего контингента, производственной деятельности предприятия общественного питания.
4. Дайте характеристику классификации предприятий в зависимости от: объема услуг, сезонности, ассортимента выпускаемой продукции.
5. Охарактеризуйте предприятий общественного питания – ресторан и столовую: определение, назначение, классификация, требования к обслуживающему персоналу, ассортимент реализуемой продукции, виды услуг.
6. Охарактеризуйте предприятия общественного питания – закусочную, бар, кафе: определение, назначение, классификация предприятий, требования к обслуживающему персоналу, ассортимент реализуемой продукции, виды услуг.
7. Охарактеризуйте заготовочные предприятия: фабрика – заготовочная, комбинат полуфабрикатов, комбинат – питания, фабрика – кухня.
8. Опишите принципы рационального размещения предприятий общественного питания.
9. Дайте характеристику складскому хозяйству на предприятиях общественного питания: назначение, размещение, виды, состав складских помещений.
10. Опишите санитарно – гигиенические и объемно – планировочные требования к складским помещениям.
11. Опишите основы организации производственной деятельности: основные понятия - цех, производство, структуру производства.
12. Дайте характеристику заготовочным цехам: мясному, овощному, рыбному, птице – голевому.
13. Дайте характеристику доготовочным цехам: горячему, холодному.,

14. Дайте характеристику специализированным цехам: кондитерскому, мучному.
15. Охарактеризуйте рабочее место повара.
16. Опишите сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства.
17. Охарактеризуйте последовательность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом, нормативные документы.
18. Дайте характеристику плана меню, меню: назначение, содержание.
19. Дайте характеристику видам меню.
20. Дайте характеристику технологической документации: технологические карты, технико-технологические карты – их содержание и назначение.

### **Перечень практических заданий:**

#### **Практическое задание 1**

Составьте план-меню для школьников с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 3;
- супов – 2;
- вторых блюд – 4;
- холодных напитков – 2;
- горячих напитков – 2;
- кисломолочных продуктов – 3;
- хлеба – 2;
- мучных и кондитерских изделий – 3

Составить меню для школьной столовой на основании плана – меню.

Составить технологическую карту на одно из блюд по меню.

#### **Практическое задание 2**

Составьте план-меню для ресторана при гостинице с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 8;
- супов – 4;
- вторых блюд – 6;
- сладких блюд – 3;
- холодных напитков – 6;
- горячих напитков – 3;
- мучных и кондитерских изделий – 4;

- хлеба – 2.

Составить меню для ресторана на основании плана – меню.

Составить технологическую карту на одно из блюд по меню.

### **Практическое задание 3**

Составьте план-меню для закусочной общего типа с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 4;
- супов – 3;
- вторых блюд – 5;
- кисломолочных – 3;
- холодных напитков – 3;
- горячих напитков – 4;
- мучных и кондитерских изделий – 4;
- хлеба – 2.

Составить меню для закусочной на основании плана – меню.

Составить технологическую карту на одно из блюд по меню.

### **Практическое задание 4**

Составьте план-меню для кафе детского с учетом ассортиментного минимума:

- холодных блюд – 5;
- супов – 3;
- вторых блюд – 4;
- сладких блюд – 5;
- кисломолочных – 6;
- холодных напитков – 5;
- горячих напитков – 2;
- мучных и кондитерских изделий – 5;
- хлеба – 2.

Составить меню для кафе детского на основании плана – меню.

Составить технологическую карту на одно из блюд по меню.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор предприятия

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**План – меню**

на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ рецептуры	Выход блюд в гр.	Наименование блюд, закусок, напитков, мучных кондитерских изделий, хлеба	Количество блюд, порции	Цена в руб., коп.	Сумма в руб., коп
		<b>Холодные блюда</b>			
		<b>Супы</b>			
		.....			
		И т.д.			

Зав. производством/шеф-повар \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

Бухгалтер/калькулятор \_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор предприятия

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**МЕНЮ**

на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201

Наименование блюд, кондитерских изделий, хлеба, напитков	Выход, гр.	Цена руб.коп.
<b>Фирменные блюда</b>		
<b>Холодные блюда</b>		
<b>Супы</b>		
И т.д.		

Зав. производством/шеф-повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Бухгалтер/калькулятор \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Наименование организация: \_\_\_\_\_

Источник рецептуры № \_\_\_\_ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.:

### Технологическая карта

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на _____ порций, в кг.,		Технологический процесс изготовления и оформления блюда, подача и хранение
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
<b>Выход в г.</b>					
<b>Выход в кг.</b>					

Зав. производством:

Бухгалтер (калькулятор):

И.О.Ф.

И.О.Ф.

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

При оценивании ответов используются следующие критерии:

**«Отлично»** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление.

**«Хорошо»** – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности.

**«Удовлетворительно»** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

**«Неудовлетворительно»** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.