Министерство образования и науки Республики Калмыкия

Филиал БПОУ РК «Калмыцкий государственный колледж нефти и газа»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. филиала БПОУ РК

«КГКНГ» Нахаева Е.Б.

«\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_» 201\_\_г

**Локальный акт**

по организации и проведению квалификационного экзамена по

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

п Б-Царын 2020г

Экзамен квалификационный является итоговой формой контроля по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и сформированности у него компетенций , определенных в разделе « Требования к результатам освоения ППКРС ФГОС СПО.

Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Экзамен (квалификационный) состоит из аттестационного испытания в виде:

- выполнение комплексного практического задания; оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и охватывают наиболее актуальные темы.

Форма проведения экзамена смешанная состоит из 2 частей:

Часть А составить отчет (определить количество продуктов (брутто на 5 порций), составить технологическую схему приготовления блюда, определить количество отходов);

Часть Б приготовить ик реализации полуфабрикат. Дать оценку качества приготовленного блюда

Экзамен проводится в период , установленных календарным графиком учебного процесса рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Виды работ при прохождении учебной и производственной практики:**

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материало;

Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;

Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса

Разработанные экзаменационные материалы отражают содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений и навыков в соответствии с Государственными требованиями и дополнительными требованиями Калмыцкого государственного колледжа нефти и газа по ПМ 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Перечень практических заданий –20.

**Перечень наглядных пособий,** справочного материала, документов, которые разрешены к использованию на экзамене:

* сборник рецептур от 2008г.
* учебное пособие Производственное обучение «Повар» Академия 2007г.

В период подготовки к экзамену проводятся консультации.

Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленном помещении. На выполнение задания одному студенту отводится не более 4 часов.

Сдача квалификационного экзамена проводится на открытом заседании квалификационно-аттестационной комиссии с участием 2 экспертов, из числа работодателей. На защиту одного студента отводятся не более 0,5 академического часа.

В критерии оценки, определяющие подготовку студента к виду деятельности- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по ПМ 01, входят:

уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по профессиональному модулю;

умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;

обоснованность, четкость и культура изложения ответа.

Заседание квалификационно-аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются результаты экзамена. Протоколы заседаний квалификационно-аттестационной комиссии подписываются Председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты квалификационного экзамена объявляются в тот же день.

**Критерии оценок**

«освоен» - ставится, когда студент:

владеет основными категориями теорий, умеет тщательно спланировать предстоящую работу и рационально организовать рабочее место;

демонстрирует процедуры по подготовке технологического оборудования; соблюдает приемы подготовки и обработки сырья с учетом техники безопасности;

соблюдает технологическую последовательность приготовления блюда;

соблюдает температурный режим при приготовлении блюда;

демонстрирует порядок проведения бракеража готового блюда;

демонстрирует знания способов сервировки и вариантов оформления блюда;

соблюдает температуру подачи готового блюда

задания выполняет с интересом, демонстрирует умение работать в команде, проявляет повышенный интерес к профессии, самостоятельно планирует предстоящую работу, проявляет аккуратность и точность в работе, адекватно оценивает свой ответ, определяет свои ошибки и недочеты работы, активно проявляет желание совершенствоваться дальше

«не освоен» - ставится, когда студент:

не усвоил основного содержания предмета, не знает рекомендованную литературу, отказался отвечать;

не может самостоятельно организовать рабочее место и спланировать предстоящую работу;