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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

п Б-Царын 2020г

Экзамен квалификационный является итоговой формой контроля по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

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 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 и оформить блюдо. 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:**

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюда, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

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 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 6 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, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по ПМ 03, входят:

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

умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;

демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнения задания последовательно и эффективно;

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;