ОГАОУ СПО «Ангарский техникум общественного питания и торговли»

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ АТОПТ**

# Организация и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ профессии Повар, кондитер

# Формы текущего контроля

- устный опрос на учебных занятиях, практических и лабораторных;
- фронтальный опрос
- индивидуальный опрос
- тестирование
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетных работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форм
- выполнение рефератов (докладов);
- подготовка презентаций и т.д.

# Устный опрос

проводится с целью определения степени освоения обучающимися профессиональных учебных программ.

это систематическая проверка знаний обучающихся, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий.

имеет большое значение, так как стимулирует обучающихся к систематической работе, регулярному выполнению заданий.

# Формы устного опроса

Фронтальный

индивидуальный

комбинированный

# Фронтальный опрос

С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность:

- проверить выполнение обучающимися домашнего задания,
- выяснить готовность группы к изучению нового материала,
- определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос перед проведением лабораторных и практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность обучающихся к их выполнению.

# Индивидуальный опрос

Индивидуальный опрос -это работа преподавателя с одним обучающимся.

Предполагает обстоятельные , связанные ответы обучающихся вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу.

Позволяет

- Развить речь
- Развить память
- Развить мышление обучающихся
- Расширить кругозор
- Проверить умений обучающихся публично излагать материал.
- Проверить умение работать с литературой
- Проверить уровень усвоения практических навыков

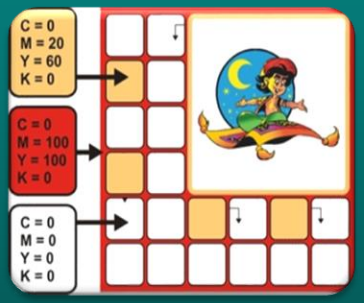
# Работа с раздаточным материалом

Карточки-задания дают возможность дифференцированно подойти к обучающимся, проверить знания большого количества студентов.

Карточки –задания могут быть очень разными по содержанию, объему, оформлению.

На вопросы карточек-заданий обучающихся могут отвечать письменно или устно.

# Составление и решение кроссворда




1) повторение изученного материала с выходом на более глубокий уровень проработки;

2) освоение обучающимися базовых понятий дисциплины;

3) расширение активного словарного запаса;

4) творческая и исследовательская работа над словом; приобретение практических навыков правильного и точного формулирования вопросов и заданий и как итог – развитие грамотной культурной речи;

5) творческое отношение к заданию, способствующее развитию креативного мышления обучающихся выработке ими нестандартного решения;

6) повышение интереса к дисциплине и неравнодушие к результатам своей работы.

# Другие формы текущего контроля

- Проверка выполнения  письменных домашних заданий
- Проверка выполнения  практических работ
- Защита лабораторных и практических работ
- Контроль самостоятельной работы

# Промежуточная аттестация

- Осуществляется после завершения освоения программ междисциплинарных курсов, после прохождения УП иПП
- осуществляется в форме экзамена (квалификационного), который носит комплексный характер.
- Квалификационный экзамен состоит из двух этапов

# Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)

- Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей и проводится по результатам освоения программы профессиональных модулей.

Согласовано:
Председатель ЦМК
_____С.Ю. Тюрина
«_____»_____ 2015 г

Утверждаю:
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ
_____ С.А,Карп
«_____» _____ 2015 г

**Задания в тестовой форме по профессии Повар, кондитер**
**МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**
**1 – вариант**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1.Картофель нарезают на брусочки сечением:**
а) 0,7х 0,7см; б) 0,2х 0,2; в) 1х 1 см; г) 1,5х1,5см

**2. Для сохранения витамина С при тепловой обработке овощи варят при:**
а) закрытой крышке, медленном кипении; б) открытой крышке, бурном кипении;
в) высокой температуре; г) низкой температуре

**3. Для приготовления котлет морковных используют продукты:**
а) морковь, яйца, творог; б) морковь, мука, рис; в) морковь, лук, маргарин;
г) морковь, мука, манка

**4.Крокеты картофельные имеют форму:**
а) овально-приплюснутую с заостренным концом; б) округло -приплюснутую;
в) шариков; г) цилиндров

**5. При варке картофеля в молоке большая часть его не сохранила форму нарезки**
а) долго варили; б) добавили много масла; в) добавили много молока. ;
г) нет правильного ответа

**6.** Колонка «норма» при составлении калькуляции для рулета картофельного рассчитывается за:
а) 1 порцию; б) 100 порций; в) 1 кг; г) 10кг

**7.Дополните**
**О**вощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более_____часов

**8.Установите соответствие между способом тепловой обработки овощей и формой нарезки**

| Способ тепловой обработки | Форма нарезки |
|---|---|
| 1)жарение основным способом | а) дольки |
| 2)жарение во фритюре | б) ломтики |
| 3) запекание | в) кружочки |
| 4) тушение | г) соломка |

**9.Установить правильную последовательность приготовления зраз картофельных:**
1.готовят картофельную массу
2.доводят до готовности в жарочном шкафу
3.кладут фарш на середину
4.обжаривают с двух сторон
5.панируют, придавая форму кирпичика
6.придают форму лепешки
7.разделывают на порции
8.соединяют края

**10.Решите задачу**
Определить количество отходов при механической кулинарной обработке 1000 кг картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 40 %.

**11.Установить соответствие:**

| Овощи | Группа |
|---|---|
| 1. Картофель | а) корнеплоды |
| 2. Капуста белокочанная | б) клубнеплоды |
| 3. Чеснок | в) капустные |
| | г) луковые |
| | д) томатные |

**12.Дополнить предложение:**
Доброкачественность овощей определяют ..... методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

**13.Дополнить предложение:**
При ..... способе морковь сортируют, отрезают ботву, моют, очищают, промывают.

**14.Выбрать правильные ответы:**
Формы нарезки свеклы
а) брусочки
б) соломка
в) дольки
г) кубики средние

**Бланк ответов на задание в тестовой форме**

**МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**

Группа № _____

Профессия «Повар, кондитер»

Ф.И.О. студента_____

Дата выполнения «___» _____ 201____ г.

Вариант №

**Проверил _____**

**Оценка _____**

| **№ задания** | **Ответ** | **№ задания** | **Ответ** |
|---|---|---|---|
| 1. | | 11. | |
| 2. | | 12. | |
| 3. | | 13. | |
| 4. | | 14. | |
| 5. | | 15. | |
| 6. | | 16. | |
| 7. | | 17. | |
| 8. | | 18. | |
| 9. | | 19. | |
| 10. | | 20. | |

**ГАПОУ ИО «АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**
**ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

по профессиональному модулю: № 1 Приготовление блюд из овощей и грибов
Группа № 5/5а
Профессия: Повар, кондитер
Экзаменационная комиссия в составе:
Председатель: Запорожский Павел Владимирович директор ООО «ЛигаФудс»
Заместитель председателя: Карп Светлана Александровна директор
Члены комиссии: Михайлова Валентина Павловна заместитель директора по ПР
Елизова Наталья Александровна заместитель директора по УР
Николаева Наталья Николаевна старший мастер
Ковальчук Елена Семёновна преподаватель
Фищенко Светлана Игнатьевна мастер п/о
КОС для экзамена рассмотрен на заседании ЦМК общественного питания
и утвержден директором « _____» _____ 2015 г.
На экзамен явились из допущенных к нему ____ человек.
Не явились – _____:

| Фамилия, имя, отчество студентов | Оценки по МДК | | | Оценка по УП | Оценка по ПП | Итоговая оценка по ПМ | Рекомендуемый разряд по профессии повар |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Оценка за курс | Экзаменационная оценка | Итоговая оценка | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

**ВЫПОЛНЕНИЕ НОРМ:**
выполнили установленную норму ____ чел. _____ %
Особые замечания об оценках ответов отдельных студентов _____
_____
_____
Запись о случаях нарушения установленного порядка экзамена _____
_____
_____
ИТОГО:
«5» _____ чел. _____%
«4» _____ чел. _____%
«3» _____ чел. _____%
«2» _____ чел. _____%

Дата проведения экзамена квалификационного «____» _____2015 г.
Председатель экзаменационной комиссии: _____П.В.Запорожский
подпись
Заместитель председателя: _____С.А. Карп
подпись

Члены комиссии: _____В.П. Михайлова
подпись

# Благодарю за внимание