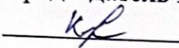
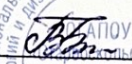


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Поварского и кондитерского цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК
 /Е.А Коваленко/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»
 /В.П Кислицина/



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента».**

Специальность

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Старый Оскол, 2023 г.

Комплект фондов оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Разработчики:

Межова М.В , Н.В. Бакшеева, Е.А. Коваленко - преподаватели
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Содержание

1.	Общие положения. Результаты освоения модуля	5
2.	Формы промежуточной, текущей аттестации	13
3.	Оценка освоения теоретического профессионального модуля	14
4.	Оценка по учебной и производственной практике	29
5.	Контрольно – оценочные материалы для квалификационного экзамена	34
6.	Таблица результатов обучения по профессиональному модулю	64

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Кодличностныхрезультатовреализациипрограммывоспитания	Личностныерезультатыреализациипрограммывоспитания

ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивными девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППКСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке. Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность организации рабочего места
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда
	Рациональное распределение времени на выполнение задания
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках

чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности по специальности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 1.1 + ОК 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10. ПК 1.2 + ОК 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10. ПК 1.3 + ОК 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10. ПК 1.4 + ОК 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10.	Правильность в определении доброкачественности сырья
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Правильность организации рабочего места
	Соблюдение технологической дисциплины
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества
Рациональное распределение времени на выполнение задания	

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимых для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие спортивных и культурно-массовых мероприятиях</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов;

ПО.2 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО.4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО.5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО.6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У.2.обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У.4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У.6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У.7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У.8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

3.1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

3.2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения

традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

3.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

3.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

3.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

3.7. правила составления заявок на продукты.

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю¹

Таблица 4

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.01	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, З 1-7

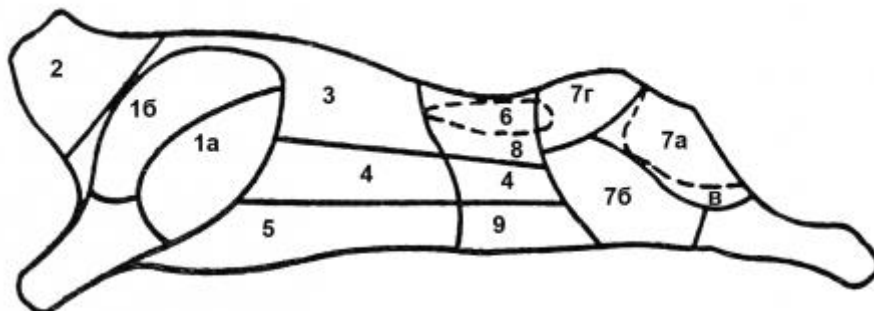
Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Экзаменационное задание №1

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



1 — _____; 1а — _____, 1б — _____; 2 — _____; 3 — _____; 4 — _____; 5 — _____; 6 — _____; 7 — _____; 7а — _____, 7б — _____, 7г — _____; 8 — _____; 9 — _____.

2. Определить процент выхода тазобедренной части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката. Сборник рецептов 2002 г. Таблица №312 стр. 457.

3. Способы заправки кур для варки тушками

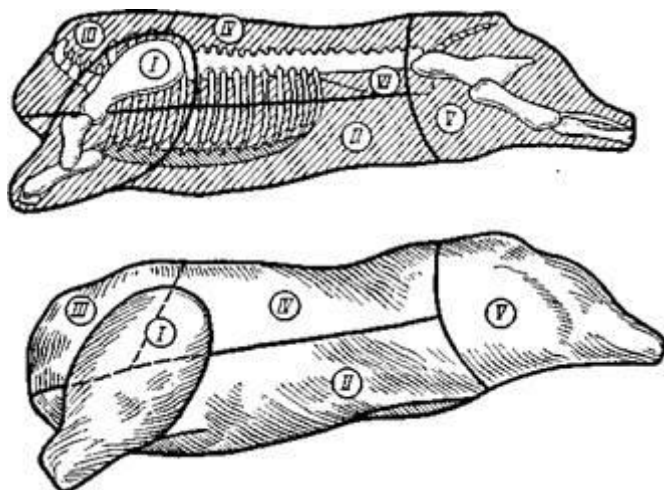
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Экзаменационное задание №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:

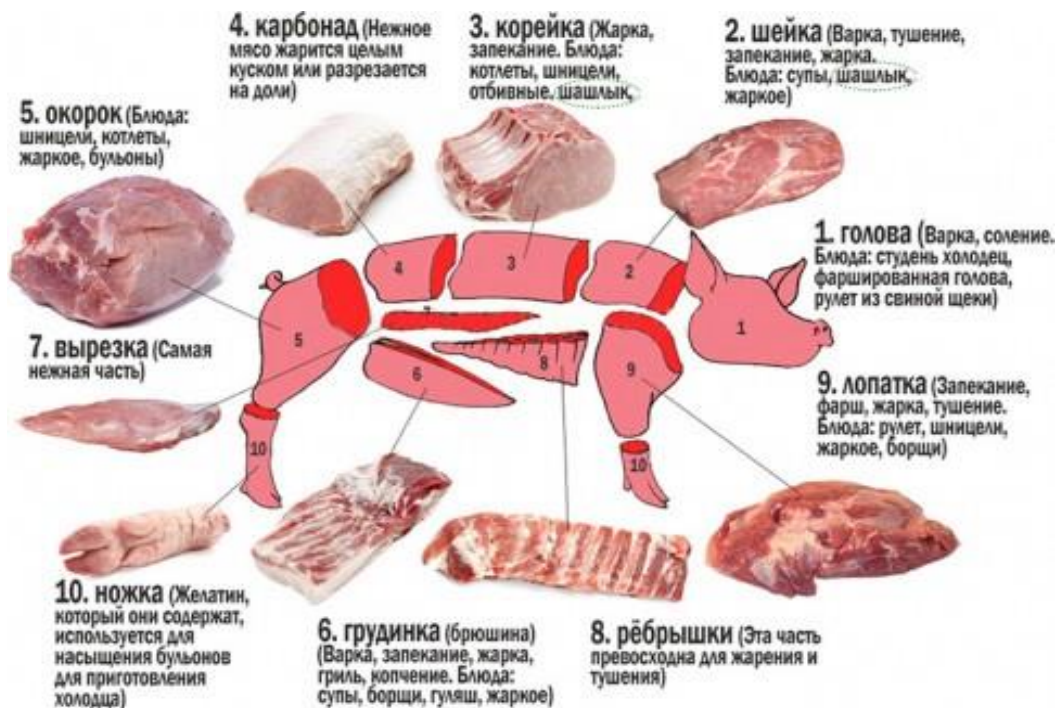


__ корейка, __ лопатка, __ грудинка, __ окорок, __ вырезка, __ шея,

- По сборнику рецептур определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.
- Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:
 - толстый и тонкий края,
 - пашина, шея
 - грудинка
- Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлажденное, мороженное).

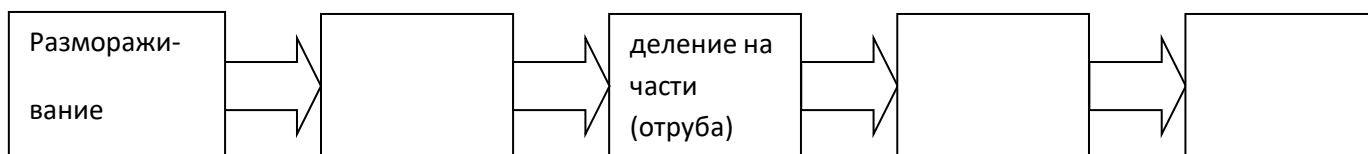
Экзаменационное задание №3

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



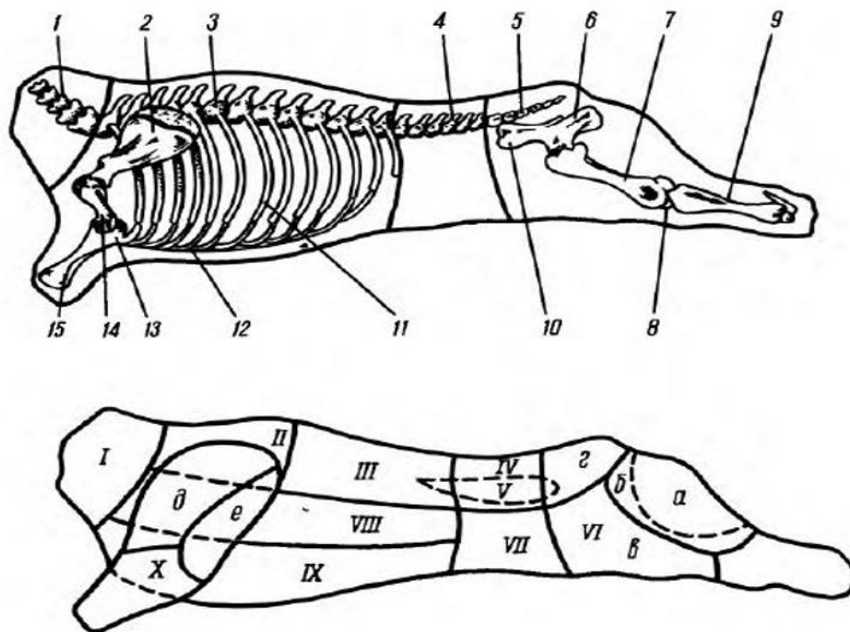
3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднезаховой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептов 2012 год)

4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

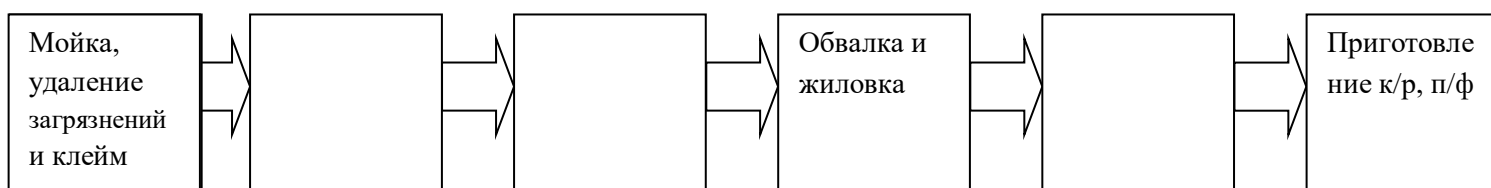
Экзаменационное задание №4

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

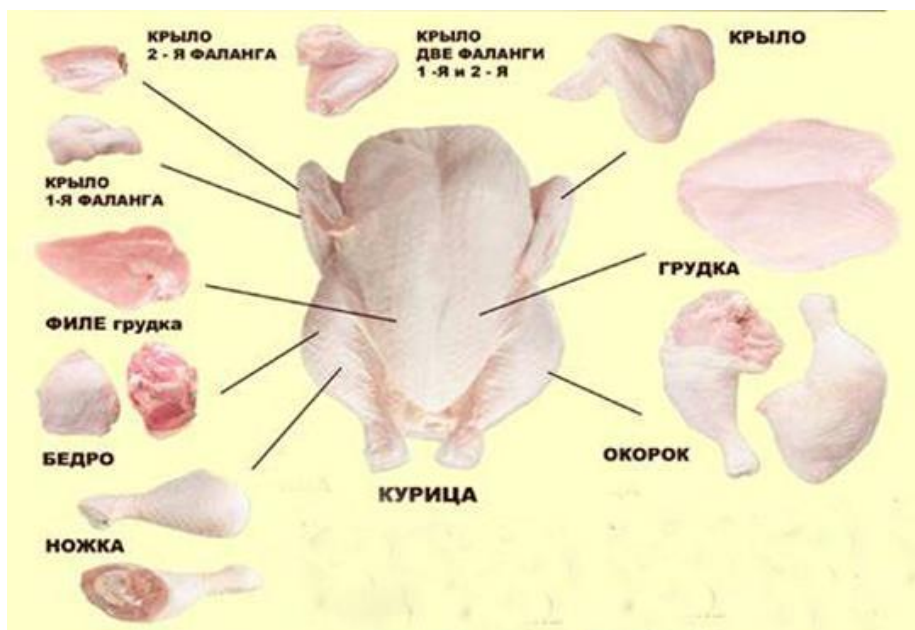
а)желудки, б) печень, в)почки

4. Ситуационная задача.

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 2002 г. 2 колонка.

Экзаменационное задание №5

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

4. Ситуационная задача. Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

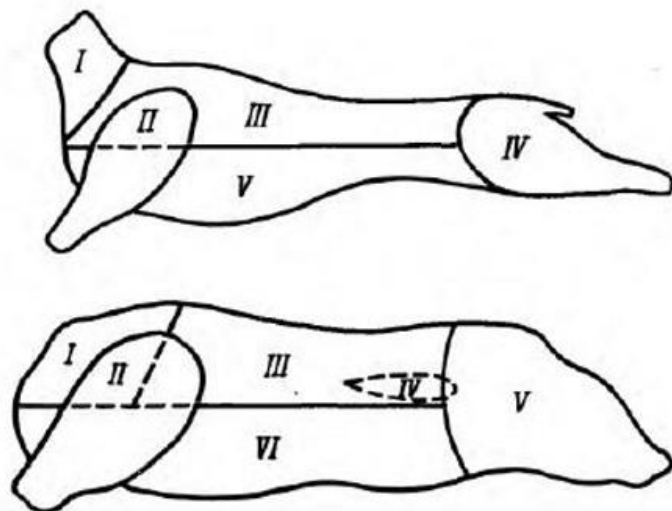
а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,

в) в воде

Экзаменационное задание №6

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

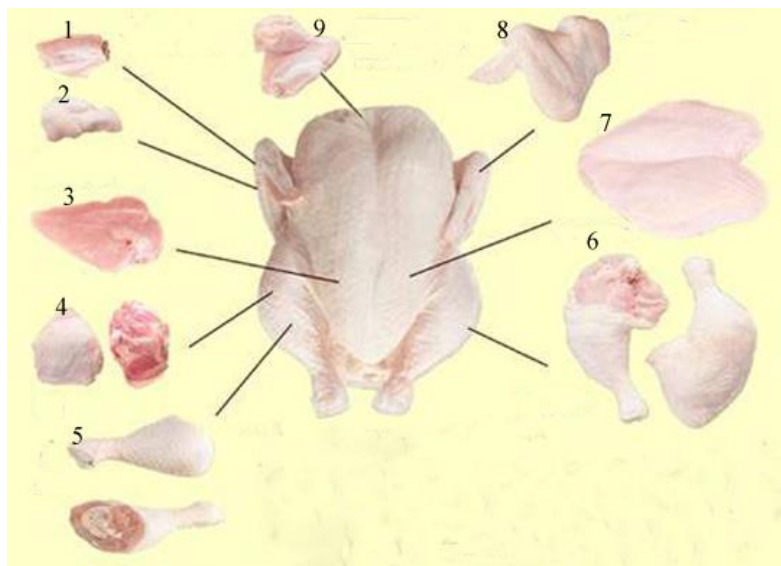
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Экзаменационное задание №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком.

Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окорок-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка--- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

полуфабрикаты	продолжительность хранения, час.	условия хранения
тушка		
крупные куски		
порционные куски		
рыбный фарш		
котлетная масса		
полуфабрикаты из котлетной массы		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг, 15,8кг)

4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Экзаменационное задание №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

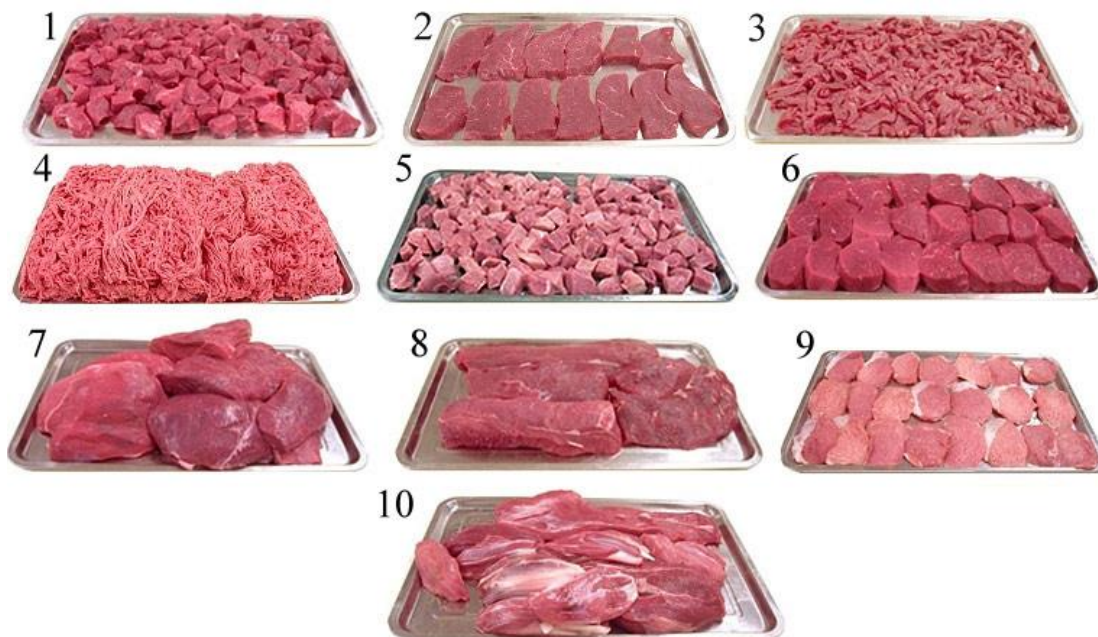
3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Экзаменационное задание №10

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

А) мясо Б) шпик В) вода (молоко) Г) соль, перец	А) мясо Б) хлеб пшеничный В) вода (молоко) Г) соль, перец Д) яйцо вареное Ж) лук пассированный З) сухари панировочные
--	---

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

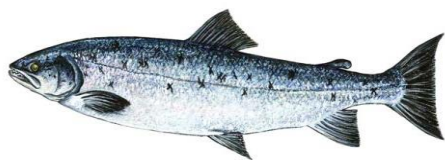
4. Ситуационная задача.

На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Экзаменационное задание №11

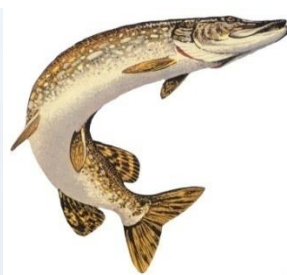
1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.
Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



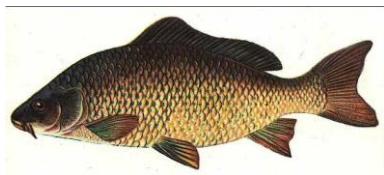
Форель



Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Экзаменационное задание №12

1. Определите название полуфабриката



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептур 2002 г.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Экзаменационное задание №13

1. Выбрать части туши для приготовления

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.
Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Экзаменационное задание №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

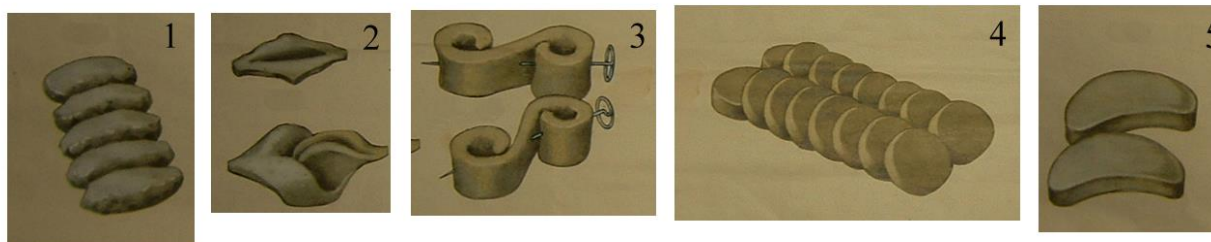
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Экзаменационное задание №15

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

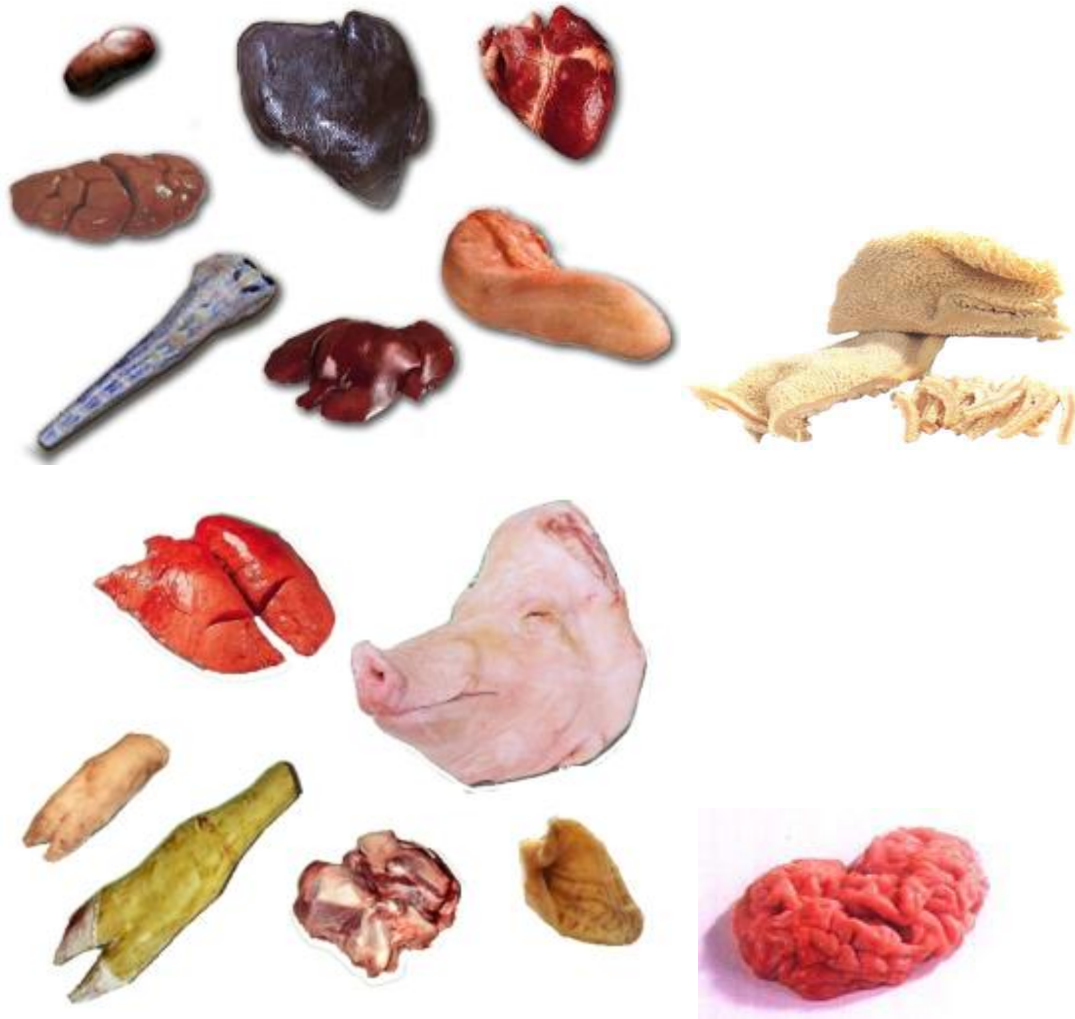
3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Экзаменационное задание 16

1. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности (стоимости)



2. Составить технологическую схему обработки говяжьих почек

3. Определить вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15,7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2,1%, желудка – 2,1%, шеи - 1,7%, головы 4,4%, ноги 3,8%.

4. Ситуационная задача. При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Экзаменационное задание 17

1. Приведите в соответствие с рисунком пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения



2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:

размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

3. Рассчитать количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-3, У-2, У- 4, У- 5, 3 – 9,
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовление полуфабрикатов из мяса	ПК 1, ОК 1-9, ПО1-4, У-3, У-5,У-6, 3-1, 3-7,
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 2, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-3, 3-7, 3-9, 3-8
Механическая кулинарная обработка домашней птицы . Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 3, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-4, 3-7, 3-8
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК-3, ПО-4, У-6
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК1-3, ПО-3, ПО-5, У-2, У-4, 3-9,3-7,

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания	ПК.1- 3, ОК 1-9, ПО-1, У- 5, 3-1, 3-12, 3-13, 3-14,
Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, 3-9, 3-10
Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-4, У-5, 3-10,
Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-1, У-2, У-4, 3-1, 3-11. 3-12, 3-14,
Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-5, У-1, У-5,У-6, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6. 3-15, 3-16

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной практики

ФИО _____,

обучающийся(ая) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;		
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов;		
Механическая кулинарная обработка мяса; Изготовление полуфабрикатов из мяса;		
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы;		
Механическая кулинарная обработка домашней птицы; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов;		
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем		

Дата «__» ____ .20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики
ФИО _____,
обучающийся(аяся) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
в объеме _____ час. с «__» _____ .20__ г. по «__» _____ .20__ г.
В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>
Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;		Выполнено
Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов сложных блюд на предприятиях общественного питания. подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;		Выполнено
Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;		Выполнено
Дата «__» _____ .20__	Подпись руководителя практики _____	
	Подпись ответственного лица организации	

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки.



5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов дляприготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/17

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты котлеты мясные натуральные рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 20 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/17

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/17

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/17

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленый 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/17

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/17

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты шницель 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/17

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



I. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/17

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шашлык из свинины 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 9/17

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

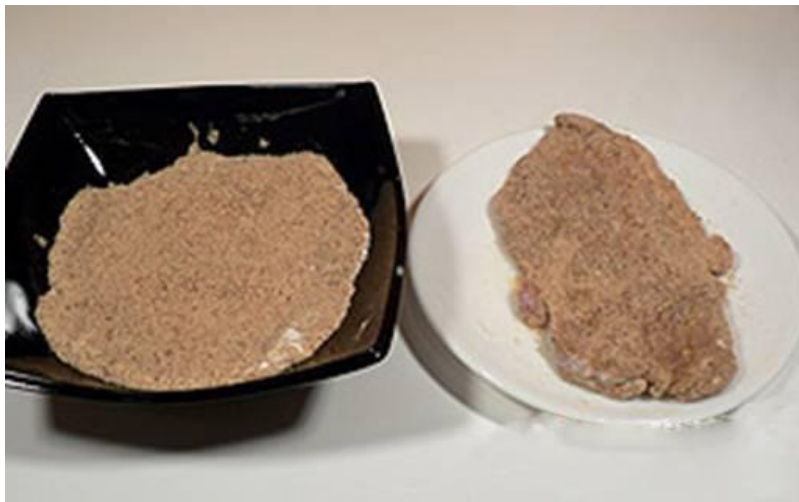
Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шницель из свинины 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 10/17

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

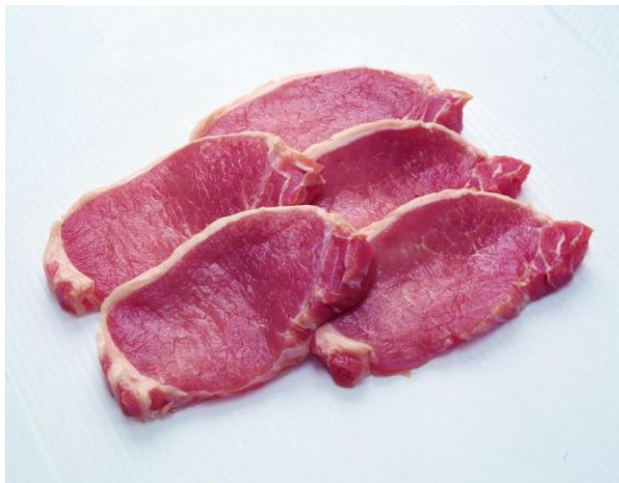
Текст задания.

Приготовить полуфабрикат эскалоп из свинины 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 12 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 11/17

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат антрекот из говядины.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 12/17

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат щука фаршированная.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 16 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 13/17

Задание 13

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат тельное из рыбы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14/17

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карты.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/17

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикат курица фаршированная

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 16/17

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат шашлык из курицы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 17/17

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

инструкциями и регламентами

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.



III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/17

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

Условие выполнения заданий.

Литература для обучающегося:

Учебники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2013.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2011.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2012.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. - М.: Мастерство, 2012
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на - Дону: Феникс, 2013
4. Перетятко Т.И. Организация учета и учета и калькуляции.- Ростов-на - Дону Феникс, 2005
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2013.

Методические пособия:

Методическое пособие для проведения практических работ.

Производственные инструкции:

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045—2002.

Типовая инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей ТИ Р М-036--2002

Технологические карты.

Справочная литература (Нормативные документы):

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление

Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - К: Арий, 2013.

4.ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5.ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций ПК 1-4 + ОК 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10.	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации	Правильность в определении доброкачественности сырья	
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Правильность организации рабочего места	
	Соблюдение технологической дисциплины	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</p>	
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной</p>	

	информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие спортивных и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствие эталону качества	
	1.Рациональная организация рабочего места.	
	2.Соблюдение норм охраны труда и техники безопасности.	
	3.Соблюдение санитарных норм и правил.	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, равномерность панировки)	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, остатков кожи, зачищенность косточки, равномерность панировки, недопустимость отставание и увлажнения панировки)	
	2. Цвет и запах, характерный доброкачественному продукту	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	
	1.Оформление ТТК в соответствии с требованиями ГОСТ.	
	2.Точный расчет выхода сырья и полуфабрикатов.	

3) Устное обоснование результатов работы (не предусмотрено)

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

ФИО _____

обучающийся на ____ курсе по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента базовой подготовки в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом).

Не предусмотрено учебным планом

Тема « _____ »

Оценка _____.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест,	Правильность организации рабочего места	

оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Соблюдение норм охраны труда и техники безопасности.	
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Правильность в определении доброкачественности сырья	
	Соблюдение технологической дисциплины	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК.1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	
	1.Оформление ТТК в соответствии с требованиями ГОСТ.	
	2.Точный расчет выхода сырья и полуфабрикатов.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие спортивных и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	

Дата ____ . ____ .20 ____

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

5.3. Защита портфолио. Общие компетенции ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 11 формируются процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

5.3.1. Тип портфолио – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
5. Аттестационный лист по производственной практике.
6. Дневник производственной практики.
7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

5.4.3. Критерии оценки

Оценка портфолио

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели результатов подготовки	Оценка (да / нет)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников	

	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности Применение современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики Умение работать в группе Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Планирование собственной деятельности области организации и контроля работ производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p>	

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1,2,3,4	Правильность в определении доброкачественности сырья		+	+			+	+			
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		+	+			+	+			
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		+	+			+	+			
	Правильность организации		+	+			+	+			

	рабочего места										
	Соблюдение технологической дисциплины		+								
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		+	+			+	+			
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда		+	+			+	+			
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		+				+	+	+		
	Рациональное распределение времени на выполнение задания		+	+			+	+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.										+
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию		+	+			+	+			

	информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.										
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		+	+				+		+	
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		+	+				+		+	
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.										+
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на							+			

	иностранном языке.										
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.										

Вспомогательные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Иметь практический опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3			+			+				
	ПО 4			+			+				
	ПО 5			+			+				
	ПО 6			+			+				
Уметь	У1			+			+				
	У2			+			+				
	У3	+	+	+	+		+				
	У4			+			+				
	У5	+		+			+				
	У6	+									
	У7	+									
	У8	+									
Знать	З1	+			+	+					
	З2	+			+	+					
	З3	+			+	+					
	З4	+			+	+					
	З5	+			+	+					
	З6	+			+	+					
	З7	+		+	+	+					