

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,  
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

*Ивашкина* Н.А. Ивашкина  
30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кустова Я.В., преподаватель

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года *Маш*

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:

Генеральный директор  
ООО «ЛЮВИЮР»

*Л.И. Гаврилова* Л.И. Гаврилова



## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

## 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.5.	Проверять качество готовых полуфабрикатов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li> </ul>
знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01.01 Организация	Экзамен	Защита лабораторных и практических

приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	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
<b>ПМ.01</b>	<b>Экзамен по модулю</b> 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 доклады, проектов, конкурсы, викторины.

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Проверяемые результаты обучения: У 1- 6, З 1-16

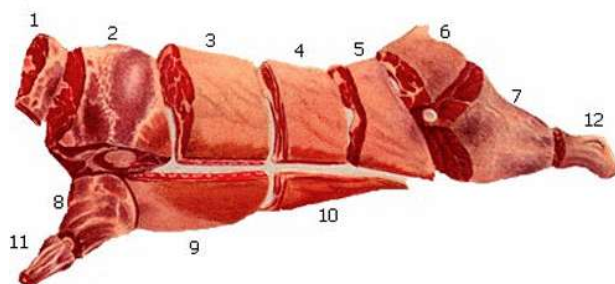
##### Критерии оценки:

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:



\_\_\_ шея, \_\_\_ передняя лопатка, \_\_\_ филе (корейка) с грудинкой, \_\_\_ покровка,  
 \_\_\_ толстый край филе (корейка)  
 \_\_\_ костец и огузок, \_\_\_ окорок задний, \_\_\_ окорок передний \_\_, \_\_\_ пашина, \_\_\_ голяшка  
 передняя, \_\_\_ голяшка задняя

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

3. Способы заправки кур для варки тушками

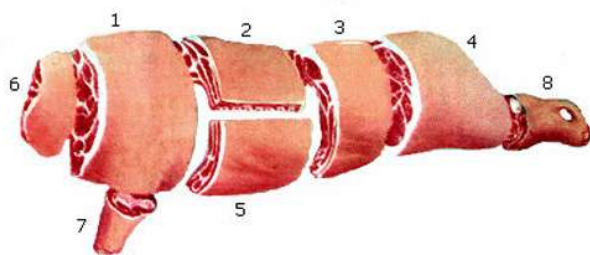
4. Ситуационная задача.

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, \_\_\_ оковалок и костец, \_\_\_ голяшка задняя \_\_\_ окорок задний,  
 \_\_\_ брюшина, \_\_\_ шея, \_\_\_ голяшка передняя,

2. 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.

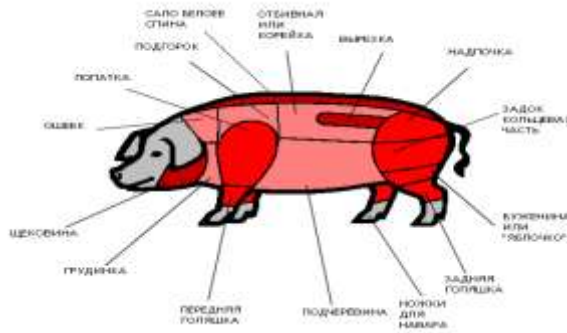
3. Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлажденное, мороженное).

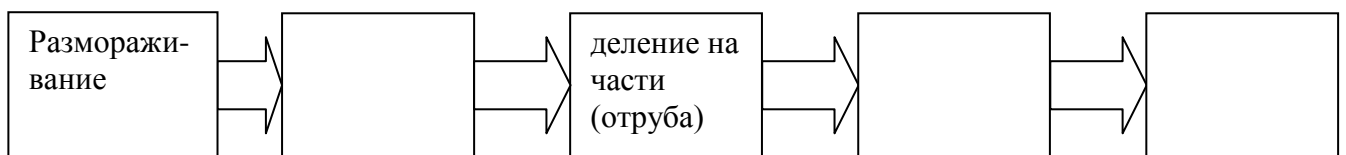
### Экзаменационное задание №3

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.



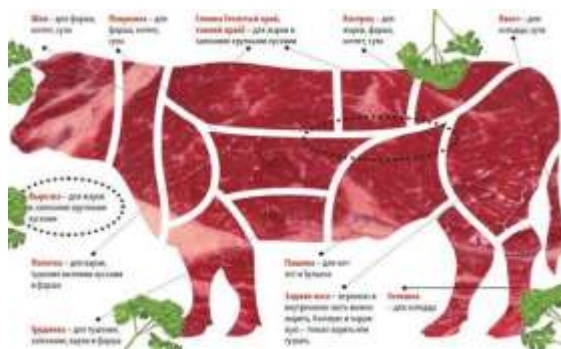
3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептур 2002 год)

4. Ситуация.

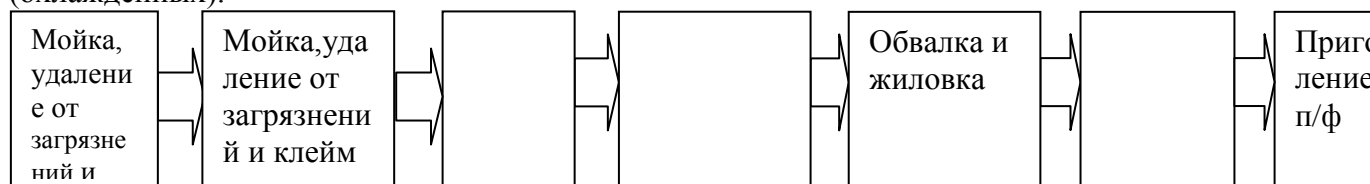
Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

#### 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?

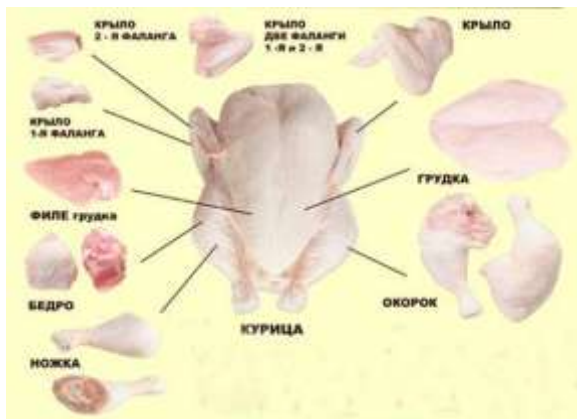
а)желудки, б) печень, в)почки

4. Ситуационная задача.

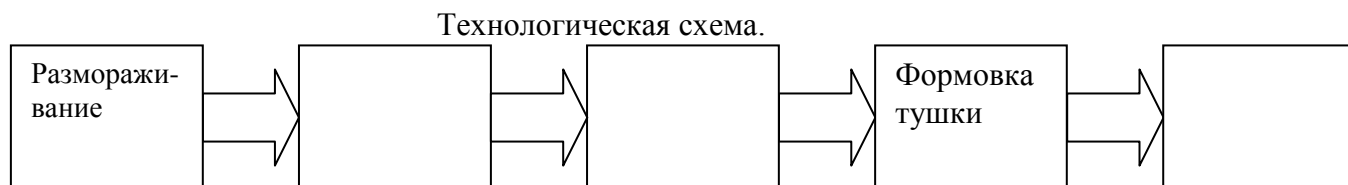
Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 2002 г. 2 колонка.

**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.



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

4. Ситуационная задача.

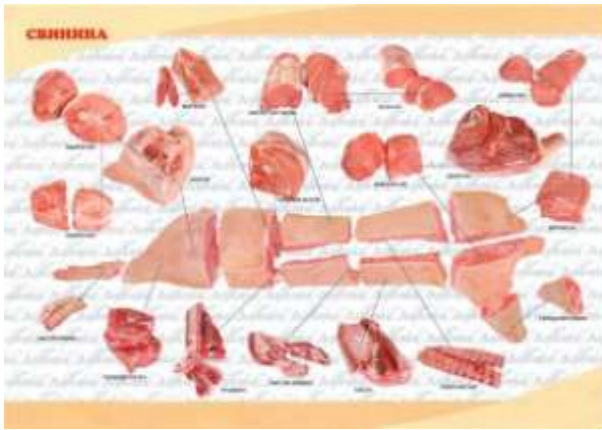
Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- 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?





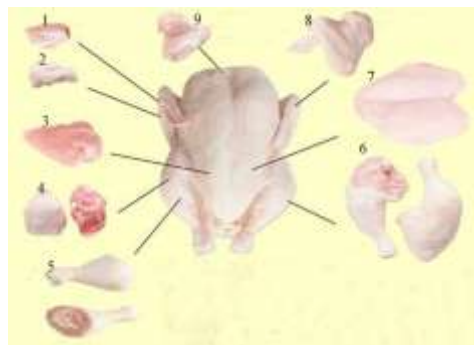
2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

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?



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          | А) мясо                |
| Б) шпик          | Б) хлеб пшеничный      |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко)       |
| Г) соль, перец   | 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 выберите соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

### Экзаменационное задание №12

Определите название полуфабрикатов по форме.

1.....

2.....

3.....

4.....



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 разделке 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



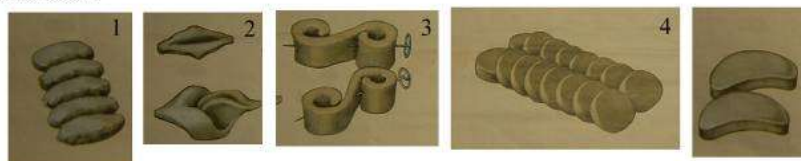
2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).
3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.
4. Ситуационная 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				



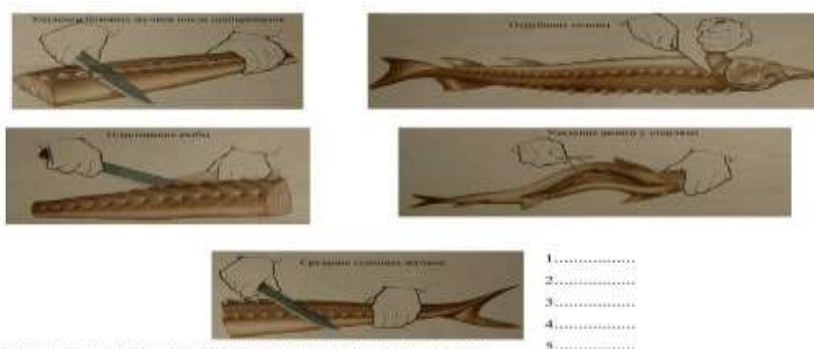
3. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

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.



Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

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

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).

**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	ПК 1.3. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2

производственного инвентаря, посуды;	ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК 1.1. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовлении полуфабрикатов из мяса	ПК 1.3. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Механическая кулинарная обработка домашней птицы Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5

#### 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 1.1. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	ПК 1.3. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
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. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5
Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 1.5. ОК 01-07, 09, 10, ПО1, ПО2 ПОЗ, ПО 4, ПО5 У1 У2, У3 У- 4, У- 5, 31 32 33 34 №5

#### 4.3. Форма аттестационного листа

<p><b>Характеристика</b>  <b>учебной и профессиональной деятельности</b>  <b>обучающегося во время учебной практики</b></p>
<p>ФИО _____,</p> <p>обучающийся(аяся) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к</p>

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме \_\_\_\_ часа. с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

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

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Подпись ответственного лица организации

### Форма аттестационного листа

#### Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_, обучающийся(аяся) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме \_\_\_\_ часов. с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	Кол-во час.	<b>Качество</b> 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		Выполнено



предприятиях общественного питания. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;		
Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов сложных блюд на предприятиях общественного питания. подготовки 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:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 5.1. Общие положения

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ.

#### 5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена по модулю

##### 5.2.1. Комплект экзаменационных материалов

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

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1

#### Задание 1

##### 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

### Задание 2

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, 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

### Задание 3

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, 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

#### **Задание 4**

##### 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

#### **Задание 5**

##### 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

### Задание 6

#### 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

### Задание 7

#### 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.



## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8

### Задание 8

#### 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

### Задание 9.

#### 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**

Задание 10

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**

Задание 11

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

### Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, 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

### Задание 13

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 1

Задание 3

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа

### Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикаты котлеты по - киевски
2. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката
3. Рассчитать полуфабрикат на 2 порции



## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14

Задание 14

### 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 15

Задание 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, 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 16

Задание 16

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, 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 экзаменующихся

#### III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

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

Требования техники безопасности

*(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)*

Условие выполнения заданий.

#### IIIб. 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).

#### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
<b>ПМ.01</b>	Экзамен про модулю	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в объеме 855 час. с «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Оценка
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям</li> </ul>	

	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.5.</b> Проверять качество</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,</li> </ul>	

готовых полуфабрикатов	заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - эффективность поиска; - оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК.05</b> Осуществлять	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике	

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

### 5.3. Защита портфолио

Общие компетенции ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются в процессе освоения ППКРС 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.

#### 5.3.3. Критерии оценки

##### Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	

социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивности способов общения с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке.	