

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Сураж**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель специальных дисциплин

## Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля
2. Формы промежуточной, текущей аттестации
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля
4. Оценка по учебной и производственной практике
5. Контрольно – оценочные материалы для квалификационного экзамена

## 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 ОПОП 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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	– 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 (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	– 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 (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	–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 (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

Таблица 2

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии через:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>- участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;</li> <li>- участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>- участие в социально-проектной деятельности;</li> <li>- портфолио студента</li> </ul> </li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;</li> <li>- обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи</li> <li>- рациональное распределение времени на все этапы решения задачи</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> <li>- работа с Интернет</li> </ul>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</li> <li>- умение работать в группе;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);</li> <li>- составление резюме;</li> <li>- посещение дополнительных занятий;</li> <li>- освоение дополнительных рабочих профессий;</li> <li>- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;</li> <li>- уровень профессиональной зрелости;</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).</li> </ul>

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
<b>ПК 1.1 + ОК 2, 3, 4, 6</b> <b>ПК 1.2 + ОК 2, 3, 4, 6</b> <b>ПК 1.3 + ОК 2, 3, 4, 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>– Рациональное распределение времени на выполнение задания</li> </ul>
<b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> </ul>
<b>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> </ul>
<b>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;</li> <li>- обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи</li> </ul>

задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

ПО. 3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У.3 проводить расчеты по формулам;

У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

3.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

3.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

3.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- 3.4 основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 3.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 3.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- 3.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- 3.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю<sup>1</sup>

Таблица 4

Элемент	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01	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

### **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 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

##### **3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01**

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

##### **Критерии оценки:**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценки</b>
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.

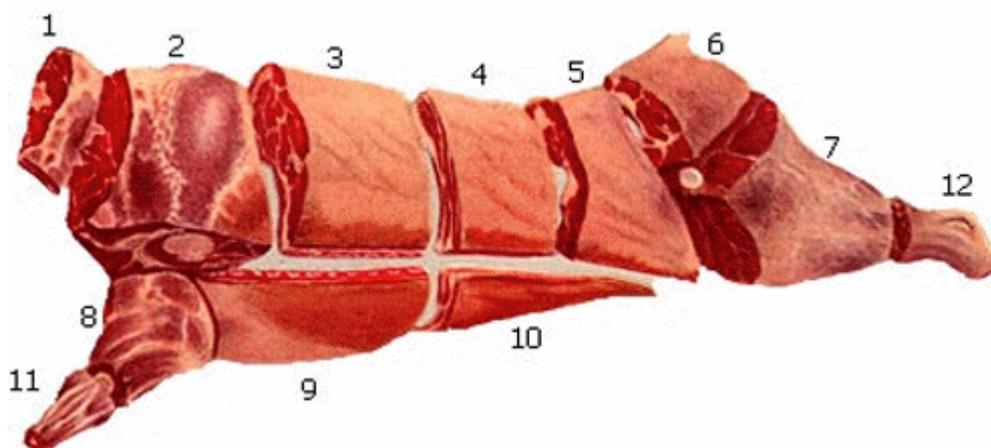
## Экзаменационное задание №1

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Схема разделки туши говядины:



\_\_\_ шея, \_\_\_ передняя лопатка, \_\_\_ филе (корейка) с грудинкой, \_\_\_ покромка, \_\_\_ толстый край филе (корейка)

\_\_\_ кострец 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 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.

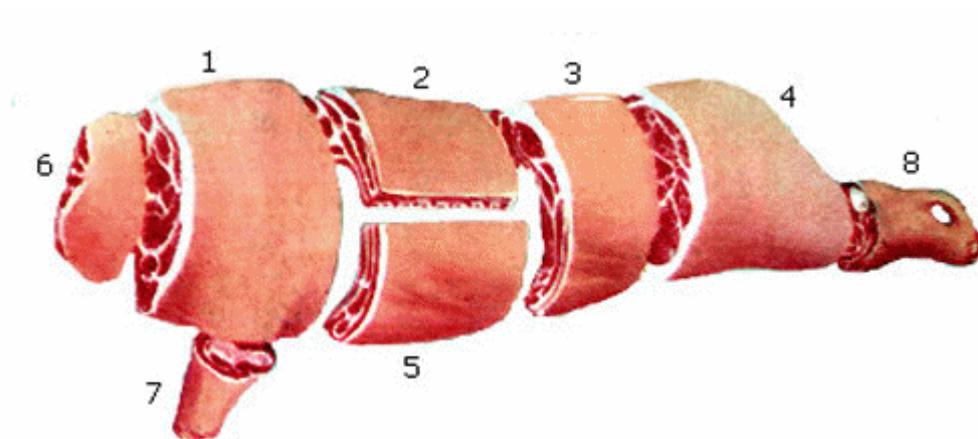
## Экзаменационное задание №2

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 рецептов 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

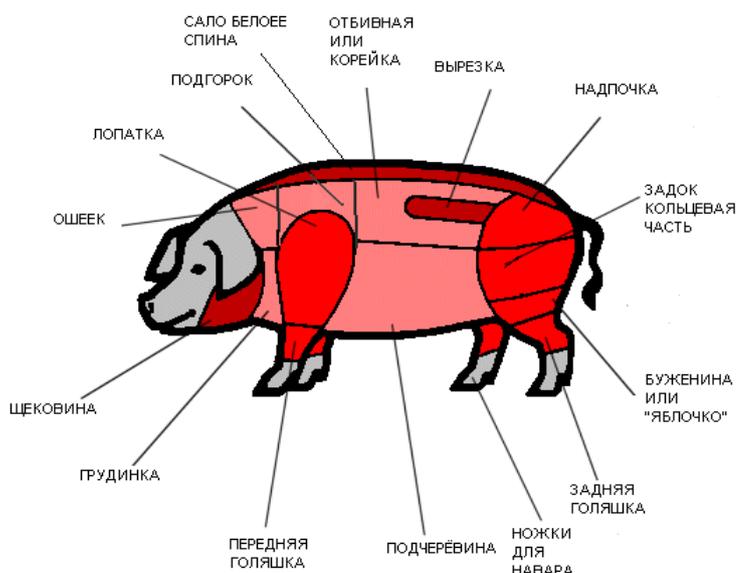
4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

### Экзаменационное задание №3

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

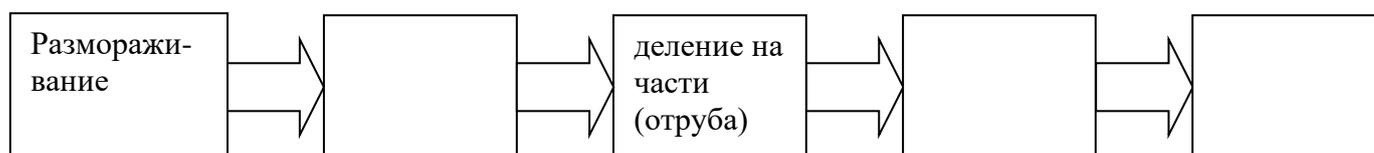
МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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)

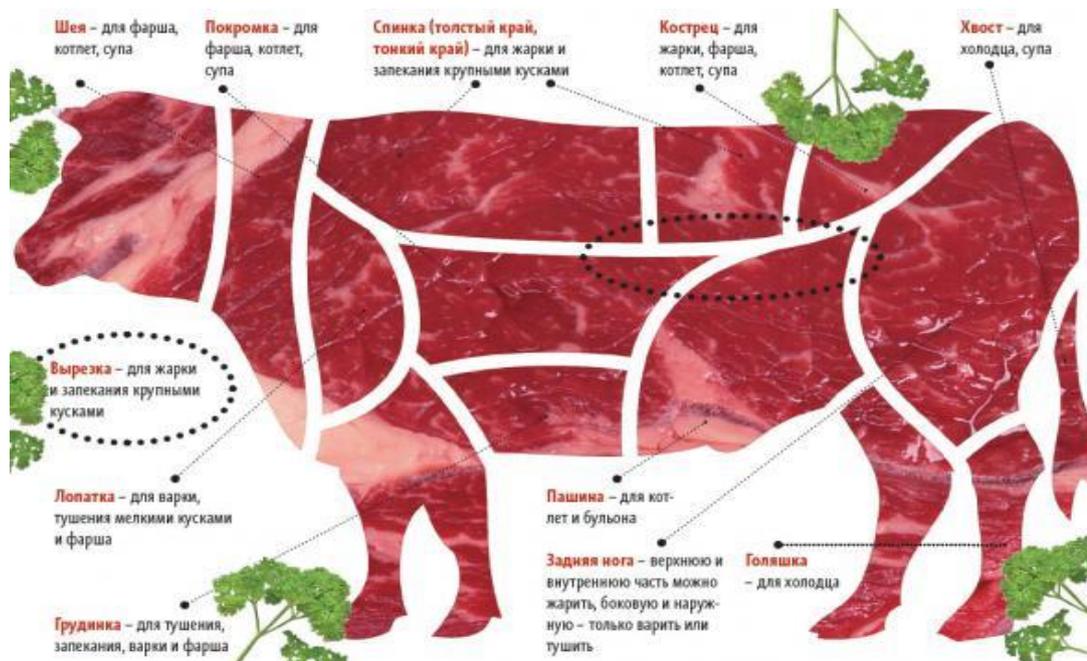
4. Ситуация.

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

## Экзаменационное задание №4

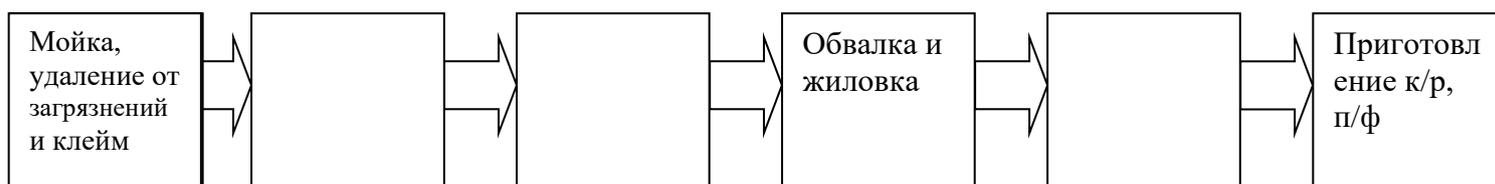
Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

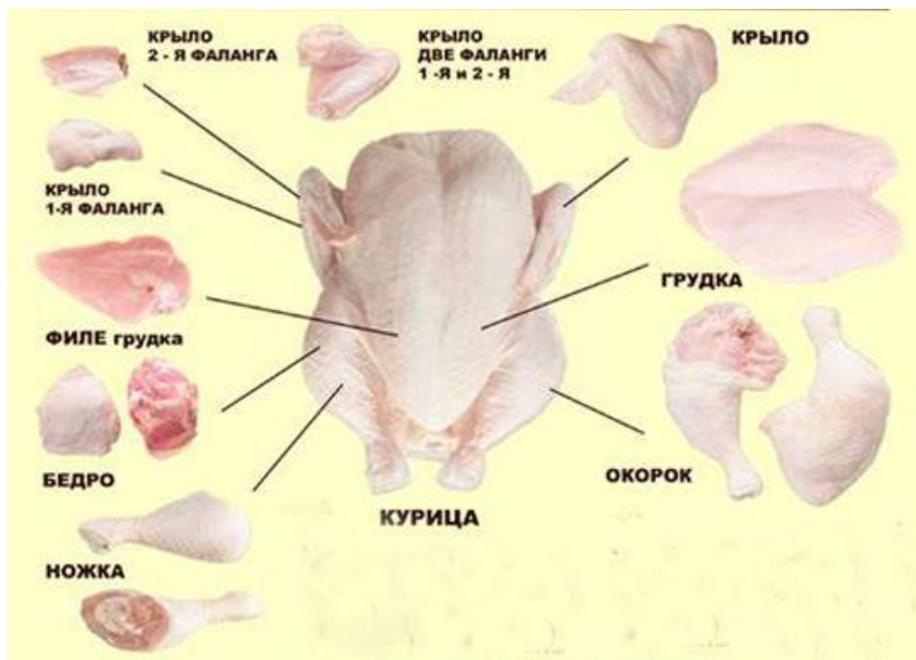
#### 4. Ситуационная задача.

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

## Экзаменационное задание №5

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

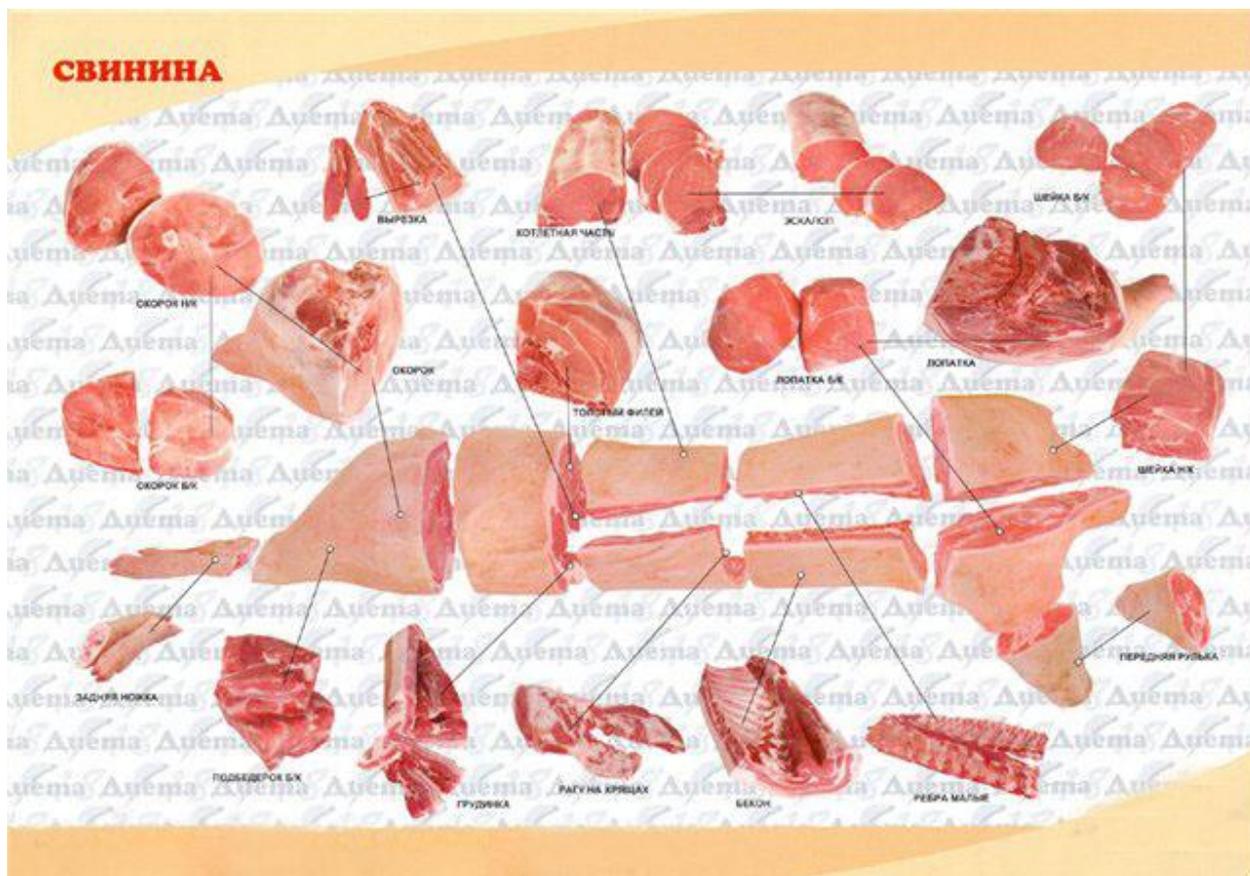
Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в воде

## Экзаменационное задание №6

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

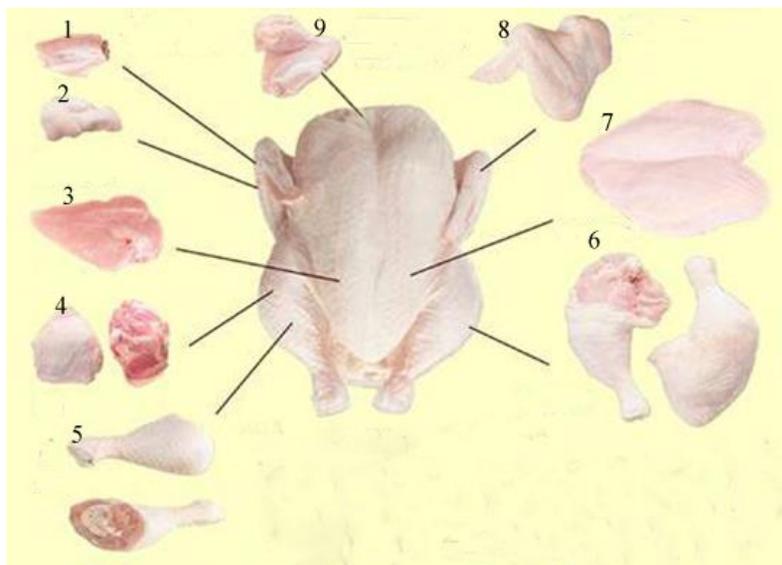
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окороч-----, 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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

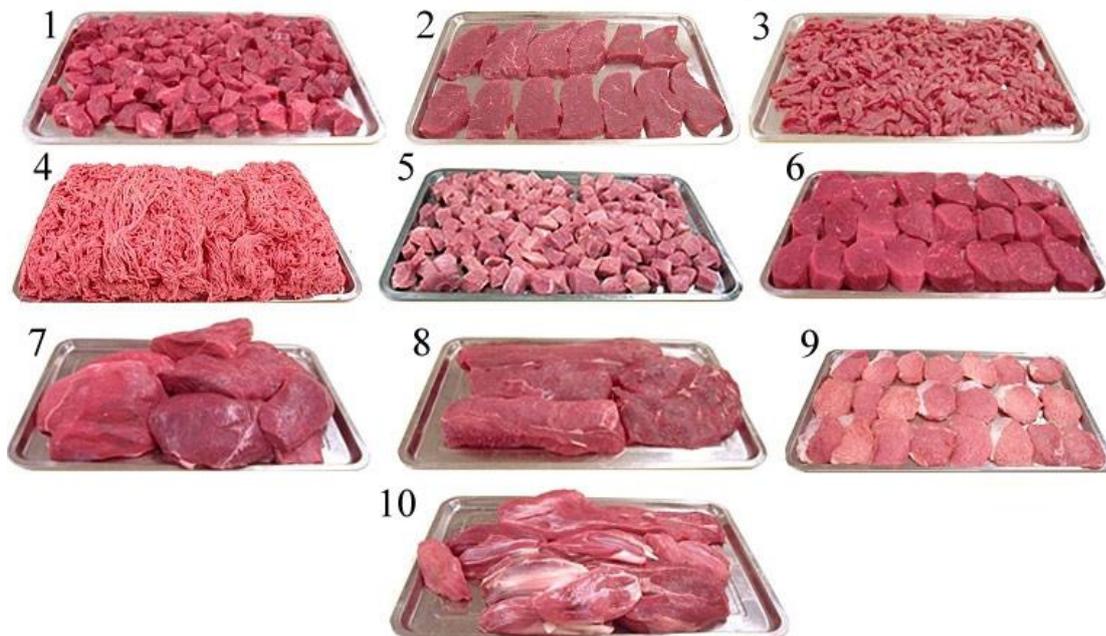
4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

### Экзаменационное задание №10

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

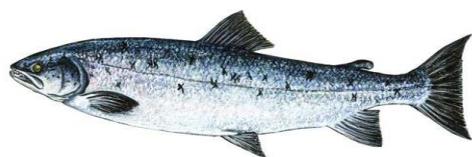
На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

## Экзаменационное задание №11

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

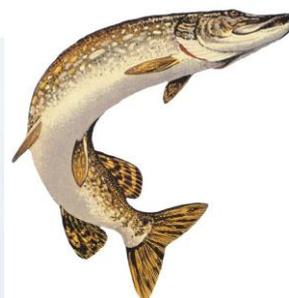
1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки. Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



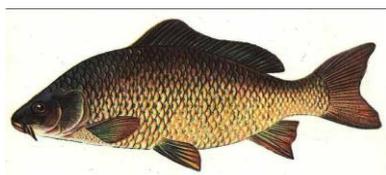
Форель



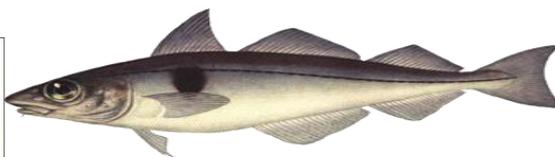
Окунь



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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Выбрать части туши для приготовления

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышение 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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

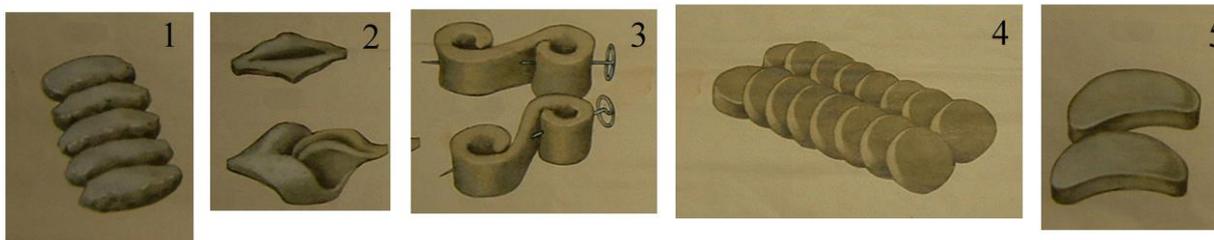
1.....

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 %.

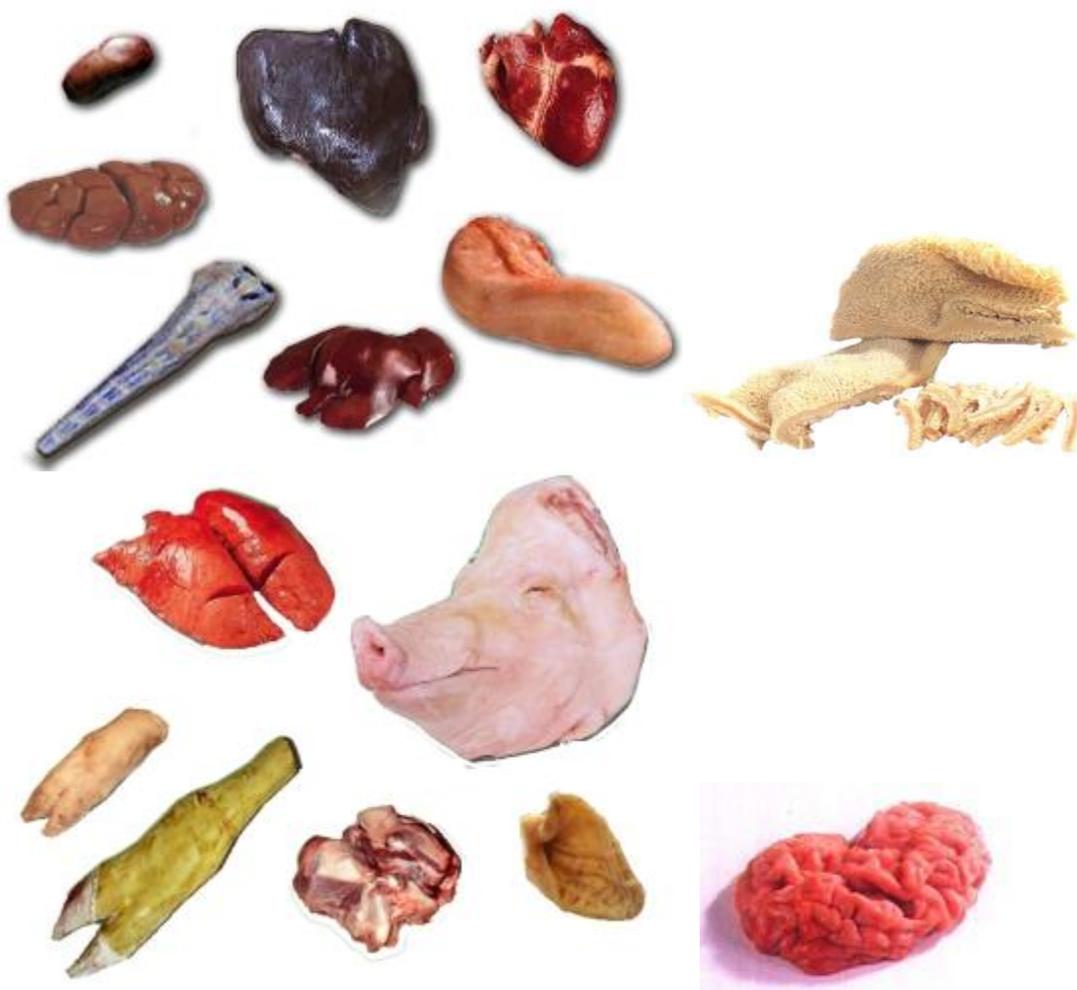
### 4. Ситуационная задача.

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

Специальность СПО 19.02.10      Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК.01      Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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%, желудки – 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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. МДК.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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, 3-10, 3-15
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, 3-11, 3-13, 3-16
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовлении полуфабрикатов из мяса	ПК 1, ОК 1-9, ПО1-4, У-3, У-5, У-6, 3-1, 3-7, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13, 3-14, 3-15, 3-16
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, 3-11, 3-12, 3-13

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, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13
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, 3-9,3-10,

#### 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

<b>Характеристика</b> <b>учебной и профессиональной деятельности</b> <b>обучающегося во время учебной практики</b>		
ФИО _____,		
обучающийся(ая) по специальности СПО 260807 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 84 час. с «__»____.20__ г. по «__»____.20__ г.		
В организации _____ <small style="text-align: center;">наименование организации, юридический адрес</small>		
<b>Виды и качество выполнения работ</b>		
<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.</b>	<b>Кол-во часов.</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика</b>
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	_____	<b>выполнено</b>
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов;	_____	<b>выполнено</b>
Механическая кулинарная обработка мяса; Изготовление полуфабрикатов из мяса;	_____	<b>выполнено</b>
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы;	_____	<b>выполнено</b>
Механическая кулинарная обработка домашней птицы; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	_____	<b>выполнено</b>
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов;	_____	<b>выполнено</b>
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	_____	<b>выполнено</b>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">           Дата «__»____.20__         </div> <div style="width: 50%; text-align: right;">           Подпись руководителя практики            _____         </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">           Подпись ответственного лица организации         </div>		

## Форма аттестационного листа

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

ФИО \_\_\_\_\_,  
 обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 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 30 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 (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. 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 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 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 СПО 260807 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 8/17

### Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

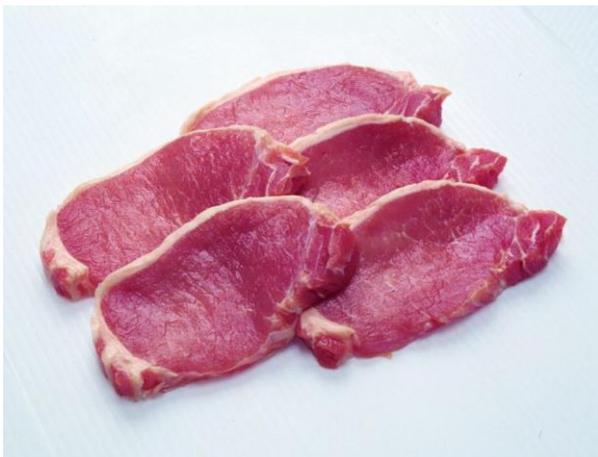
### Текст задания.

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. 1.3 Организовывать подготовку мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

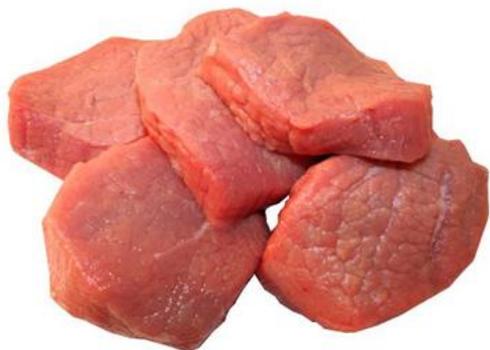
### Текст задания.

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 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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 13/17

### Задание 13

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

### 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. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### 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 1/16

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.

Литература для обучающегося

Учебники:

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – Москва. Академия. 2019.

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М. : Деловая культура, 1999

Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Деловая культура 2019.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Р.:Феникс.2000

Дополнительные источники:

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня. -:М.: Деловая культура, 2018

Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2000

Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании.- М.: Высшая школа,1992

Отечественные журналы:

«Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.01, пособие по выполнению лабораторно-практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.

Справочная литература:

ФЗ РФ 20 «качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ- Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06. 2002 №389)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2002.

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

### 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 1-3 + ОК2, 3,4,6	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	– 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	

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	– 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 (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
--	--	--

## 2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Соответствие эталону качества	<b>Да</b>
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев равномерность панировки,)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду мяса.	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие эталону качества	<b>Да</b>
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, равномерность панировки)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду рыбы	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	Соответствие эталону качества	<b>Да</b>
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, остатков кожи, зачищенность косточки, равномерность панировки, недопустимость отставание и увлажнения панировки)	да

	2. Цвет и запах, характерный доброкачественному мясу птицы	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

### 3) Устное обоснование результатов работы (не предусмотрено)

Таблица 8

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

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ</b> ФИО _____		
обучающийся на <u>  2  </u> курсе по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции базовой подготовки в объеме 350 час. с « <u>  </u> ». <u>  </u> .20 <u>  </u> г. по « <u>  </u> ». <u>  </u> .20 <u>  </u> 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 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом). <i>Не предусмотрено учебным планом</i> Тема « _____ » Оценка _____. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	– 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	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
	- оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;	
	-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20 \_\_\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 5.3 Защита курсового проекта (работы) (только для СПО)

Учебным планом не предусмотрено

#### 5.3.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1 \_\_\_\_\_

ПК 2 \_\_\_\_\_

ПК n \_\_\_\_\_

ОК 1 \_\_\_\_\_

ОК 2 \_\_\_\_\_

ОК n \_\_\_\_\_

Сочетания проверяемых показателей ПК и ОК

Таблица 7

ПК + ОК	Показатели оценки результата
<i>Например,</i> ПК 1. Определять цели, задачи и планировать работу с родителями. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ПК n+ ОК m	...

#### 5.3.1. Основные требования:

- к структуре и оформлению проекта (работы): \_\_\_\_\_;

- к защите работы проекта (работы): \_\_\_\_\_.

#### 5.3.3. Критерии оценки

Оценка работы (проекта)

Таблица 8

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

Оценка защиты работы (проекта). Таблица 9

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

**5.4. Защита портфолио** *(не предусмотрено в составе экзамена (квалификационного)).* Общие компетенции ОК 1, , ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

#### **5.4.1. 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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные

	технологии в профессиональной деятельности.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 5.4.3. Критерии оценки

#### Оценка портфолио

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели результатов подготовки	Оценка (да / нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной	

	работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);</li> <li>- составление резюме;</li> <li>- посещение дополнительных занятий;</li> <li>- освоение дополнительных рабочих профессий;</li> <li>- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;</li> <li>- уровень профессиональной зрелости;</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).</li> </ul>	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение техники безопасности;</li> <li>- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);</li> <li>- ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний</li> </ul>	

