

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
« КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА »



**Комплект оценочных средств**

**для оценки результатов освоения по профессиональному модулю**

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

**основной образовательной программы среднего профессионального  
образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**



# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

комплекта оценочных средств профессионального модуля

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

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Рецензент



Л.В. Яшина

Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



«01» сентября 2021 г.

## I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

КОС разработан в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01.01	Дифференцированный зачет	Проверка выполнения практических работ. Контроль внеаудиторных самостоятельных работ Оценка выполнения тестовых заданий. Устный опрос
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.01	Экзамен (квалификационный).	

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

#### 1.3.1 Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. – -Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. -Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Экспертная оценка выполнения практической работы
		Устный опрос
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Тестирование
		Экспертная оценка выполнения практической работы

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	Устный опрос
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация при порционировании (комплектование) и упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

<p>ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Аттестационный лист по УП; по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).</p>
<p>ОК.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный) Оценка соблюдения технологии приготовления блюд(изделий)</p>
<p>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.</p>
<p>ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>

поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. 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	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы
ОК 10 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 (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

#### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### иметь практический опыт:

ПО- 1 подготовки, уборки рабочего места;

ПО- 2 подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО- 3 обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

ПО- 4 приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ПО- 5 подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов (ПС);
- ПО- 6 ведения расчетов с потребителями;
- ПО- 7 контроля хранения и расхода продуктов на производстве (ПС);
- ПО- 8 контроль качества и безопасности готовых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПС);
- ПО- 9 подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС);
- ПО- 10 разделка туши и нарезание на порции сырого мяса, птицы (перевязка птичьей тушки для формовки) и дичи (WS);
- ПО- 11 резка и филетирование рыбы (WS);

**уметь:**

- У -1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, У-2производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У-3- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У-4- 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;
- У-5- распознавать недоброкачественные продукты;
- У-6- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- У-7- 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 (WS);

**знать:**

- 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, *в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP) (WS);*
- 2 виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- 3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- 4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- 5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;-

### **1. 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия, в которую входят представители предприятий (работодатели), предоставляющих места практик.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

#### **1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», направленные на формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе устного опроса; оценки выполнения контрольных и самостоятельных работ

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе оценки практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль по МДК осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических заданий.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций, 3) личностных результатов

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).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», оценка.

#### **1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур**

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, бланки, протоколы, ручки, калькуляторы.

## **II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **2.1 Задания для оценки освоения МДК 01.01**

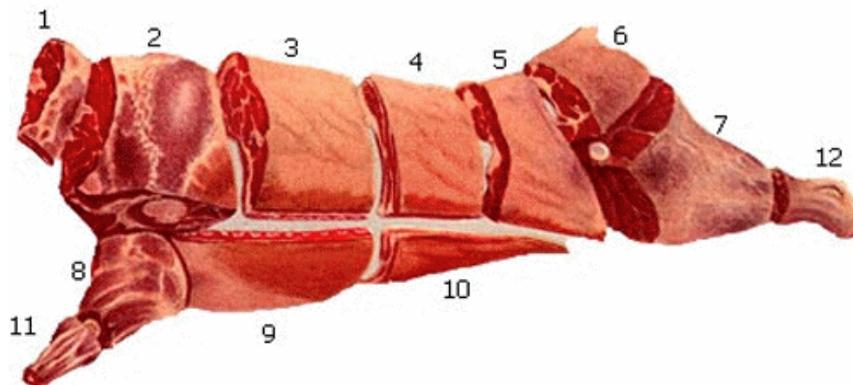
**Проверяемые результаты обучения: У 1- 9, З 1-26**

**Условия выполнения задания**

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

Вариант №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)

\_\_\_ 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.

3. Охарактеризуйте способы заправки кур для варки тушками.

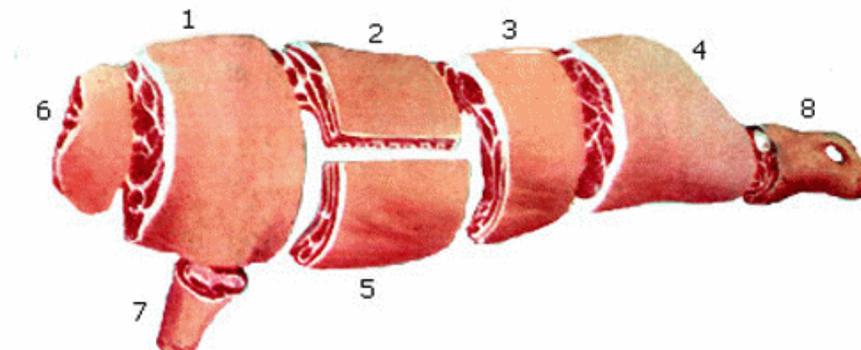
4. Ситуационная задача.

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

#### Вариант №2

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

Схема разделки туши свинины:



\_\_\_ корейка, \_\_\_ лопатка, \_\_\_ оковалок и кострец, \_\_\_ голяшка задняя \_\_\_ окорок задний, \_\_\_ брюшина, \_\_\_ шея, \_\_\_ голяшка передняя,

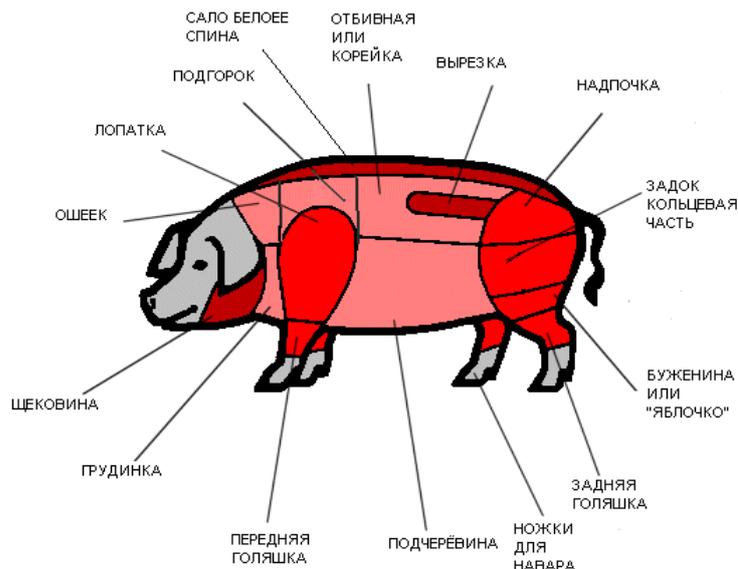
По сборнику рецептов определите процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитайте количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

3. Составьте 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).

#### Вариант №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?



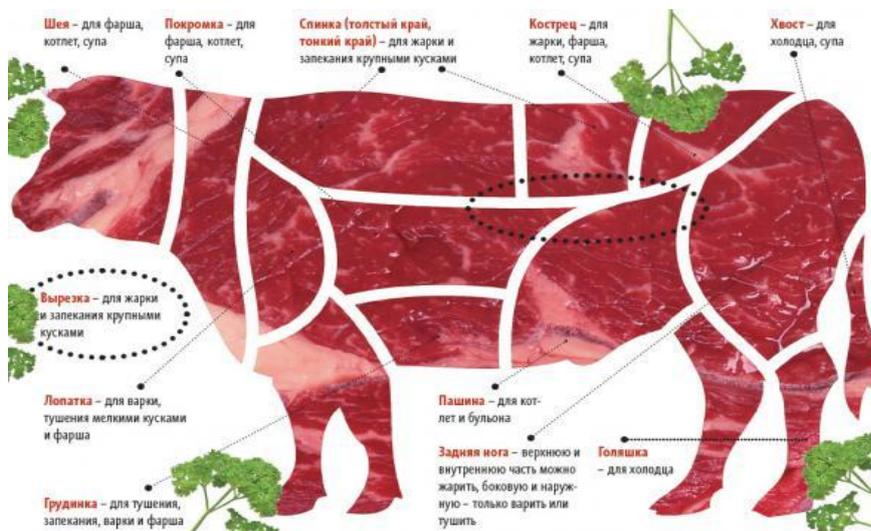
2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины. Технологическая схема.



3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД
4. Ситуация. Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СанПиН)?

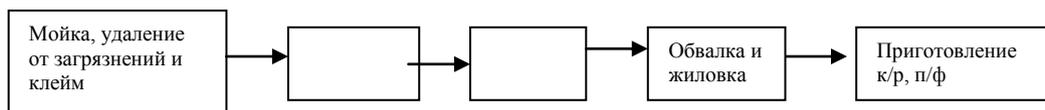
#### Вариант №4

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.



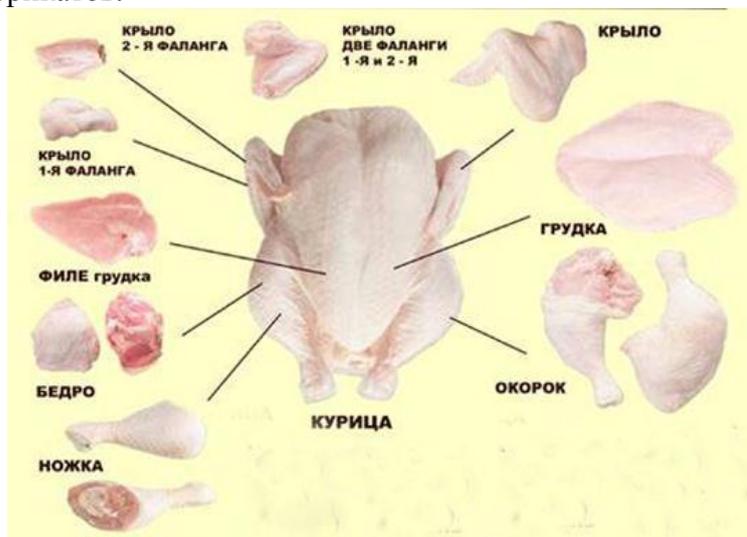
3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

4. Ситуационная задача. Рассчитайте 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 2 колонка.

### Вариант №5

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



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

Технологическая схема.



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

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

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

### Вариант №6

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

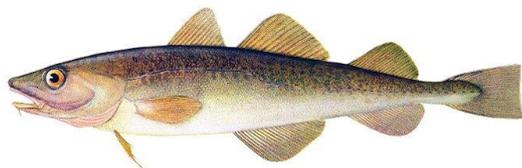


### Вариант №8

1. Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага

Б) камбала



2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

3. Определите выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1 категории.

4. Ситуационная задача. На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

### Вариант №9

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



2. Из предложенных рецептов выберите 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

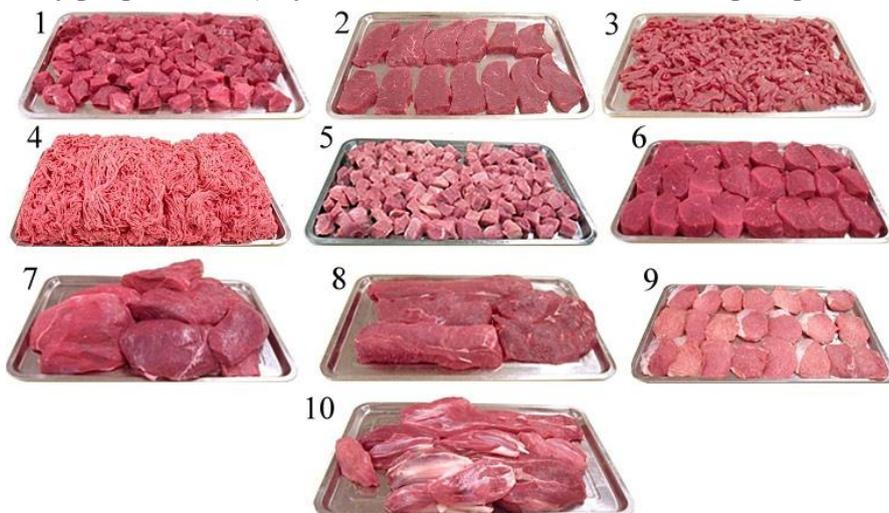
3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

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

### Вариант №10

1. Установите соответствие между рисунком и полуфабрикатами

А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые. Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов:



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?

### Вариант №11

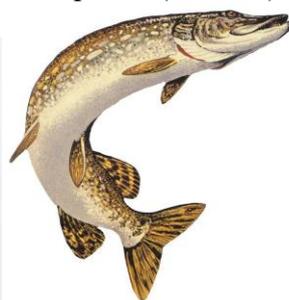
1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки. Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



Форель



Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
--------------	---------------	-----------	---------------	------------------

Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршаль)				

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

4. Ситуационная задача. При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

#### Вариант №12

1. Определите названия полуфабрикатов по форме. Запишите их.

- 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. Рассчитайте количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе.

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

#### Вариант №13

1. Выберите части туши для приготовления

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

2. Укажите приемы приготовления полуфабрикатов. Назовите способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката. Укажите 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. Определите, 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.

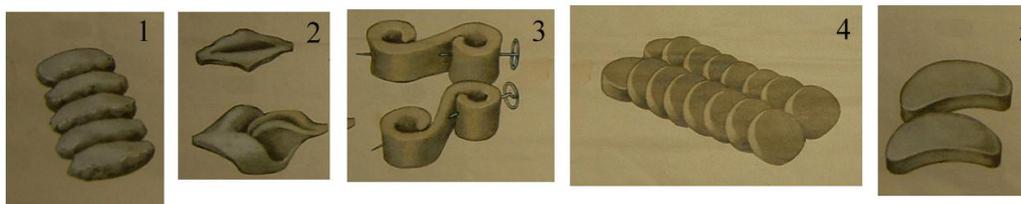
а) Указать показатели доброкачественной рыбы

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

#### Вариант №14

1. 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 обработке поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определите 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.

### Вариант №15

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



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

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

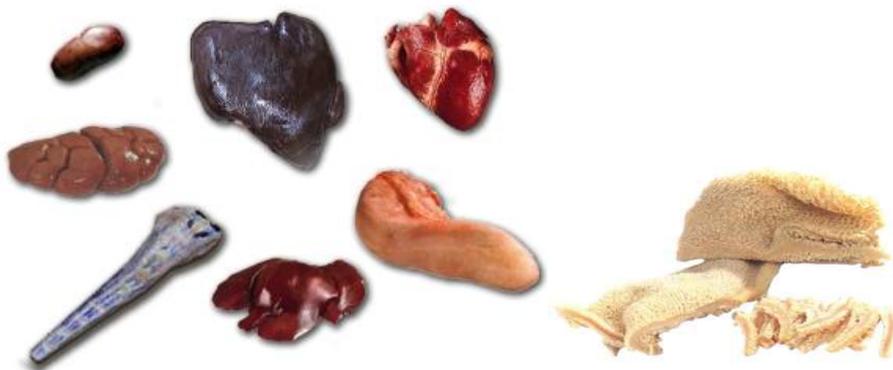
Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

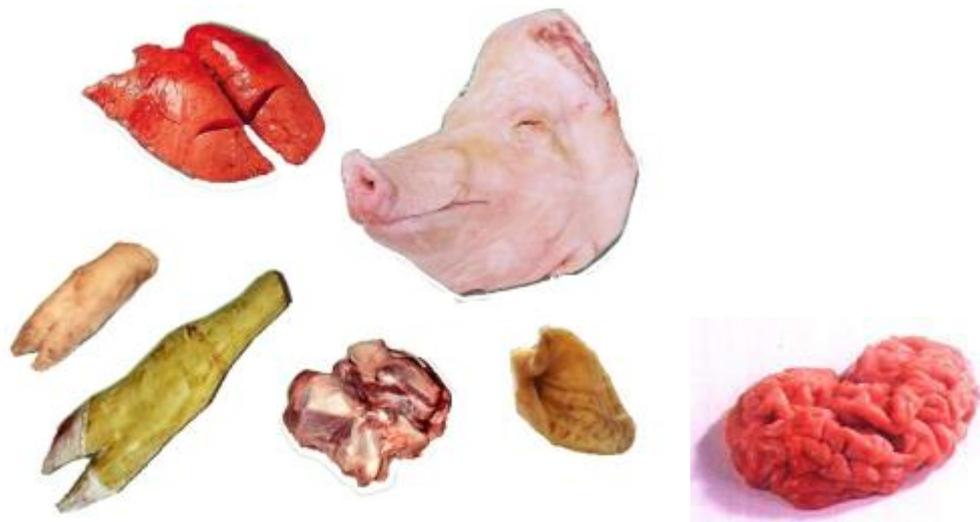
3. Рассчитайте количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

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).

### Вариант 16

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





2. Составьте технологическую схему обработки говяжьих почек
3. Определите 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 молока. Используйте молоко для приготовления полуфабрикатов из рубленой рыбной. массы, учитывая её пищевые качества.

#### Вариант 17

1. Определите и запишите названия рисунков пищевых отходов птицы и укажите условия, сроки их хранения



1



2



3



4

2. Продолжите схему обработки печени говяжьей: размораживание - вырезание желчных протоков - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_
3. Рассчитайте 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.

## 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.

### III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

#### 1.1 Учебная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК 1.1 ПК 1.2.  ПК 1.3 ПК 1.4	1. - 1 Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезать различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы,	Тема 1.1 Органолептическая оценка качества овощного сырья. Механическая обработка, нарезка, формовка овощей. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей. Хранение и реализация полуфабрикатов	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-9, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7
	2 Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживать рыбу, полуфабрикаты, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу и морепродукты. Готовить полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья для различных видов тепловой обработки. Охлаждать, замораживать, вакуумировать, полуфабрикаты из рыбы, и нерыбного водного сырья	Тема 1.2 Органолептическая оценка качества морепродуктов, рыбы. Механическая обработка, нарезка, формовка рыбы и морепродуктов. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение и реализация полуфабрикатов	ПК 1-3, ОК 1-9, У2, У4, У5 У6 У7
	3 Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты мяса, мясных продуктов,	Тема 1.3 Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов. Механическая обработка, нарезка, формовка мяса. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение и реализация полуфабрикатов	ПК 1-3, 1.4., ОК 1-9, У1, - У7
	Оценивать наличие, проверять качество, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты	Тема 1.4 Органолептическая оценка качества птицы и кролика. Механическая обработка, нарезка, формовка птицы и кролика. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение и реализация полуфабрикатов	ПК 1-3, 1.4., ОК 1-9, У-1 - У7

	из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Хранить рубленые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном и замороженном виде. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	Тема 1.5 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса, птицы и кролика. Фаршированные изделия из котлетной массы. Оценка качества готовых полуфабрикатов, хранение, реализация	ПК 1-3, 1.4., ОК 1-9, У-1 -, У-7.
	Готовить Рубленые полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов с хлебом и без. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Хранить рубленые полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	Тема 1.6 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Фаршированные изделия из котлетной массы. Оценка качества готовых полуфабрикатов, хранение, реализация	ПК 1-3, 1.4., ОК 1-9, У1 –У-7

## 1.2 Производственная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК 1.1	Организация рабочего места. Оформление заявок на сырье по накладной перед началом работы. Органолептическая оценка овощного сырья и дополнительных ингредиентов. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов приготовление полуфабрикатов. Подготовка к фаршированию овощей. порционированию, замораживанию, упаковке, хранению, реализации на вынос.	Органолептическая оценка качества овощного сырья. Механическая обработка, нарезка, формовка овощей. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Порционирование, Хранение, реализация, полуфабрикатов	ПО 1- 10 У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7
ПК 1.2.	Организация рабочего места. Оформление заявок на сырье по накладной перед началом работы. Органолептическая оценка рыбного сырья, морепродуктов и дополнительных ингредиентов. Обработка, нарезка, формовка рыбы и морепродуктов, приготовление полуфабрикатов. Подготовка рыбы и морепродуктов к. порционированию, замораживанию, упаковке, хранению, реализации на вынос.	Органолептическая оценка качества морепродуктов, рыбы. Механическая обработка, нарезка, формовка морепродуктов, рыбы. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов	ПО 1 - 10 У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7
ПК 1.3	Организация рабочего места. Оформление заявок на сырье по накладной перед началом работы. Органолептическая оценка мясного сырья, мясопродуктов и дополнительных ингредиентов. Обработка, нарезка, формовка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. Подготовка мяса и мясопродуктов к. порционированию, замораживанию, упаковке, хранению, реализации на вынос.	Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов. Механическая обработка, нарезка, формовка мяса. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение, реализация полуфабрикатов	ПО 1 - 10 У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7
ПК-4.1	Организация рабочего места. Оформление заявок на сырье по накладной перед началом работы. Органолептическая оценка основного сырья птицы, дичи, кролика, и дополнительных ингредиентов. Обработка, нарезка, формовка птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них. Подготовка птицы ,дичи, кролика к.	Органолептическая оценка качества птицы и кролика. Механическая обработка, нарезка, формовка птицы, дичи и кролика. Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов	ПО 1 - 10 У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7

	порционированию, замораживанию, упаковке, хранению, реализации на вынос.		
	Организация рабочего места. Оформление заявок на сырье по накладной перед началом работы. Органолептическая оценка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Обработка, нарезка, формовка, приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика и морепродуктов. Подготовка рубленых полуфабрикатов к порционированию, замораживанию, упаковке, хранению, реализации на вынос.	Приготовление рубленой массы с хлебом и без. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, кролика и морепродуктов. Фаршированные изделия из котлетной массы. Упаковка, хранение, реализация. Составление заявок	ПО 1 - 10 У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7

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).

#### **IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)**

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

### **I. ПАСПОРТ**

#### **Назначение:**

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

#### **Общие положения:**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01

по профессии

#### ***43.01.09 Повар, кондитер***

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Косвенное оценивание включает в себя оценку: портфолио, проекта, защиты курсовой работы (проекта) и т.п.

#### **Требования к портфолио:**

##### **Состав портфолио**

##### **Обязательные материалы:**

личная информация;  
ведомость выполнения МДК;  
аттестационный лист по учебной практике;  
аттестационный лист по производственной практике;  
Дополнительные материалы:

грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;  
сертификаты за участие в мероприятиях;  
приказы о поощрениях.

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

**Оцениваемые профессиональные компетенции:**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	<p>Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. –</p> <p>-Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>-Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p>
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<p>Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p>
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос</p>	<p>Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.</p>
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	<p>Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Демонстрация при порционировании (комплектование) и упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов. Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Оцениваемые общие компетенции:**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – 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	Аттестационный лист по УП; по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.
ОК 07. 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	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы

**Объекты и процедура оценивания:**

[4,10,16 ]- оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке

[1,2,3,5,6,7,8,9,11,12,13,14,17,18 ] - оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, «квазипрофессиональная деятельность».

**Методы и технологии оценивания:**

[ 1; 2, 3; 4; 6; 7; 8, 9 10; 12; 13,14,15,16,18-22] - сопоставление с показателями в режиме реального времени

[5,11,17] сравнение с эталонной технологией, алгоритмом в ходе структурированного (формализованного) наблюдения [в режиме реального времени].

### **Требования к процедуре оценивания:**

Помещение (место проведения): Учебный кулинарный цех.

Оборудование: электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.

Инструменты: Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.

Расходные материалы: Продукты

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: Обучающиеся снабжаются сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Норма времени: 3 часа

Количество вариантов: 15 вариантов

Деление на подгруппы: в количестве 6 чел. Три подгруппы

### **Требования к кадровому обеспечению:**

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»

Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель

## **II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).**

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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 2/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

### 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 3/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

### 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 4/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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 5/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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 6/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 7/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 8/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 9/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 10/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 11/15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 12/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

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 13/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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 14/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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 15/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### 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.

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### **Инструкции.**

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

#### **III. а. УСЛОВИЯ**

---

Количество заданий 1. Вариантов 15. 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 проведен, спецодежда в наличии.*)

#### **III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ (приведены в оценочном листе)**

---

Показатели оцениваются по 5-балльной системе

### Оценочный лист практического задания

Экзамен (квалификационный) ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	ФИО	Показатели оценки										Набрано баллов	оценка
		Внешний вид.	Цвет и запах, характерный данному виду десерта	Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	Соответствие эталону качества	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Выполнение расчетов		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ 01.**

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-68

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка в баллах
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. – -Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. -Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов. Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	

изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> <li>–</li> <li>–</li> <li>–</li> </ul>	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>ОК 7 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>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 (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 9 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

**Условия положительного заключения по освоению ВД:** вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 48 (70% из 100%).

#### IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .
2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.

5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

**Разработчики:**

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» преподаватель Богатырева Н.В.

**Согласовано:**

ООО «Персонал» заведующая рестораном «Горный» Яшина Л.В.