

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакского филиала государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«СУДАКСКИЙ РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**



г. Судак, 2024г

Паспорт фонда 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 на базе основного общего
образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии
гостеприимства»

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по
«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ФОС по ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на
заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2024 г.

Председатель цикловой МК _____ Кононенко В.А

Разработчики:

Чепурнова Э.Е. - преподаватель

Судакского филиала ГБПОУ РК

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Утверждено

И. о.заведующим Судакского
филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Д.С. Кобзев

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	9
2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	12
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	21
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	32

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации профессиональному модулю ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является форма промежуточной аттестации:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01	Дифференцированный зачёт
МДК 01.02	Дифференцированный зачёт
УП 01.01	Дифференцированный зачёт
ПП 01.01	Дифференцированный зачёт
ПМ 01	Экзамен квалификационный

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения профессионального модуля ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- 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;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- 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

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

Профессиональные компетенции

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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных

	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
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
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.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР №	Расшифровка
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1-38 ПЗ № 1-7	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ №1-5	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-13 ПЗ № 1-2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-11 ПЗ № 1-2	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

	полуфабрикатов из них			
ЛЗ № 1-9 ПЗ № 1-2	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
37- 38	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ № 1-42 ПЗ № 1-6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-5 ПЗ № 1-6	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	Дифференцированный зачет
ЛЗ № 1-10	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ

	сырья			
ЛЗ № 1- 6 ПЗ № 1-1	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ЛЗ № 1-4	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-3 ПЗ № 1-2	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-2	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ЛЗ № 1-3 ПЗ № 1-1	Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
41- 42	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

2.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

По МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» 43.01.09 Повар, кондитер

Перечислить виды заданий:

1. Практические занятия
2. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
3. Дифференцированный зачёт

Практическое занятие №1. Составление заявки на сырьё.

Практическое занятие №2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.

Практическое занятие №3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле-очистительной машины, овощерезки)

Практическое занятие №4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

Практическое занятие №5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбо-очистительной машины, ручной рыбчистки.

Практическое занятие № 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Практическое занятие №7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электро-мясорубки, куттера

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Лабораторное занятие № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

Лабораторное занятие № 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей

Лабораторное занятие № 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Лабораторное занятие №4 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Лабораторное занятие №5 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.

Лабораторное занятие № 6. Обработка домашней птицы, заправка, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

2.2 Дифференцированный зачет

2.3 Квалификационный экзамен

Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля.

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

3. КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Подготовка, обработка различными методами	

подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда	
--	---	--

	и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых	
--	---	--

	полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в	

	соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
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	
ОК. 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

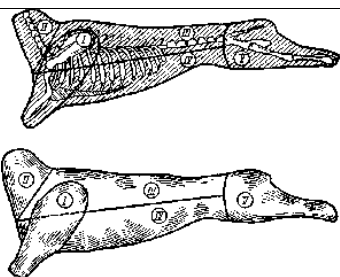
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Типовые задания дифференцированного зачёта МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

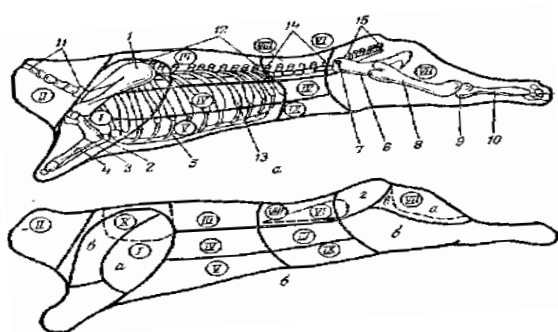
№ п/ п	Содержание вопроса	№ ответо в	Предполагаемые ответы
1	На какие группы подразделяются овощи?	1 2 3 4 5 6 7 8	Десертные Плодовые Салатно-шпинатные Пряные Луковые Капустные Корнеплоды Клубнеплоды
2	Из каких последовательных технологических операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?	1 2 3 4 5 6 7 8	Сортировка Калибровка Маринование Мытье Очистка Отбивание Дочистка Нарезание
3	Перечислите простые формы нарезки картофеля	1 2 3 4 5 6 7	Соломка Брусочки Чесночки Кубики Дольки Ломтики Кружочки
4	Как называется простая форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Соломка Жюльен Брусочек Ломтик
5	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Чесночки Шарики Стружка Бочёночки
6	На какие группы подразделяют рыбу, в зависимости от содержания жира?	1 2 3	Очень жирная – до 33% жира Средней жирности – от 3 до 8% жира

		4	Жирная – от 8 до 20 % жира Тощая – до 3% жира
7	Какая рыба поступает на предприятия питания из промышленных предприятий?	1 2 3 4	Неразделанная Потрошенная с головой Потрошенная обезглавленная Полуфабрикат
8	Как называется смесь свежих яиц с молоком или водой и солью, которую используют для того чтобы панировка хорошо держалась на полуфабрикате?	1 2 3	Соус Льезон Заправка
9	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей Чистое филе
10	Опишите подготовку помидоров для фарширования:		
11	Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба жареная с зелёным маслом (восьмеркой)» . Второе название полуфабриката «Рыба КОЛЬБЕР»		
12	Перечислите части полутуши баранины:		

			
13	Какие овощи относятся к плодовым овощам?	1 2 3 4	Томатные Тыквенные Бобовые Корнеплоды
14	Как называется технологическая операция по обработке овощей, которая способствует более равномерной тепловой обработке, придаёт блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус?	1 2 3 4 5 6	Сортировка Калибровка Мытье Очистка Дочистка Нарезка
15	Перечислите простые формы нарезки моркови	1 2 3 4 5 6	Соломка Кубики Дольки Брусочки Звёздочки Ломтики
16	Как называется простая форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Кубики Ломтики Брусочки Меседуан
17	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Звездочки Гребешки Груша Шарики
18	Какая рыба поступает на предприятия питания, в зависимости от размера?	1 2 3	Крупная – более 1,5 кг Средняя – до 1,5 кг Мелкая – 75...200 г
19	Как подразделяют рыбу по строению скелета?	1 2	С костным скелетом С хрящевым скелетом
20	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей

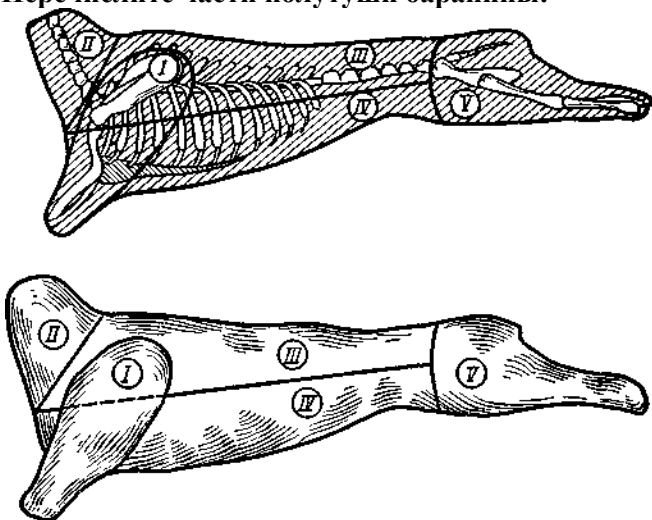
	капустных овощей	2 3 4 5 6	Жюльен Квадратики Шашки Дольки Рубка
4	Как называется простая форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Брусочки Жардиньер Соломка Жюльен
5	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Стружка Спираль Чесночки Гребешки
6	Какая рыба поступает на предприятия общественного питания?	1 2 3 4	Живая Охлаждённая Мороженная Соленая
7	Как подразделяют рыбу по характеру кожного покрова?	1 2 3	С чешуёй Без чешуи Покрытая костными чешуйками (жучками)
8	Какие виды панировок Вы знаете?	1 2 3 4 5	Мучная Белая Красная Хлебная Сухари панировочные
9	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей Чистое филе
10	Опишите подготовку кабачков для фарширования:		
11	Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба жареная с зелёным маслом (бантик)». Второе название полуфабриката «Рыба КОЛЬБЕР».		

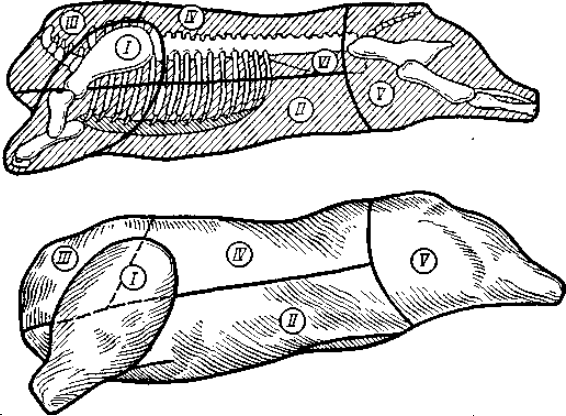
12 Перечислите части полутуши
говядины



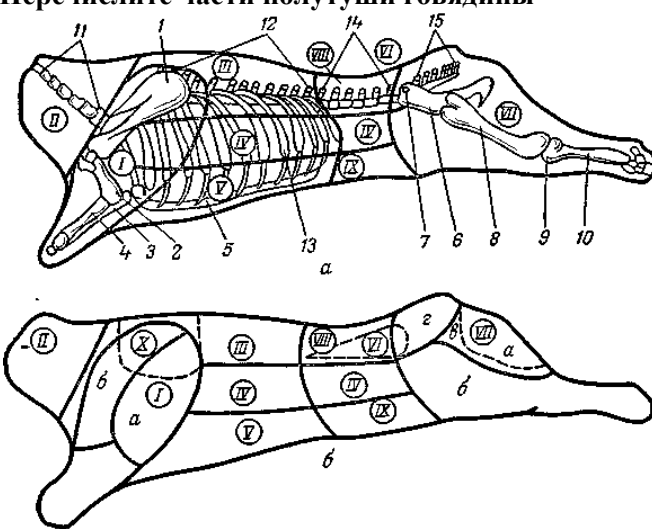
КЛЮЧ К ЗАДАНИЯМ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	На какие группы подразделяются овощи?	1 2 3 4 5 6 7 8	Десертные Плодовые Салатно-шпинатные Пряные Луковые Капустные Корнеплоды Клубнеплоды
2	Из каких последовательных технологических операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?	1 2 3 4 5 6 7 8	Сортировка Калибровка Маринование Мытьё Очистка Отбивание Дочистка Нарезание
3	Перечислите простые формы нарезки картофеля	1 2 3 4 5 6 7	Соломка Брусочки Чесночки Кубики Дольки Ломтики Кружочки
4	Как называется простая форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Соломка Жюльен Брусочек Ломтик
5	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Чесночки Шарики Стружка Бочёночки
6	На какие группы подразделяют рыбу, в зависимости от содержания жира?	1 2 3 4	Очень жирная – до 33% жира Средней жирности – от 3 до 8% жира Жирная – от 8 до 20 % жира Тощая – до 3% жира
7	Какая рыба поступает на предприятия питания из промышленных предприятий?	1 2 3 4	Неразделанная Потрошенная с головой Потрошенная обезглавленная Полуфабрикат
8	Как называется смесь свежих яиц с молоком или водой и солью, которую используют для того чтобы панировка хорошо держалась на	1 2 3	Соус Льезон Заправка

	полуфабрикате?		
9	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей Чистое филе
10	Опишите подготовку помидоров для фарширования: <i>Для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера помидоры. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем, дают стечь соку, наполняют фаршем.</i>		
11	Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба жареная с зелёным маслом (восьмеркой)». Второе название полуфабриката «Рыба КОЛЬБЕР» <i>1. Чистое филе нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, длиной 15-20 см, толщиной 1 см. 2.Отбивают. 3.Панируют мука – льезон - белая панировка. 4.Полуфабрикат сворачивают с двух сторон, придают форму «Восьмерки», скалывают металлической шпажкой.</i>		
12	Перечислите части полутуши баранины:		
		1 – лопаточная часть 2 – шейная часть 3 – корейка 4 – грудинка 5 – тазобедренная часть	
1	Какие овощи относятся к плодовым овощам?	1 2 3 4	Томатные Тыквенные Бобовые Корнеплоды
2	Как называется технологическая операция по обработке овощей, которая способствует более равномерной тепловой обработке, придаёт блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус?	1 2 3 4 5 6	Сортировка Калибровка Мытье Очистка Дочистка Нарезка
3	Перечислите простые формы нарезки моркови	1 2 3 4 5 6	Соломка Кубики Дольки Брусочки Звёздочки Ломтики
4	Как называется простая форма нарезки овощей?	1 2	Кубики Ломтики

		3 4	Брусочки Меседуан
5	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Звездочки Гребешки Груша Шарики
6	Какая рыба поступает на предприятия питания, в зависимости от размера?	1 2 3	Крупная – более 1,5 кг Средняя – до 1,5 кг Мелкая – 75...200 г
7	Как подразделяют рыбу по строению скелета?	1 2	С костным скелетом С хрящевым скелетом
8	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей Чистое филе
9	Для чего полуфабрикаты панируют?	1 2 3 4	Для образования поджаристой красивой корочки Уменьшается вытекание сока Уменьшается испарение влаги Не могу ответить на этот вопрос
12	Опишите подготовку перца для фарширования: <i>Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.</i>		
13	Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба в тесте». Второе название полуфабриката «Рыба «ОРЛИ». <i>1. Чистое филе рыбы нарезают брусочками толщиной 1 см, длиной 8-10 см. 2. Складывают в не окисляющуюся посуду и маринуют 15-30 минут. 3. Перед жареньем во фритюре рыбу обмакивают в тесто «кляр».</i>		
14	Перечислите части полутуши свинины 	1 – лопаточная часть 3 – шейная часть 4 – корейка 2 – грудинка 5 – тазобедренная часть	
1	К какой группе овощей относятся томатные овощи (томаты, перец стручковый, баклажаны)?	1 2 3	Десертные Плодовые Корнеплоды

2	Как называются технологические операции, при которых, удаляются посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры овощей, распределяют овощи по размерам и качеству	1 2 3 4 5 6	Сортировка Мытье Калибровка Очистка Дочистка Нарезка
3	Перечислите формы нарезки капустных овощей	1 2 3 4 5 6	Соломка Жюльен Квадратики Шашки Дольки Рубка
4	Как называется простая форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Брусочки Жардиньер Соломка Жюльен
5	Как называется сложная форма нарезки овощей? 	1 2 3 4	Стружка Спираль Чесночки Гребешки
6	Какая рыба поступает на предприятия общественного питания?	1 2 3 4	Живая Охлаждённая Мороженная Соленая
7	Как подразделяют рыбу по характеру кожного покрова?	1 2 3	С чешуёй Без чешуи Покрытая костными чешуйками (жучками)
8	Какие виды панировок Вы знаете?	1 2 3 4 5	Мучная Белая Красная Хлебная Сухари панировочные
9	Какие виды филе можно получить при пластовании рыбы?	1 2 3 4 5	Филе с кожей и рёберными костями Филе с кожей без костей Филе с кожей рёберными костями и позвоночной костью Филе без кожи и костей Чистое филе
10	Опишите подготовку кабачков для фарширования: <i>Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Обработанные кабачки нарезают поперёк на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 минут. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.</i>		
11	Опишите технологию приготовления полуфабриката «Рыба жареная с зелёным маслом (бантик)». Второе название полуфабриката «Рыба КОЛЬБЕР».		

	1. Чистое филе нарезают ромбиками. 2. В середине делают надрез. 3. Выворачивают так, чтобы получился бант. 4. Панируют в двойной панировке (мука – льезон – белая панировка)
12	Перечислите части полутуши говядины  Передняя четвертина: 1 – лопаточная часть (а – плечевая, б – заплечная) 2 – шейная часть 3 – толстый край 4 – покромка 5 – грудинка 10 – подлопаточная часть Задняя четвертина: 6 – вырезка 7 – тазобедренная часть а – внутренний кусок б – боковой кусок в – наружный кусок г – верхний кусок 8 – тонкий край 9 – пашина

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

Каждый правильный ответ 1 балл.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 -100% (11-12 балла)	отлично
80 -89% (10-11 баллов)	хорошо
70 -79% (9-10 баллов)	удовлетворительно
70% (8 и ниже)	неудовлетворительно

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, посоеению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».2017. – 512с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд...: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 256с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 237с. 2018
2. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие /авт.-сост.

А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 173с.

3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. –

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/>Электронно-библиотечная система IPRbooks

2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

4. Библиотека кулинера – кулинарная библиотека [Электронный ресурс].

– Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>

5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практико-ориентированное занятие по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие

/ Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.

— 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.