

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

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

ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.**
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ,  
ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**
- 3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И/ИЛИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО  
МОДУЛЮ)**

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессионального модуля (далее ПМ) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать: освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.

Таблица 1.1

#### Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ВД	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица 1.2

#### Общие компетенции:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и усвоенных знаний и усвоенных умений, определяется по (ОПОР) каждой компетенции:

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.**

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<b>ПК 1.1</b>	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов .	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
<b>ПК 1.1</b>	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	Нормативно- техническая документация используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке сырья к реализации полуфабрикатов; <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> -методы контроля качества сырья. продуктов, перед их использованием в приготовление блюд. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; -методы контроля качества приготовления продукции работниками производства. -основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства; -важность контроля

			<p>правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p>
<b>ПК 1.1</b>	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p>

			<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>-способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>
<b>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>			
<b>ПК 1.2</b>	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья.	-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	Контроль, обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	- проверять и оценивать качество на соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф;	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
		- проверять и оценивать качество на соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	методы обработки экзотических и редких видов сырья;
			способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
			-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
			-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
			-санитарно-гигиенические

		<p>птицы, дичи технологическим требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, для выбора последующей обработки;</li> <li>-производить обработку экзотических и редких видов сырья в т.ч. регионального, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор,</li> </ul>	<p>требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья.</p>
--	--	--	---

		<p>комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>- выбирать, применять различные</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы упаковки, складирования, пищевых продуктов;</p> <p>-виды оборудования, посуды используемые для хранения пищевых продуктов;</p> <p>-правила утилизации отходов.</p>



		<p>способы хранения обработанного сырья;</p> <p>-контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>- контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	
	<p>Организация упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-контролировать безопасное использование оборудования для упаковки.</p>	<p>-способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>
<b>ПК 1.3</b>	<p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и</p>	<p>- контролировать процесс приготовления полуфабрикатов из экзотических редких видов сырья в т.ч. региональных: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного</p>

	<p>экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи согласно заказу.</p>	<p>птицы, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать и осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- контролировать и осуществлять выбор, применение, комбинирование различные способы приготовления полуфабрикатов из экзотических редких видов сырья в т.ч. региональных: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом заказа и требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>- владеть техниками и контролировать применение техник:</b> работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном</li> </ul>	<p>сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>
--	--	---	---

		и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса, домашней птицы, дичи для кнельной массы; -осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде.	
<b>ПК 1.3</b>	Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов.	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией;	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	
<b>ПК 1.4</b>	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul>	<p>наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты и современные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>новые методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения при приготовлении п/ф</li> <li>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, принципы подбора пряностей и приправ;</li> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.</li> </ul>
	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</li> <li>- комбинировать разные</li> </ul>	

		<p>методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры ( в т.ч. авторских и брендовых рецептур) и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	
	<p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	

**Спецификация общих компетенций**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий          Оценка рисков на каждом шагу          Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>выделять её составные части;          Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;          Составить план действия,          Определить необходимые ресурсы;          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          Реализовать составленный план;          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.          Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач          Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 4          Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач          Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды          Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива          Психология личности          Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК. 7          Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности          Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности          Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности          Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

### 1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) – выполнение профессиональных заданий. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК .01.01.	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
МДК 01.02	ДЗ	Оценка выполнения тестовых и практических заданий
УП.01	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике
ПП.01	ДЗ	Наблюдение и экспертная оценка выполнения заданий (оценочный лист) Выполнение плана практики - отчет по контрольным точкам

### 1.2.3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Наименование профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен (по модулю) ПМ 01	Выполнение практического задания Представление (презентация) задания

## 2. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

### 2.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном) с использованием практических заданий.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

ВД	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **3. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **3.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием практического задания**

##### **3.1.1. Комплексное практическое задание**

В процессе итогового оценивания освоения вида деятельности организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала используются:

- комплексные практические задания, ориентированные на проверку освоения профессиональных и общих компетенций.

Оценка освоения профессиональных компетенций происходит поэтапно по накопительной системе на протяжении освоения программы модуля ПМ 01 на проверочных работах, на дифференцированных зачетах по УП и ПП, освоение профессиональных компетенций подтверждается документами (протоколами проверочных работ).

##### **Перечень заданий для оценки освоения профессионального модуля**

	<b>Этап контроля</b>	<b>Средства проверки</b>	<b>Оценка освоения</b>
1	МДК 01.01., + 01.02	Практическое задание	Протокол
2	ДЗ по учебной и ДЗ по производственной практике	Задание К3:	Аттестационный лист по УП, ПП
3	Экзамен по модулю	Задание К4:	Протокол



### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Задания для оценки освоения МДК. 01.02.:

##### Вариант 1

#### Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению \_\_\_\_\_, при \_\_\_\_\_ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, \_\_\_\_\_ экземпляры, распределяют овощи по \_\_\_\_\_.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

-

4. Установите соответствие:

№	Название продукта		Форма нарезки
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:  
сортировка - ...

6. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
- б) соление
- в) сушка
- г) заморозка
- д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

№	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:

- а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
- б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
- в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени питательности:

кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и опишите способы хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1 <sup>0</sup> С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8 <sup>0</sup> С, 3 суток при 0 до -2 <sup>0</sup> С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

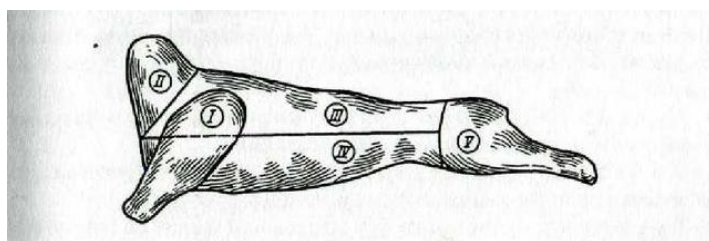
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьей и свиные, мясо-костные хвосты говяжьей, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьей, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.

**17. Решите задачи**

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошенных II категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

## Вариант 2

### Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует \_\_\_\_\_ тепловой обработке, придает блюдам \_\_\_\_\_ вид, \_\_\_\_\_ вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ способами или \_\_\_\_\_.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

- 
- 
- 
- 
- 

4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:  
мойка - ...

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные,
- б) загнившие,
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту
- г) поврежденные болезнями,
- д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

- а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;
- б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,
- в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени питательности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		Описание
1	мышечная ткань	а	состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
2	соединительная ткань	б	состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
3	костная ткань	в	состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

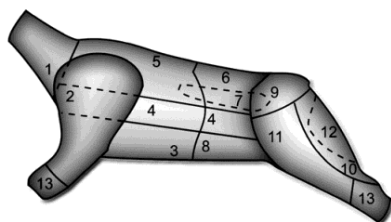
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьей и свиные, мясо-костные хвосты говяжьей, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьей, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

### 17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

**Эталоны правильных ответов:**

## Вариант 1

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.
6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а
9.
  - а) тельное
  - б) рулет
  - в) биточки
10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а, 3 - б
13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки бараньей туши
15. Корейка на кости
16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.
17.
  1. 15 кг
  2. 26 кг 190 г.
  3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

## Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы: **тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.**
6. в
7. Чтобы удалить гусениц.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а

- 9.
- а) савойская капуста
- б) репчатый лук
- в) кольраби
10. I категория
11. РС
12. 1 - б, 2 – в, 3 - а

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку. затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.
2. 25 кг 463 г.
3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

### 3.2. Требования к дифференцированному зачету по практике

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, прочей документацией с практики.

#### Виды работ по учебной практике

1. Освоение приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Освоение приемов проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Освоение приемов выбора, подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Освоение приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом

- типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
  8. Освоение приемов выбора с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
  9. Освоение приемов оценки качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
  10. Освоение приемов хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
  11. Освоение приемов порционирования (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
  12. Освоение приемов охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
  13. Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
  15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
  17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
  18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
  19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
  20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

### **Виды работ по производственной практике**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

#### **4. СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

<b>I. ПАСПОРТ</b>
-------------------

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01.

специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В процессе итогового оценивания освоения содержания программы профессионального модуля используются:

- результаты изучения междисциплинарного курса,
- экспертная оценка по итогам производственной практики,
- общая оценка результата освоения вида профессиональной деятельности.

**Проверяемые профессиональные компетенции:**

ВД	Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**



## Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

## Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

## Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 4**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 5**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 6**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 7**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

### Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

#### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

### Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

#### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

### Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 11**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Тельное».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 12**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 13**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

**Производственное задание № 14**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.

4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

### Производственное задание № 15

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться: электронными расчетными таблицами, стандартами, бланками нормативных документов
3. Вариант задания определяется по билету.
4. Место выполнения задания: учебная кухня ресторана

### **III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **III а. УСЛОВИЯ**

- 1) Экзамен проводится одновременно для всей учебной группы по подгруппам.
- 2) Количество вариантов задания для экзаменуемого по числу студентов в подгруппе.
- 3) Задания предусматривают последовательную проверку каждой компетенции.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.



23. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
24. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
25. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.  
*(Электронные)*
36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

***Дополнительные источники:***

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

***(электронные)***

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>