

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

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬ-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
- 1.1 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (квалификационном)**
- 2.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания:
- 2.2 Требования к портфолио
- 3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3.1 Задания для оценки освоения МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**
- 4.1 Аттестационные листы по учебной производственной практике
- 4.2 Дневник по учебной и производственной практике
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**
- 6 СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬ-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная Аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01. МДК.01.02	Дифференцированный зачет	Защита практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Оценка выполнения проверочных заданий по учебной практике. Аттестационные листы.
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике, аттестационные листы, дневник по практике
ПМ 01	экзамен по модулю (ПМ01)	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (по модулю)

2.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания:

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии инструкциям и регламентам	-выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенические требования; -определение качество сырья по органолептической оценке; -рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи,	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; -Соблюдение последовательности приемов и	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный

кролика.	технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.

2.2. Требования к портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. 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 подготовки.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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, 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, птицы, дичи.

Состав портфолио:

Раздел 1 «Обязательные документы»:

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);
- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- аттестационный лист по производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- дневник учебной практики;
- дневник производственной практики;
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.
- характеристика с предприятия

Раздел 2. «Дополнительные материалы»:

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- рекомендательные письма.
- отзывы о выполнении работ.

3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

-иметь практический опыт:

ПО1. Подготовка, уборка рабочего места

ПО2. Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО3. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

-уметь:

У1.Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У2. Соблюдать правила сочетаемости заимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

У3.Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

-знать:

З1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.

З2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.

З3 Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

З4. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

З5. Способы потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

3.1 Задания для оценки освоения МДК 01. 01

Проверяемые результаты 31-32-33-34-35

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
- 3.Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
- 2.Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
3. 3.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет № 14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет № 17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет № 19

1. Заправка птицы в кармашек.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)

3. Требования к пекарю.

Билет № 21

1. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
2. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
3. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
3. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
2. Обработка и характеристика мяса птицы
3. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (голова, ноги, легкие, губы, рубцы).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или

допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1 Аттестационные листы по учебной и производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной 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 требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ
1	Ознакомление с положением конкурсного задания WorldSkills.Russia по компетенции «Повар». Ознакомление с лабораторией.
2	Обработка и подготовка овощей и грибов. Проста нарезка.
3	Обработка и подготовка овощей и грибов. Сложная и фигурная нарезка.
4	Обработка и подготовка рыбы и нерыбного водного сырья.
5	Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
6	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
8	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного ассортимента
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жареных блюд
10	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для тушения и запеченных блюд.
11	Приготовление полуфабрикатов из мяса бараны, свинины и телятины. для отварных, жареных, тушеных и запеченных блюд
12	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Дифференцированный зачет по производственной 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 требованиями организации, в которой проходила практика.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

1. Общие положения

Конечными результатами освоения профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

являются знания и умения обучающегося, соответствующих профессиональным компетенциям:

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, 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.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1. Подготовка, уборка рабочего места

ПО2. Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО3. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

-уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У2. Соблюдать правила сочетаемости заимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

У3. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

-знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.

З2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.

З3. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

З4. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.

З5. Способы потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

OK10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

OK11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Условия проведения экзамена

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практического задания по приготовлению варианта заданного блюда, обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению данного блюда при представлении выполненного задания

Условием положительной аттестации «основной вид деятельности (ОВД) освоен» на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Итогом экзамена является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен» на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «основной вид деятельности не освоен»

Количество вариантов заданий: 1

Экзамен проводится в подгруппах по 12 человек в две смены.

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла «20» мая 2019г, № 11 Председатель МК _____ И.Н. Величко	Экзаменационное задание по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента профессия 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ В.Н. Касперович « ____ » мая 2019г
Инструкция <ul style="list-style-type: none">• Внимательно прочитайте задание.• Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)• Для выполнения задания Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебной кухни ресторана; нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами• Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)		
Текст задания		
В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление и реализацию полуфабрикатов для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Вам необходимо приготовить полуфабрикаты для данного блюда на 2 порции. <ol style="list-style-type: none">1. Ознакомьтесь с технологией приготовления полуфабрикатов (Приложение 1)2. Приготовьте и подготовьте к реализации полуфабрикаты на 2 порции блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 200 грамм		

3. Приготовленные и подготовленные к реализации полуфабрикаты представьте комиссии для оценки.

Преподаватель _____ /Айдарова И.Д./

Мастер п/о _____ /Величко И.Н./

Рекомендации для экзаменуемого

Для выполнения задания:

- пройдите инструктаж по охране труда
- получите у экзаменатора задание
- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения
- ознакомьтесь с критериями оценки
- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени
- ознакомьтесь с технологической картой №1, согласно учебному пособию «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Харченко Н.Э
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)
- получите сырьевой набор для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
- проведите первичную обработку сырья
- приготовьте полуфабрикаты для блюда (на 2 порции) в соответствии с предложенным заданием
- подготовьте полуфабрикаты для реализации
- уберите рабочее место
- подайте приготовленные и подготовленные к реализации полуфабрикаты членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

Для оценки результата освоения профессионального модуля:

- расскажите технологию приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			Макс. возможное
		С	Ч/С	Н/С	
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Последовательность технологических операций	2	1	0	2
3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного блюда)	5	1-4	0	5
5	Правила подачи блюда. Эстетика блюда	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	2	1	0	2

Соответствует требованиям - С
 Частично соответствует требованиям – Ч/С
 Не соответствует требованиям - Н/С

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
15-13	«5» (отлично)
12-9	«4» (хорошо)
8-6	«3» (удовлетворительно)
5-0	«2» (неудовлетворительно)

Приложение 1

Компетентностно-ориентированное задание
 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
 разнообразного ассортимента»

Технологическая карта №1

Рецептура № 93		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.Э.			
Название блюда:		Щи из свежей капусты с картофелем			
Наименование продуктов		Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		По сборнику		2 порции	
Капуста белокочанная		250	200	100	80
Картофель		160	120	64	48
Морковь		50	40	20	16
Петрушка корень		13	10	5,2	4
Лук репчатый		48	40	19,2	16
Масло подсолнечное		20	20	8	8
Бульон (или вода)		-	800	-	320
Сметана		-	-	10	10
Зелень		-	-	3	2
Выход блюда		-	1000		2/200/5/1

**Описание технологии процесса приготовления и подготовки к реализации
 полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»**

№ п/п	Технологические этапы	Форма нарезки	Размеры
1	МКО овощей		
2	Нарезка капусты	шашки	2-3 см
3	Нарезка картофеля	дольки	2-3 см
4	Нарезка моркови	дольки	2-3 см
5	Нарезка петрушки		
6	Нарезка лука репчатого	дольки	2-3 см
7	Нарезка зелени	шинковка	

Пакет экзаменатора
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
**ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
 Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

Текст задания

В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление и реализацию полуфабрикатов для блюда «Ши из свежей капусты с картофелем». Вам необходимо приготовить эти полуфабрикаты на 2 порции.

4. Ознакомьтесь с технологией приготовления полуфабрикатов (Приложение 1)
5. Приготовьте и подготовьте к реализации полуфабрикаты на 2 порции блюда «Ши из свежей капусты с картофелем», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 200 грамм
6. Приготовленные полуфабрикаты подготовьте к реализации и представьте комиссии для оценки

2. Требования к деятельности обучающегося по общим и профессиональным компетенциям

Цели задания:

Оценивает следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- 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

Умения:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

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

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Основной вид деятельности (ОВД)

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

3. Требования к оценке задания

3.1 Форма оценки задания:

Процесс приготовления и готовый продукт

3.2 Методы оценки:

Оценка процесса приготовления и критериев качества готового продукта

3.3 Требования к процедуре оценки

Помещение:	учебная кухня ресторана, количество рабочих мест соответствует количеству экзаменуемых
Оборудование:	рабочие столы, посуда, инвентарь; технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
Инвентарь	инвентарь для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и блюд посуда для приготовления блюда и для подачи блюда
Расходные материалы:	набор сырья
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, -М; «Хлебпродинформ», 1996г.
Норма времени:	2 часа (120 минут)

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (педагог)	Профильное образование
Ассистент (организатор)	Особых требований нет

4. Инструмент проверки

Соответствие процессу технологии приготовления и качеству готового продукта

4.1 Технологическая карта №1

Рецептура № 93		Сборник рецептур блюд 2016 Харченко Н.И			
Название блюда:		Щи из свежей капусты с картофелем			
Наименование продуктов		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		По сборнику		2 порции	
	Капуста белокочанная	250	200	100	80
	Картофель	160	120	64	48
	Морковь	50	40	20	16
	Петрушка корень	13	10	5,2	4
	Лук репчатый	48	40	19,2	16
	Масло подсолнечное	20	20	8	8
	Бульон (или вода)	-	800	-	320
	Сметана	-	-	10	10
	Зелень	-	-	3	2
	Выход блюда	-	1000		2/200/5/1

4.2 Контроль процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

№ п/п	Технологические этапы	Форма нарезки	Размеры
1	МКО овощей		
2	Нарезка капусты	шашки	2-3 см
3	Нарезка картофеля	дольки	2-3 см
4	Нарезка моркови	дольки	2-3 см
5	Нарезка петрушки		
6	Нарезка лука репчатого	дольки	2-3 см
7	Нарезка зелени	шинковка	

4.3. Критерии оценки качества приготовленного и подготовленного к реализации полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

Показатель оценки	Критерии оценки в соответствии с требованиями
1. Внешний вид	Нарезка овощей должна соответствовать заданным размерам, аккуратно, равномерно
2. Цвет	Натуральных продуктов, свойственный данному виду овощей
3. Вкус	Свойственный данному виду овощей
4. Аромат	Свойственный данному виду овощей
5. Текстура	Овощей плотная

--	--

4.4 Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			
		С	Ч/С	Н/С	Максимальн о возможное
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Последовательность технологических операций	2	1	0	2
3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного полуфабриката, блюда)	2	1	0	2
5	Правила подачи блюда	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	2	1	0	2
ИТОГО		12	6	0	12

С - Соответствует требованиям

Ч/С - Частично соответствует требованиям

Н/С - Не соответствует требованиям

4.5 Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка	Оценка уровня освоения ОВД
12 - 11 баллов	«5» (отлично)	ОВД освоен
10- 8 баллов	«4» (хорошо)	ОВД освоен
7– 6 баллов	«3» (удовлетворительно)	ОВД освоен
Меньше 6 баллов	«2» (неудовлетворительно)	ОВД не освоен

5. Инструкции

5.1 Инструкция для оценщика:

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

5.2 Инструкция для ассистента:

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:
 - в случае истечения срока выполнения задания
 - в случае нарушения охраны труда
 - в случае нарушения дисциплины
2. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
3. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
4. Поставьте внизу бланка дату и подпись

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Экзамен квалификационный профессия 43.01.097 Повар, кондитер

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

Бланк оценки качества блюда

группа 21 ПК (подгруппа _____)

Дата «____» июня 2019г.

№ пп	Ф.И.О.	Внешний вид соотв-“+” част.соотв –“+/-” “ несоотв- “-“	Цвет соотв-“+” част.соотв –“+/-” несоотв- “-“	Вкус- соотв-“+” част.соотв –“+/-” несоотв- “-“	Запах соотв-“+” част.соотв –“+/-” несоотв- “-“	Текстура соотв-“+” част.соотв –“+/-” несоотв- “-“	Баллы	
							С-2 ЧС-1 НС-0	набр.
1							2 - 0	
2							2 - 0	
3							2 - 0	
4							2 - 0	
5							2 - 0	
6							2 - 0	
7							2 - 0	
8							2 - 0	
9							2 - 0	
10							2 - 0	
11							2 - 0	
12							2 - 0	

Подписи _____

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Экзамен квалификационный профессия 43.01.097 Повар, кондитер

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

Бланк оценки выполненного задания

группа 21 ПК (подгруппа _____)

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники (печатные):

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
2. 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. – 464с.

Дополнительные источники:

3. 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].
4. 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].
 5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
 6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общитехнические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общитребования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.
12. 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, 10с.
13. 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.
14. 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.
15. 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
16. 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:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 18. 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).
 19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 20. 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.
 21. 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.
 22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
 23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
 24. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
 25. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
 26. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
 27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
 28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160с.
 29. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
 30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.-416с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>