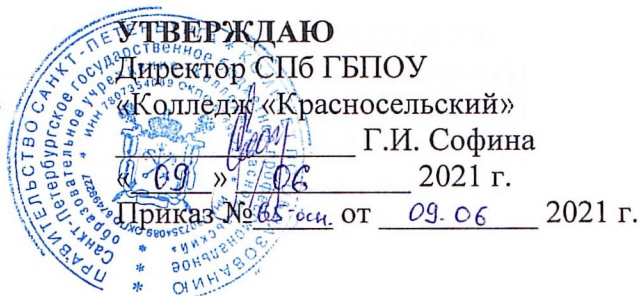


**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

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

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
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:



Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬ-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (по модулю) .....	5
3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА .....	6
4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ .....	10
5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА .....	11
6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	21

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬ-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Итогом демонстрационного экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

КОС разработан на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер; программы ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ 01 «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.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; -Соблюдение последовательности приемов и 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.	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный 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	-выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный

птицы.	технологической картой.	зачет по учебной практике.
--------	-------------------------	----------------------------

## 2.2. Требования к портфолио

### *Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио*

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

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 подготовки.

ОК.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### ***-иметь практический опыт:***

- 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 с учетом требований ХАСП к безопасности готовой продукции; разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

### ***-уметь:***

- 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.

### ***-знать:***

- 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.

### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится демонстрационный экзамен

### **3.2 Задания для оценки освоения МДК 01. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

#### 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.
3. Требования к повару.

#### Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
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)
- 3.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 пожарские)
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 (головы, 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 Общие положения

### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

№ 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 (ПО МОДУЛЮ)

### 5.1. Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**Экзамен включает:** практическую квалификационную работу по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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 студента.

#### **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.

<p>Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла « » мая 2021г, № 11</p> <p>Председатель МК _____ И.Н. Величко</p>	<p><b>Экзаменационное задание по ПМ 01</b></p> <p><b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b></p> <p>профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам. директора по УПР</p> <p>_____ В.Н. Касперович</p> <p>« » _____ 2021г</p>
<p><b>Инструкция</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Внимательно прочитайте задание.</li> <li>• Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)</li> <li>• Для выполнения задания Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебной кухни ресторана; нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами</li> <li>• Максимальное время выполнения задания 3 часа 00 мин. (180мин.)</li> </ul>		
<p><b>Текст задания</b></p>		

**В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление и реализацию полуфабрикатов для блюда «Суп-лапша домашняя». Вам необходимо приготовить полуфабрикаты для данного блюда на 1 порции.**

1. Ознакомьтесь с технологией приготовления полуфабрикатов (Приложение 1)
2. Приготовьте и подготовьте к реализации полуфабрикаты на 1 порцию блюда «Суп-лапша домашняя», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 250 грамм
3. Приготовленные и подготовленные к реализации полуфабрикаты представьте комиссии для оценки.

Мастер п/о \_\_\_\_\_ /Семенова В.В./

### 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 Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.
- 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 п/ф (оценка качества приготовленных полуфабрикатов).	5	1-4	0	5
5	Правила хранения вакуумированных п/ф	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья,	2	1	0	2

	электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины).				
--	--	--	--	--	--

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)

Компетентностно-ориентированное задание

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

**Технологическая карта №1**

Рецептура № 235		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.Э.			
Название блюда:		Суп-лапша домашняя			
Наименование продуктов		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		По сборнику		1 порции	
1	Лапша домашняя № 1106				
3	Мука пшеничная				
3	Мука пшеничная на подпыл				
4	Яйца				
5	Соль				
6	Морковь				
7	Петрушка корень				
8	Лук репчатый				
9	Масло подсолнечное				
10	Бульон (или вода)				
11	Кости пищевые				
12	Морковь				
13	Лук репчатый				
	Выход блюда	-	1000		

**Описание технологии процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда «Суп-лапша домашняя»**

<b>№ п/п</b>	<b>Технологические этапы</b>	<b>Форма нарезки</b>	<b>Размеры</b>
1	<b>МКО овощей</b>		
2			
3			
4			
	<b>Приготовления лапши</b>		
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

**Перечень посуды, инвентаря, инструментов необходимых повару для приготовления п/ф для блюда «Суп-лапша домашняя»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
<b>Оборудование</b>		
<b>Инвентарь</b>		
<b>Инструменты</b>		

<b>Посуда для подачи</b>		

**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:**

<i>Текст задания</i>
<p><b>В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление и реализацию полуфабрикатов для блюда «Суп-лапша домашняя». Вам необходимо приготовить эти полуфабрикаты на 1 порции.</b></p> <p>4. Ознакомьтесь с технологией приготовления полуфабрикатов (Приложение 1)</p> <p>5. Приготовьте и подготовьте к реализации полуфабрикаты на 1 порцию блюда «Суп-лапша домашняя», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 250 грамм</p> <p>6. Приготовленные полуфабрикаты подготовьте к реализации и представьте комиссии для оценки</p>

**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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- 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. Использовать знания по финансовой грамотности, 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.

**Вид деятельности (ВД)**

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 рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.
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 № 235		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.Э.			
Название блюда:		Суп-лапша домашняя			
Наименование продуктов		Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		По сборнику		1порции	
	Лапша домашняя № 1106		80	20	20
	Мука пшеничная			17,5	17,5
	Мука пшеничная на подпыл			3	3
	Яйца			5 гр.	5 гр.
	Соль			0,5	0,5
	Морковь	50	40	13	10
	Петрушка корень	13	10	3,3	2,5
	Лук репчатый	48	40	12	10
	Масло подсолнечное	20	20	5	5
	Бульон (или вода)	-	1250	-	313
	Кости пищевые	250	250		
	Морковь	10	8	2,5	2
	Лук репчатый	10	8	2,5	2
	Выход блюда	-	1000		1/250/2

##### 4.2 Контроль процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюда «Суп-лапша домашняя»

№ п/п	Технологические этапы	Форма нарезки	Размеры
1	<b>МКО овощей</b>		
2	Нарезка моркови	соломка	4-5 см
3	Нарезка лука репчатого	полукольца	4-5 см
4	Нарезка зелени	шинковка	
	<b>Приготовления лапши</b>		
5	Яйца обработать		



6	Муку просеять		
7	Замесить тесто		
8	Выдерживают тесто 20-30 мин.		
9	Раскатка теста 1-1,5 мм.		
10	Нарезка теста	соломка	4-5 см
11	Подсушка теста		

**4.3. Критерии оценки качества, приготовленного и подготовленного к реализации полуфабриката для блюда «Суп-лапша домашняя»**

<b>Показатель оценки</b>	<b>Критерии оценки в соответствии с требованиями</b>
1. Внешний вид	Нарезка овощей и лапши должна соответствовать заданным размерам, аккуратно, равномерно
2. Цвет	Натуральных продуктов, свойственный данному виду овощей у лапши от белого до светло-желтого.
3. Вкус	Свойственный данному виду овощей
4. Аромат	Свойственный данному виду овощей
5. Текстура	Овощей плотная у лапши сухая

#### 4.4 Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			
		С	Ч/С	Н/С	Максимально 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 п/ф (оценка качества приготовленных полуфабрикатов)	2	1	0	2
5	Правила хранения вакуумированных п/ф	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергия, 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 ВД
12 - 11 баллов	«5» (отлично)	ВД освоен
10- 8 баллов	«4» (хорошо)	ВД освоен
7- 6 баллов	«3» (удовлетворительно)	ВД освоен
Меньше 6 баллов	«2» (неудовлетворительно)	ВД 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 выполненного задания**

группа 21 ПК (подгруппа \_\_\_\_\_)

Дата «\_29\_» июня 2021г.

№ пп	Ф.И.О.	Организа- ция рабочего места  <b>2 - 0</b>	Последова- тельность технологиче- ских операций  <b>2 - 0</b>	Правила личной гигиены и охрана труда  <b>2 - 0</b>	Требовани- я к качеству блюда  <b>2 - 0</b>	Правила подачи  <b>2 - 0</b>	Косвенные показатели, влияющие на оценку  <b>2 - 0</b>	Кол-во набран- ных балов  <b>12 - 0</b>	Оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									

## 6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

### **Дополнительная литература**

1. 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, 2017г.