

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

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

Протокол № _____ от _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2023 г.

**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

Санкт-Петербург
2023 г.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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».

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная</p>

содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

аттестация:
экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	---

	<p>время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

		<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использование физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; использовать средства профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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	Оценка выполнения сообщений (докладов, презентаций) тестовых заданий. Контроль выполнения домашних, практических, 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)	

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

МДК.01.01

МДК.01.02 43.01.09 Повар, кондитер

Комплексный дифференцированный зачет

2 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.01.01 Впишите правильный ответ:		
1	Личная гигиена.....	
2	Назначение санитарной одежды...	
3	Производственные помещения располагают.....	
4	Горячий цех относится.....	
5	Перечислите инвентарь, инструменты, овощного цеха.....	
6	Цех это.....	
7	Перечислите механические процессы обработки сырья.....	
8	Ножи, доски мясного цеха маркируют.....	
9	Приёмы при приготовлении мясных п/ф.....	

МДК.01.02 Выберите и подчеркните один или несколько правильных ответов		
10	Связывают в пучки перед варкой	А) морковь Б) спаржу В) артишоки
11	Кляр это.....	А) это тесто по консистенции густой сметаны Б) это соус В) это смесь яиц и воды
12	Филе называется чистым.....	А) филе с кожей и костями Б) филе без кожи и костей В) филе с кожей и без костей
13	Нарезают п/ф для рыбы в тесте.....	А) шириной 4-5 см Б) длиной 8-10 см В) порционными кусками
14	Фаршируют.....	А) кабачки Б) баклажаны В) помидоры
15	Содержание в рыбе воды зависит.....	А) от количества жира Б) от количества белков В) от количества витаминов
16	Минимальные потери при оттаивании рыбы до 2%.....	А) при медленном на воздухе Б) в воде с солью В) при комбинированном способе
17	Рыбу обрабатывают...	А) в мясном цехе Б) в мясорыбном В) в рыбном
18	Обрабатывают со спинного плавника рыбу.....	А) камбалу Б) навагу В) судака
19	Миног натирают солью.....	А) для удаления чешуи Б) для удаления ядовитых веществ В) для формирования вкуса
20	Не потрошат через брюшко рыбу	А) навагу Б) судака В) щуку
21	С какой рыбы снимают кожу «Чулком»	А) со щуки Б) с наваги В) с камбалы
22	Мясной цех относится	А) к заготовочному Б) к доготовочному В) к специализированному
23	Мясо промывают	А) для удаления микроорганизмов Б) для улучшения качества В) для улучшения внешнего вида
24	Клеймо показатель	А) качества Б) вкуса В) аромата
25	Мясные п/ф отбивают	А) для улучшения вида Б) для придания формы В) для выравнивания поверхности
26	Мясо нарезают на порционные куски	А) вдоль волокон Б) поперёк волокон

27	Костная ткань птицы содержит	А) костный мозг Б) воздух В) углеводы
28	Какую панировку называют двойной	А) сухари Б) льезон, сухари В) сухари, льезон, сухари
29	Котлету по-киевски фаршируют	А) сливочным маслом Б) паштетной массой В) овощной массой
30	Котлеты пожарские имеют форму	А) овально - приплюснутую с острым краем Б) яйцевидно-приплюснутую В) круглую, приплюснутую

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

МДК.01.01

МДК.01.02 43.01.09 Повар, кондитер

Комплексный дифференцированный зачет

3 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.01.01 Впишите правильный ответ		
1	Отходы бывают.....	
2	Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.....	
3	Подчеркните овощи, которые входят в вид томатных овощей....	картофель, редис, огурцы, помидоры, тыква, горох, лук репчатый, перец сладкий, артишоки, баклажаны
4	Обработайте грибы шампиньоны так, чтобы не допустить изменения цвета.....	
5	Маринование	
6	Блюдо.....	
7	Постройте технологическую схему обработки картофеля.....	
8	Дайте определение процессу фарширование, приведите пример....	
9	Проведите полную гидрообработку	

	свежей зелени.....	
МДК.01.02 Выберите и подчеркните один или несколько правильных ответов		
10	Картофель содержит.	А) крахмал Б) клетчатку В) воду
11	Привычки называются вредными	А) употребление пива, лимонада Б) употребление вина, табачных изделий В) употребление табачных изделий, соков
12	Обследования на туберкулез проходят	А) 1 раз в год Б) 2 раза в год В) 1 раз в два года
13	К клубнеплодам относится	А) морковь Б) картофель В) лук репчатый
14	Капусту для тушения нарезают	А) шашками; Б) дольками; В) соломкой
15	Картофель для гарнира «Картофель жареный» основным способом нарезают	А) брусочками, ломтиками; Б) соломкой, стружкой; В) шариками, брусочками?
16	Процесс прессования означает	А) деление сырья на две фракции Б) уплотнение массы п/ф В) отделение плотной части от жидкой
17	Какую из рыб не потрошат	А) камбалу Б) осетровых В) миног
18	Процесс пластования	А) отделение мяса от кости Б) удаление позвоночной кости В) удаление реберных костей
19	Панировку называют белой	А) муку Б) белый хлеб без корки В) кляр
20	Рыба называется живой	А) только что выловленная Б) плавает спинкой вверх В) плавает брюшком вниз
21	При разделки рыбы выделяется отдельная линия обработки	А) так удобно Б) из-за специфического запаха В) из-за наличия микроорганизмов
22	Рыбу относят к скоропортящимся продуктам	А) из-за содержания витаминов Б) из-за содержания воды В) из-за содержания жиров
23	В чем положительное значение тепловой обработки рыбы	А) формируется вкус, аромат Б) погибают микроорганизмы В) изменяются витамины, минеральные вещества
24	Для жарки во фритюре рыбу панируют	А) в белой панировке Б) в двойной панировке В) кляре
25	Специфический запах рыбе придает белок	А) коллаген Б) муцин В) триметиламин
26	К фаршированным изделиям из рыбной	А) фрикадельки, тефтели Б) котлеты, биточки

	котлетной массы относятся	В) зразы, тельное
27	Для каких целей мясо охлаждают	А) для сохранения качества мяса Б) не допустить развития микроорганизмов В) продлить срок хранения
28	Костная ткань птицы содержит	А) мозговую ткань Б) воздух В) соединительную ткань
29	Котлеты по – киевски фаршируют	А) сливочным маслом Б) паштетной массой В) овощной массой
30	Котлеты из птицы «пожарские» имеют форму	А) цилиндра Б) яйцевидно-приплюснутую В) листа (капли)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

МДК.01.01

МДК.01.02 43.01.09 Повар, кондитер

Комплексный дифференцированный зачет

4 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.01.01 Впишите правильный ответ		
1	Цех это	
2	Перечислите полный комплект санитарной одежды для повара или кондитера	
3	Кто не допускается к работе на п.о.п	
4	Каким требованиям должны отвечать руки повара, кондитера	
5	Постройте схему обработки белокочанной капусты, если есть улитки.....	
6	Перечислите простые нарезки моркови.....	
7	Рыбу относят к ценному продукту питания.....	
8	Количество жира в рыбе зависит.....	
9	Можно пластовать рыбу мелких размеров	
МДК.01.02 Выберите и подчеркните один или несколько правильных ответов		

10	Овощной цех относится к цехам	А) доготовочному Б) заготовочному В) к специализированному
11	Связывают в пучки перед варкой	А) морковь А) доготовочному В) артишоки
12	К клубнеплодам относится	А) морковь Б) картофель В) лук репчатый
13	Капусту для тушения нарезают	А) пашками; Б) дольками; В) соломкой
14	Дайте определение процессу бланширование	А) обработка теплой водой Б) обработка горячей водой В) обработка горячим воздухом
15	Минимальные потери при оттаивании рыбы до 2%	А) медленное оттаивание на воздухе Б) в воде В) при комбинированном способе
16	В каком цехе разделывают рыбу	А) в мясном Б) рыбном В) мясо рыбном
17	Обрабатывают со спинного плавника рыбу	А) камбалу Б) навагу В) судака
18	С какой рыбы снимают кожу «Чулком»	А) со щуки Б) с наваги В) с камбалы
19	Миног натирают солью	А) для формирования вкуса Б) для удаления ядовитых веществ В) для формирования аромата
20	Белая панировка	А) мука Б) хлеб с коркой В) хлеб без корки
21	Маринование это	А) химический способ обработки рыбы Б) механический способ В) тепловой способ
22	Льезон	А) смесь муки воды и яиц Б) смесь жидкости и яиц В) смесь муки, соль, яиц
23	Какую из рыб не потрошат	А) камбалу Б) осетровых В) миног
24	Процесс прессования означает	А) деление сырья на две фракции Б) уплотнение массы п/ф В) отделение плотной части от жидкой
25	Мясо обрабатывают	А) в рыбном цехе Б) в мясном В) в овощном
26	Качество мяса проверяют	А) по цвету Б) по аромату В) по упругости мышечных волокон
27	Для каких целей мясо охлаждают	А) для сохранения качества мяса Б) не допустить развития микроорганизмов В) продлить срок хранения

28	Костная ткань птицы содержит	А) мозговую ткань Б) воздух В) соединительную ткань
29	Котлеты по – киевски фаршируют	А) сливочным маслом Б) паштетной массой В) овощной массой
30	Зразы из птицы имеют форму	А) цилиндра Б) яйцевидную-приплюснутую В) овально

Эталон ответов к заданию МДК 01.01 и МДК 01.02

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	Продукт или группа продуктов до мех.кулин.обраб.	1	ряд правил, которые должны соблюдать сотрудники п.о.п	1	пищевые и технические	1	обособленная производственная структура, в которой осуществляют механическую кулинарную обработку сырья
2		2	защищает продукты от попадания микроорганизмов, которые могут попасть в них с тела и личной одежды	2	редис, репка, свекла, корень сельдерея, хрен, белые корни	2	Смен. обувь, куртка, брюки, фартук, головн. убор, полотенце
3	Овощной, мясной, рыбный	3	на север, северо-восток	3	Помидоры, перец сладкий баклажаны	3	Сотрудник без мед. книжки, или с инфекционными заболеваниями
4	Смен. обувь, куртка, брюки, фартук, головн. убор, полотенце	4	к доготовочным цехам	4	очищенные грибы опускают в подкисленную воду	4	недолжно быть гнойничков, порезов
5	Сотрудник без мед. книжки, или с инфекционными заболеваниями	5	доски ОС, ножи ОС, гастроемкости, друшлаг, мусат	5	процесс обработки п/ф с добавлением органических кислот (вино, уксус, сок лимона)	5	сотрируем,срезаем кочарыгу, очищаем до 5 листа, разрезаем на 2 -4 части, кладем в подсоленную воду
6	ВИЧ , СПИД	6	обособленная производственная структура, в которой осуществляют механическую кулинарную обработку сырья	6	порционированное кулинарное изделие, оформленное и готовое к подаче	6	соломка, кубики, дольки, брусочки, кружочки, ломтики
7	Планировка не допускает переkreщивания потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды	7	сортировка, калибровка, очистка, дочистка, нарезка, прессование, взбивание, шпигование, фарширование	7	Сортируем, калибруем, моем, очищаем, дочистаем, промываем, нарезаем	7	Содержит белки, жиры, витамины, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества
8	По сортировке, калибровке, очистке, дочистке,	8	ножи М.С. доски М.С.	8	Заполнение одного продукта другим	8	От вида, возраста, места и времени вылова

	гидрообработке, нарезке овощей и грибов						
9	На специальных столах с вытяжкой	9	нарезка, отбивание, панирование, маринование	9	замачиваем, промываем в проточной воде, ополаскиваем холодной кипяченой водой	9	нет
10	Б) картофель, топинамбур, батат	10	Б) спаржу	10	А) крахмал Б) клетчатку В) воду	10	А) доготовочному
11	В) соломкой	11	А) тесто по консистенции густой сметаны	11	Б) употребление вина, табачных изделий	11	А) доготовочному
12	В) к пластинчатым	12	Б) филе без кожи и костей	12	А) 1 раз в год	12	Б) картофель
13	В) варка в небольшом количестве жидкости	13	Б) длиной 8-10 см	13	Б) картофель	13	В) соломкой
14	Б) плавает спинкой вверх	14	А) кабачки Б) баклажаны В) помидоры	14	В) соломкой	14	Б) обработка горячей водой
15	А) на воздухе Б) в воде В) комбинированным способом	15	А) от количества жира	15	А) брусочками, ломтиками	15	А) медленное оттаивание на воздухе
16	А) в мясном цехе Б) в мясо-рыбном В) в рыбном	16	А) при медленном на воздухе	16	А) деление сырья на две фракции	16	Б) рыбном В) мясо-рыбном
17	В) филе без кожи и костей	17	Б) в мясо-рыбном	17	В) миног	17	В) судака
18	А) линия	18	В) судака	18	Б) удаление позвоночной кости	18	А) со щуки
19	А) триметиламин	19	Б) для удаления ядовитых веществ	19	Б) белый хлеб без корки	19	Б) для удаления ядовитых веществ
20	Б) для удаления ядовитых веществ	20	А) навагу	20	Б) плавает спинкой вверх	20	В) хлеб без корки
21	В) хлеб без корки	21	А) со щуки	21	Б) из-за специфического запаха	21	А) химический способ обработки рыбы
22	А) химический способ обработки рыбы	22	Б) к доготовочному	22	Б) из-за содержания воды	22	Б) смесь жидкости и яиц

23	Б) смесь жидкости и яиц	23	А) для удаления микроорганизмов	23	А) формируется вкус, аромат Б) погибают микроорганизмы	23	В) миног
24	Б) в мясном	24	А) качества	24	Б) в двойной панировке В) кляре	24	А) деление сырья на две фракции
25	А) по цвету Б) по аромату В) по упругости мышечных волокон	25	Б) для придания формы В) для выравнивания поверхности	25	В) триметиламин	25	Б) в мясном
26	Б) для выравнивания поверхности В) для придания формы	26	Б) поперёк волокон	26	В) зразы, тельное	26	А) по цвету Б) по аромату В) по упругости мышечных волокон
27	Б) мясо птицы	27	Б) воздух	27	А) для сохранения качества мяса Б) не допустить развития микроорганизмов В) продлить срок хранения	27	А) для сохранения качества мяса Б) не допустить развития микроорганизмов В) продлить срок хранения
28	А) из натурального мяса	28	В) сухари, льезон, сухари	28	Б) воздух	28	Б) воздух
29	А) в умеренном пламени горелки	29	А) сливочным маслом	29	А) сливочным маслом	29	А) сливочным маслом
30	В) из чистого филе	30	Б) яйцевидно-приплюснутую	30	Б) яйцевидно-приплюснутую	30	А) цилиндра

Критерии оценивания задания по МДК 01.01 и 01.02

Вопросы и Тесты	Баллы	Оценка
Обучающийся ответил на вопросы правильно и последовательно, Помарок и исправлений нет	30 - 25	5 (отлично)
Обучающийся ответил на вопросы правильно и последовательно, Но допустил неточности в ответах на вопросы. Помарок и исправлений нет	25 - 20	4 (хорошо)
Обучающийся ответил на вопросы правильно но не последовательно. Допустил неточности в ответах на вопросы. Помарок и исправлений нет	20 – 15	3 (удовлетворительно)
Обучающийся ответил не на все вопросы правильно и не последовательно. Допустил неточности в ответах на вопросы. Есть помарки и исправления	Менее 15	2 (неудовлетворительно)

ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Общие положения

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

№ п/п	Виды работ
1	Ознакомление с положением конкурсного задания 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.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)

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.

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.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

Справочники:

Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.