ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о. директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«30» 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«30» 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов и для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_____»_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о.директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«_____»_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_____»_____2019 г.

Контрольно-оценочные материалы профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар кондитер и разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель высшей категории Казакова Т.Л.
Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.
Преподаватель категории Гурова М.П.
Преподаватель высшей категории Нугаева Ю.В.
Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
1.1.Область применения
1.2.Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
1.2.1. Общие положения об организации оценки
1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
1.2.3. Промежуточная оценка
1.3.Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
1.4.Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.1.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.3.Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

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

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена или дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках **экзамена по модулю**.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 01., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»,

Оцениваемые компетенции:

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются преподавателями ГБПОУ УКИП и С самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.3. Промежуточная оценка

Дифференцированный зачет по МДК включает в себя:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования на теоретические вопросы,

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике включает в себя:

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара.**
Форма, условия проведения определяются колледжем самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, экзамен по ПМ проводится с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Для проведения экзамена по ПМ для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).
Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Можно приглашать для оценки экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.
При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретической части демонстрационного экзамена

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи -других групп продовольственных продуктов (все ПМ). Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - полуфабрикатов; Методы, технология приготовления:	*<u>Для устных или письменных ответов:</u> Точность, правильность формулировок Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Правильное применение профессиональной терминологии Правильный выбор оборудования, инструментов, методов*	*Устные и письменные ответы на вопросы или тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование е правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий,*	*Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету Тест (компьютерный или на бумажной основе)*	*ПК 1.1-1.4*

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
- полуфабрикатов (ПМ 01), Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	*обработки и приготовления для осуществления процессов* *<u>Для тестирования:</u>* *75% правильно выполненных заданий*	*выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)*		

1.1. Инструменты для практического этапа экзамена

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
Действия: Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 1.1), повара для: -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов - Подбор, подготовка к работе, проверка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов **Умения:** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед	***<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и</u>*** ***<u>Кондитерское дело:</u>*** ***<u>Организация работы:</u>*** *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* (**ПК 1.1**). *Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами).* (**ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1**). *Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований* (***персональная гигиена***) *в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении*	*Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности*	*Базовое предприятие о.п. (ПМ 01)*	*ПМ 01:* *ПК 1.1-1.4* *ПК 1.2-1.4*

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и	*конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* (**ПК 1.1**). ***<u>Приготовление:</u>*** *Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответсвии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.* *Правильное планирование и*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения	*ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.* ***<u>Презентация</u>*** *<u>(визуальная оценка и дегустация):</u>* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы блюда, изделия.* *Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)* *Соблюдение размера и формы тарелки.* *Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)* *Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции. ***Действия (ПМ 01 0):*** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ***Умения:*** Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать	*целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.* *Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
пряности, приправы, специи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ***Действия (ПМ 01,):*** Обработка, подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов (**ПМ 01**), **<u>Умения:</u>** **Выбирать, применять,**				

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом *типа питания*, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, *особенностей заказа (задания)*. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к				

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	***Место проведение оценки*** *(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
процессам приготовления, оформления и подачи. Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду				

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01. «Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**ДЗ**
УП. 01.02.Учебная практика	**ДЗ**
ПП 01.03.Производственная практика	**ДЗ**
ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (в целом)	**Э** **Экзамен квалификационный**

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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

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 и практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме **дифференцированного зачета**. Дифференцированный зачет может проводится в виде теста. Контрольно-измерительные материалы содержат 4 варианта, состоящие из 20 вопросов. Все вопросы представлены в виде тестовых заданий с выбором одного правильного ответа. Время, необходимое для выполнения каждого задания 2 – 2,5 минуты, общее время на выполнение каждого варианта в среднем 45 минут

Система оценивания:

Каждое задание оценивается в 1 балл. Полученные обучающимися баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка выставляется по 5-ти балльной системе

Отметка по 5-ти балльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 – 8	9 – 12	13 – 16	17 – 20

(МДК 01.01) 1 вариант

1.Какие овощи относятся к корнеплодам

а) картофель, батат;

б) морковь, свекла;

в) белокочанная, цветная;

г) лук репчатый, чеснок.

2. Назовите первый этап механической кулинарной обработки капустных овощей

а) мытье, очистка;

б) мытье, нарезка;

в) очистка, мытье;

г) сортировка, калибровка .

3.По НАССР цвет доски для обработки овощей должен быть

а) белый;

б) красный;

в) синий;

г) зеленый.

4. Классическая форма нарезки мелким кубиком у свеклы (см)

а) 0,4;

б) 0,5;

в) 0,7;

г) 1,0.

5. По НАССР форма нарезки мелким кубиком размером 0,5х0,5 см называется

а) прентаньер;

б) маседуан;

в) пай;

г) брюнуаз.

6. Нуазетная выемка предназначена для

а) нанесения бороздок на поверхности продукта;

б) нарезки;

в) вырезания в форме длинной ленты;

г) вырезания шариками.

7. К условно- съедобным грибам относят

а) шампиньоны, опята;

б) сморчки, строчки;

в) белые грибы, маслята;

г) трюфели, подберезовики.

8. К семейству лососевых относят

а) осетра, стерлядь;

б) карпа, сазана;

в) треску, минтай;

г) лосося, форель.

9. Рыба с содержанием жира до 15% относится

а) к высокожирным;

б) к тощим;

в) к жирным;

г) к среднежирным.

10. Для запекания порционные куски рыбы нарезают под углом

а) 30^0

б) 90^0

в) 60^0

г) 45^0

11. Красная панировка-это

а) просеянные молотые сухари;

б) мука первого сорта;

в) пшеничный хлеб протертый через сито;

г) пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

12. К двустворчатым моллюскам относятся

а) кальмары;

б) мидии;

в) крабы;

г) трепанги.

13. Для варки порционным куском рыбу нарезают под углом

а) 30^0

б) 90^0

в) 60^0

г) 45^0

14. Назовите первый этап обработки охлаждённой говядины

а) обсушивание;

б) обмывание;

в) удаление клейма;

г) размораживание .

15.По НАССР цвет доски в мясном цехе должен быть

а) белый, зеленый;

б) синий, коричневый;

в) красный, желтый;

г) красный, белый.

16. К крупнокусковым п/ф из свинины относятся

а) ростбиф, мясо шпигованное;

б) грудинка фаршированная, баранье седло;

в) рулет из лопатки, окорок жареный;

г) все ответы верны.

17. Назовите порционные п/ф, приготовленные из говядины для тушения:

а) бифштекс, филе;

б) антрекот, ромштекс;

в) говядина духовая , зразы отбивные;

г) ромштекс, лангет.

18. В состав натурально- рубленой массы для приготовления п/ф люля-кебаб добавляют

а) шпик;

б) чеснок;

в) сок лимона;

г) хлеб.

19. К субпродуктам II категории относятся

а) легкое;

б) почки;

в) язык;

г) мозги.

20. Для приготовления п/ф из птицы котлеты по-киевски используют

а) мякоть большого и малого филе с косточкой;

б) мякоть филе без косточки;

в) мякоть малого филе;

г) мякоть ножек.

МДК 01.01 Вариант 2

1. Какие из овощей относятся к капустным

а) морковь, свекла;

б) картофель, батат;

в) лук репчатый, чеснок;

г) белокочанная, цветная.

2. Назовите первый этап механической кулинарной обработки клубнеплодов

а) мытье, нарезка;

б) калибровка, очистка;

в) сортировка, калибровка;

г) мытье, очистка.

3. По НАССР цвет доски для обработки овощей должен быть

а) зеленым;

б) белым;

в) красным;

г) синим.

4. Классическая форма нарезки соломкой у моркови (см)

а) 4-5 см;

б) 2-3 см;

в) 6 см;
г) 7-8 см

5. По НАССР форма нарезки мелким кубиком размером 0,5х0,5 см называется

а) маседуан;
б) пай;
в) брюнуаз;
г) прентаньер .

6. Нуазетная выемка принадлежит для

а) вырезания шариками;
б) нарезки стружкой;
в) вырезания в форме длинной ленты;
г) нанесения бороздок на поверхности продукта.

7. К трубчатым (губчатым) грибам относят

а) трюфели, подберезовики;
б) сморчки, строчки;
в) шампиньоны, опята;
г) белые грибы, маслята.

8. К семейству карповых относят

а) треску, минтай;
б) карпа, сазана;
в) осетра, стерлядь;
г) лосося, форель.

9. Рыба с содержанием жира свыше 15%, относится

а) к жирным;
б) к среднежирным;
в) к тощим;
г) к высокожирным.

10. Для жарения основным способом (кругляши) порционные рыбу нарезают под углом

а) $30^{0;}$
б) $90^{0;}$
в) $45^{0;}$
г) 60^{0}.

11.Мучная панировка – это

а) просеянные молотые сухари;
б) мука первого сорта;
в) пшеничный хлеб протертый через сито;
г) пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

12.К морским ракообразным относятся

а) кальмары;
б) мидии;

в) крабы;

г) трепанги.

13. **На п.о.п. говядина поступает:**

а) тушами;

б) полутушами;

в) четвертинами;

г) все варианты верны

14.У говядины для жарки используют следующие части мяса

а) толстый и тонкий края;

б) боковая и наружняя части задней ноги;

в) покромка и лопатка

г) пашина и грудинка.

15.По НАССР цвет досок в мясном цехе должен быть

а) синим, коричневым;

б) красным, желтым;

в) красным, белым;

г) белым, зеленым.

16.К крупнокусковым п/ф из говядины относятся

а) рулет из лопатки, окорок жареный;

б) баранье седло ,грудинка фаршированная ;

в) ростбиф, мясо шпигованное ;

г) рулет из телятины, баранье седло.

17. Назовите порционные п/ф из толстого и тонкого краев

а) антрекот, ромштекс;

б) бифштекс, филе;

в) ромштекс, зразы отбивные;

г) говядина духовая, зразы отбивные.

18.В состав рубленой массы для приготовления п/ф фрикадельки добавляют

а) чеснок;

б) шпик;

в) сырое яйцо;

г) сок лимона.

19. К субпродуктам I категории относятся

а) ноги свиные, ноги говяжьи;

б) головы говяжьи, головы бараньи;

в) мозги, язык;

г) желудок, легкое.

20. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для тушения

а) гуляш

б) бефстроганов;

в) поджарка;

г) шашлык.

МДК 01 Вариант 3

1. Какие овощи относятся к клубнеплодам

а) морковь, свекла;

б) картофель, батат;

в) белокочанная, цветная;

г) лук репчатый, чеснок.

2. Назовите первый этап механической кулинарной обработки корнеплодов

а) мытье, очистка;

б) мытье, нарезка;

в) сортировка, калибровка;

г) калибровка, очистка.

3. По НАССР цвет доски для обработки овощей должен быть

а) красным;

б) синим;

в) зеленым;

г) белым.

4.Классическая форма нарезки мелким кубиком у картофеля (см)

а) 0,4;

б) 1,0;

в) 0,7;

г) 0,5.

5. По НАССР форма нарезки мелким кубиком размером 0,5х0,5 см называется

а) брюнуаз;

б) прентаньер;

в) маседуан;

г) пай.

6. Нуазетная выемка предназначена для

а) нанесения бороздок на поверхность продукта;

б) вырезания шариками;

в) нарезки стружкой;

г) вырезания в форме длинной ленты.

7. К пластинчатым грибам относят

а) шампиньоны, опята;

б) белые грибы, маслята; в) сморчки, строчки;

г) трюфели, подберезовики.

8. К семейству осетровых относят

а) лосося, форель;

б) треску, минтай;

в) карпа, сазана;

г) осетра, стерлядь.

9. Рыба, с содержанием жира до 2%, относится

а) к жирным;

б) к тощим;

в) к среднежирным;

г) к высокожирным.

10. Для варки порционные куски рыбы нарезают под углом

а) 90^0;

б) 30^0;

в) 45^0;

г) 60^0;

11. Белая панировка - это

а) пшеничный хлеб нарезанный соломкой;

б) пшеничный хлеб протертый через сито;

в) просеянные молотые сухари;

г) мука первого сорта.

12. К головоногим моллюскам относятся

а) трепанги;

б) крабы;

в) мидии;

г) кальмары.

13.Укажите форму полуфабриката – тельного:

а) кирпичик

б) полумесяц

в) капелька

г) батон

14. Назовите первый этап обработки охлажденной баранины

а) обмывание;

б) удаление клейма;

в) обсушивание;

г) размораживание.

15. По НАССР цвет досок в мясном цехе должен быть

а) белым, зеленым;

б) синим, коричневым;

в) красным, белым;

г) красным, желтым.

16. К крупнокусковым п/ф из говядины относятся

а) баранье седло, грудинка фаршированная;

б) ростбиф, мясо шпигованное;

в) рулет из лопатки, окорок жареный;

г) все ответы верны.

17. Назовите порционные п/ф из вырезки говядины

а) антрекот, ромштекс;

б) бифштекс, филе;

в) ромштекс, зразы отбивные;

г) говядина духовая, зразы отбивные.

18. **В состав натурально- рубленой массы для п/ф бифштекс добавляют**

а) шпик;

б) чеснок;

в) сок лимона;

г) сырое яйцо.

19. К субпродуктам I категории относятся

а) ноги свиные, ноги говяжьи;

б) мозги, печень;

в) желудок, легкое;

г) головы говяжьи, головы бараньи.

20. Какие порционные п/ф для жарки готовят из баранины

а) филе, лангет;

б) антрекот, ромштекс;

в) котлеты натуральные, отбивные;

г) зразы отбивные,

МДК 01 01. Вариант 4

1.Какие овощи относятся к луковым

а) морковь, свекла;

б) лук репчатый, чеснок;

в) картофель, батат;

г) белокочанная, цветная.

2. Назовите первый этап механической кулинарной обработки клубнеплодов

а) мытье, нарезка;

б) сортировка, калибровка;

в) мытье, очистка;

г) калибровка, очистка.

3.По НАССР цвет доски для обработки овощей должен быть

а) синим;

б) зеленым;

в) белым;

г) красным.

4.Классическая форма нарезки мелким кубиком у картофеля (см)

а) 1;

б) 0,4;

в) 0,5;
г) 0,7.

5.По НАССР форма нарезки мелким кубиком размером 0,5х0,5 см называется

а) пай;
б) прентаньер;
в) брюнуаз;
г) маседуан.

6. Нуазетная выемка предназначена для

а) нарезки стружкой и спиралью;
б) нанесения бороздок на поверхность продукта;
в) вырезания шариками;
г) вырезания в форме длинной ленты.

7.К сумчатым грибам относятся

а) сморчки, строчки;
б) шампиньоны, опята;
в) белые грибы, маслята;
г) трюфели, подберезовики.

8. К семейству тресковых относятся

а) карп, сазан;
б) треска, минтай;
в) осетр, стерлядь
г) лосось, форель.

9.Рыба с содержанием жира до 8%,относится

а) к тощим
б) к жирным
в) к среднежирным
г) к высокожирным

10.Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом

а) 90^0;
б) 45^0;
в) 30^0;
г) 60^0.

11.Фигурная панировка-это

а) пшеничный хлеб протертый через сито;
б) просеянные молотые сухари;
в) мука первого сорта;
г) пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

12. К иглокожым относятся

а) крабы;
б) кальмар;

в) трепанги;

г) мидии.

13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для жарки

а) гуляш, азу

б) плов,

в) азу

г) бефстроганов.

14. Назовите первый этап обработки охлажденной свинины

а) размораживание;

б) удаление клейма;

в) обмывание;

г) обсушивание.

15. По НАССР цвет досок мясного цеха должен быть

а) красным, желтым;

б) белым, зеленым;

в) синим, коричневым;

г) красным, белым.

16. К крупнокусковым п/ф из баранины относятся

а) грудинка фаршированная, баранье седло;

б) рулет из лопатки, окорок жареный;

в) рулет из телятины, баранье седло;

г) ростбиф, мясо шпигованное.

17. Назовите порционные п/ф из толстого и тонкого края

а) ромштекс, зразы отбивные;

б) бифштекс, филе;

в) говядина духовая, зразы отбивные;

г) антрекот, ромштекс.

18. В состав натурально-рубленой массы для п/ф котлеты полтавские добавляют

а) яйцо**;**

б) шпик;

в) сок лимона;

г) чеснок.

19. К субпродуктам II категории относятся

а) желудок;

б) мозги;

в) сердце;

г) язык.

20. Для приготовления п/ф из птицы котлеты по киевски используют

а) мякоть филе;

б) мякоть ножек;

в) мякоть большого филе с косточкой;

г) мякоть малого филе.

МДК 01 01. Вариант 5

1.Какие овощи относятся к луковым

а) морковь, свекла;

б) лук репчатый, чеснок;

в) картофель, батат;

г) белокочанная, цветная.

2. Назовите первый этап механической кулинарной обработки клубнеплодов

а) мытье, нарезка;

б) сортировка, калибровка;

в) мытье, очистка;

г) калибровка, очистка.

3.По НАССР цвет доски для обработки овощей должен быть

а) синим;

б) зеленым;

в) белым;

г) красным.

4.Картофель нарезанный брусочками используют в кулинарии для:

а) супов и жарки основным способом

б) для жарки во фритюре

в) для тушения

г) для припускания

5.По НАССР форма нарезки мелким кубиком размером 0,5х0,5 см называется

а) пай;

б) прентаньер;

в) брюнуаз;

г) маседуан.

6. Нуазетная выемка предназначена для

а) нарезки стружкой и спиралью;

б) нанесения бороздок на поверхность продукта;

в) вырезания шариками;

г) вырезания в форме длинной ленты.

7.Фигурная панировка-это

а) пшеничный хлеб протертый через сито;

б) просеянные молотые сухари;

в) мука первого сорта;

г) пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

8.К сумчатым грибам относятся

а) сморчки, строчки;

б) шампиньоны, опята;

в) белые грибы, маслята;
г) трюфели, подберезовики.

9. К семейству тресковых относятся

а) карп, сазан;
б) треска, минтай;
в) осетр, стерлядь
г) лосось, форель.

10.Рыба с содержанием жира до 8%,относится

а) к тощим
б) к жирным
в) к среднежирным
г) к высокожирным

11.Для варки рыбы используют

а) филе с кожей
б) чистое филе
в) кругляши
г) все вариаанты верны

12. Укажите форму полуфабриката тельного

а) полумесяц
б) кирпичик
в) капелька
г) батон

13. Назовите порционные п/ф из толстого и тонкого края

а) ромштекс, зразы отбивные;
б) бифштекс, филе;
в) говядина духовая, зразы отбивные;
г) антрекот, ромштекс.

14 В состав натурально-рубленой массы для п/ф котлеты полтавские добавляют

а) яйцо**;**
б) шпик;
в) сок лимона;
г) чеснок.

15. Назовите первый этап обработки охлажденной свинины

а) размораживание;
б) удаление клейма;
в) обмывание;
г) обсушивание.

16. По НАССР цвет досок мясного цеха должен быть

а) красным, желтым;
б) белым, зеленым;
в) синим, коричневым;

г) красным, белым.

17. К крупнокусковым п/ф из баранины относятся

а) грудинка фаршированная, баранье седло;

б) рулет из лопатки, окорок жареный;

в) рулет из телятины, баранье седло;

г) ростбиф, мясо шпигованное.

18. В состав натурально-рубленой массы для п/ф котлеты полтавские добавляют

а) яйцо**;**

б) шпик;

в) сок лимона;

г) чеснок.

19. К субпродуктам I категории относятся

а) ноги свиные, ноги говяжьи;

б) мозги, печень;

в) желудок, легкое;

г) головы говяжьи, головы бараньи.

20. Для приготовления п/ф из птицы котлеты по киевски используют

а) мякоть филе;

б) мякоть ножек;

в) мякоть большого филе с косточкой;

г) мякоть малого филе.

КЛЮЧ к МДК 01.01

	Вариант 1		**Вариант 2**		**Вариант 3**		**Вариант 4**		**Вариант 5**
1	**Б**	1	**Г**	1	**Б**	1	**Б**	1	**Б**
2	**Г**	2	**В**	2	**В**	2	**Б**	2	**Б**
3	**Г**	3	**А**	3	**В**	3	**Б**	3	**Б**
4	**Б**	4	**А**	4	**Г**	4	**В**	4	**А**
5	**Г**	5	**В**	5	**А**	5	**В**	5	**В**
6	**Г**	6	**А**	6	**Б**	6	**В**	6	**В**
7	**Б**	7	**Г**	7	**Б**	7	**А**	7	**Г**
8	**Г**	8	**Б**	8	**А**	8	**Б**	8	**А**
9	**В**	9	**Г**	9	**Б**	9	**В**	9	**Б**
10	**А**	10	**Б**	10	**А**	10	**В**	10	**В**
11	**А**	11	**Б**	11	**Б**	11	**Г**	11	**В**
12	**Б**	12	**В**	12	**Г**	12	**В**	12	**А**
13	**Б**	13	**В**	13	**Б**	13	**Г**	13	**Г**
14	**В**	14	**А**	14	**Б**	14	**Б**	14	**Г**
15	**В**	15	**Б**	15	**Г**	15	**А**	15	**Б**
16	**В**	16	**В**	16	**Б**	16	**А**	16	**А**
17	**В**	17	**А**	17	**Б**	17	**Г**	17	**А**
18	**В**	18	**В**	18	**А**	18	**Г**	18	**Г**
19	**А**	19	**В**	19	**Б**	19	**А**	19	**Б**
20	**А**	20	**А**	20	**В**	20	**В**	20	**В**

УЧЕБНАЯ и ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Вариант 1

1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать картофель вручную брусочками, турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Произвести обработку и разделку рыбы с костным скелетом на филе с кожей и реберными костями, минимизация отходов ,кулинарное назначение,сроки и способы хранения.
3. Приготовить порционный полуфабрикат из говядины: антрекот. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 2

1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать картофель вручную кубиками трех видов, турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Произвести обработку и разделку рыбы с костным скелетом на чистое филе, минимизация отходов ,кулинарное назначение,сроки и способы хранения.
3. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из говядины: бефстроганов. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 3

1. Произвести механическую кулинарную обработку корнеплодов, нарезать морковь вручную соломкой, турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для варки. Кулинарное назначение, сроки и способы
3. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из говядины: гуляш. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 4

1. Произвести механическую кулинарную обработку луковых овощей, нарезать репчатый лук вручную кольцами, соломкой. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовить рыбную котлетную массу и п\ф из нее:,котлеты. Сроки и способы хранения:.
3. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из говядины : азу. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 5

1. Произвести механическую кулинарную обработку капустных овощей, нашинковать капусту белокочанную вручную соломкой. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для припускания. Кулинарное назначение,сроки и способы
3. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы: котлеты. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 6

1. Произвести механическую кулинарную обработку соленых овощей, нарезать соленые огурцы вручную кружочками, ломтиками, соломкой. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для блюд сложного приготовления:стейки,. Сроки и способы хранения:
3. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы: тефтели. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 7

1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать картофель вручную кубиками: крупный, средний, мелкий. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовить рыбную котлетную массу и п\ф из нее:,биточки. Сроки и способы хранения:.
3. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат : поджарка. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 8

1. Произвести механическую кулинарную обработку томатных овощей, подготовить помидоры для фарширования. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для жарки основным способом. Кулинарное назначение,сроки и способы
3. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы: зразы. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 9

1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать картофель вручную фьюжен , турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.

2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для блюд сложного приготовления:,кругляши. Сроки и способы хранения:

3. Приготовить полуфабрикат из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленный Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 10

1. Произвести механическую кулинарную обработку корнеплодов, нарезать свеклу вручную соломкой. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для жарки во фритюре. Кулинарное назначение,сроки и способы
3. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы: шницель. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 11

1. Произвести механическую кулинарную обработку корнеплодов, нарезать морковь вручную кубиками: средними, мелкими, турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовить рыбную котлетную массу и п\ф из нее:,тельное. Сроки и способы хранения:.
3. Приготовить порционный полуфабрикат котлеты по киевски. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

Вариант 12

1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать картофель вручную брусочками, турне. Условия и сроки и способы хранения, способы минимизации отходов, кулинарное назначение.
2. Приготовление п\ф из рыбы с костным скелетом для блюд сложного приготовления:медальоны. Сроки и способы хранения:
3. Приготовить полуфабрикат: печень по строгановски. Требования к качеству, сроки и условия хранения п/ф, кулинарное назначение.

1. *ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой)* ***аттестации***

1.1.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации

Задания №	
Проверяемые знания, умения	***Критерии оценки***
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов (для ПМ 01),; последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи (ПМ 01), - других групп продовольственных продуктов . Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - полуфабрикатов (ПМ 01), Методы, технология приготовления: - полуфабрикатов (ПМ 01), - Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	*75% правильно выполненных заданий при тестировании*

1.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Предмет оценки	*Критерии оценки*
1	*2*
ПК 1.1-1.4	***С учетом требований WSR по компетенциям Повар, кондитер*** ***Организация работы:*** *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* (**ПК 1.1**). *Корректное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).* **(ПК 1.1,).** *Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований (**персональная гигиена**) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* (**ПК 1.1**). ***Приготовление:*** *Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответствии нормами* *отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков работы с ножом.* *Правильное планирование и ведение процесса приготовления,* *оптимизация процесса приготовления.* ***Презентация** (визуальная оценка и дегустация):* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы полуфабриката.* *Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.*

1. ***ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ***

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	*Отметка о выполнении*
Организация работы: *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* (**ПК 1.1,**). *Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).* (**ПК 1.1,**). *Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований (**персональная гигиена**) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* (**ПК 1.1**). ***Приготовление:*** *Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков работы с ножом.* ***Презентация** (визуальная оценка и дегустация):* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы выхода полуфабрикатов.*	
*Общее количество выполненных критериев*_____ *Оценка выполнения задания*_____	

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт	• подготовки, уборки рабочего места; • подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; • приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями
уметь	• подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; • распознавать недоброкачественные продукты; • выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; • владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; • проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	• требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; • требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей,

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; • ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; • способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.