



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МО-43.02.15.ПМ.01.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021



Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## Содержание

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля .....	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 .....	5
2.1 Форма проведения экзамена по модулю .....	5
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке на экзамене по модулю .....	6
2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке на экзамене по модулю .....	16
2.4 Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01, вопросы /задания для подготовки к экзамену.....	17
3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ .....	23

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 является экзамен по модулю.

Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля:

- междисциплинарного курса МДК 01.01;
- междисциплинарного курса МДК 01.02;
- учебной практики УП 01.01
- производственная практика ПП 01.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена по модулю.- выполнение заданий.

### 1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля ПМ.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 семестр – дифференцированный зачет	Текущий контроль: -устный опрос; -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3 семестр –экзамен	-Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, -Контрольные работы, -тестирование.
ПП.01.01 Производственная практика	3 семестр – дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
УП.01.01 Учебная практика	3 семестр – дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение за выполнением работ на учебной практике.
ПМ.01.ЭК	4 семестр -экзамен по модулю	


## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

### 2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» осуществляется в процессе сдачи экзамена по модулю на соответствие требованиям ФГОС.

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО– 43.02.15.ПМ.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/25

## 2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ ПО МОДУЛЮ

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
<b>Общие компетенции</b>				
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	– 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	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта. обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	– 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;	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений. использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа-ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК 03	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в неординарных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность. - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	Владеет навыками бесконфликтного общения в команде; Владеет основами психологии общения, понимает важность саморазвития, использует толерантность в общении с другими людьми умеет - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 05	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	Грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации; Демонстрирует владение работы с различными приложениями.	Владеет: -Грамотной устной речью, совершенствует письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. -грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ОК 06	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.. Выполняет письменные и устные рекомендации; - понимание значимости своей профессии	Способен: - проявлять гражданско-патриотическую позицию, ; - демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 07	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций -осознает важность сохранения окружающей среды; -применяет на практике ресурсосбережение;






Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
		Экзамен квалификационный.		-владеет информацией о действиях в ЧС.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; -осознанно повышать свой профессиональный уровень используя информационные технологии в профессиональной деятельности Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК 10	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	Использует профессиональную документацией на государственном и иностранном языках. – 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);	-эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, изучая государственный и иностранный язык; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
			– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК 11	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования знать основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты -самостоятельно организовывать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО– 43.02.15.ПМ.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;</li> <li>- соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования;</li> <li>- знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li> <li>- анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- производить различными способами расчеты ингредиентов;</li> <li>- оценивать основные критерии качества полуфабрикатов;-анализировать технологию приготовления начинок;-осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ;</li> <li>- использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>.анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;</li> <li>-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li> </ul>



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
			соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ПК 1.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: 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 -полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов; - производить различными способами расчеты ингредиентов; -оценивать основные критерии качества полуфабрикатов; -анализировать технологию приготовления начинок; -осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ; - использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; .анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к ре-	ПК 1.3	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:	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	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
лизация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		<ul style="list-style-type: none"><li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li><li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li><li>- заданий для самостоятельной работы</li></ul> <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>	виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов 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 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;	<ul style="list-style-type: none"><li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li><li>- анализировать условия работы оборудования;</li><li>- знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li><li>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;</li><li>- анализировать требования к качеству сырья;</li><li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li><li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов;</li><li>- производить различными способами расчеты ингредиентов;</li><li>- оценивать основные критерии качества полуфабрикатов;</li><li>- анализировать технологию приготовления начинок;</li><li>- осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ;</li><li>- использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;</li><li>- анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;</li><li>- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.</li></ul>



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
			точность расчетов норм 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; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 1.4	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - оценивать основные критерии качества полуфабрикатов; - анализировать технологию приготовления начинок; - осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ; - использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; Анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
			оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке на экзамене по модулю

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrg.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:



а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.4 Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01, вопросы /задания для подготовки к экзамену.

4 семестр –экзамен по модулю

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: составить производственную программу для цеха.

*Оцениваемые компетенции: ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3;ПК 1.4; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04;ОК 05; ОК 09*

Задание № 2

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: оформить технологическую карту (или ТТК) и провести пересчет сырья с учетом сезона и кондиции на один сложный полуфабрикат. Дать рекомендации повару по приготовлению полуфабриката, соблюдению условий и сроков хранения..

*Оцениваемые компетенции: ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01 - ОК 07; ОК 09 - ОК 11*

#### Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: организация рабочих мест в цехе. Используемое оборудование и инвентарь.

*Оцениваемые компетенции: ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01 - ОК 07; ОК 09 - ОК 11*

#### Задание № 4

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: *составить заявку на склад на сырьес учетом требований к качеству сырья. Обосновать свой выбор.*

*Оцениваемые компетенции: ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01 - ОК 07; ОК 09 - ОК 11*

### ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

#### Задание № 1

На производство торгового центра «Пятерочка» поступил заказ на приготовление и реализацию через кулинарный отдел блюд на 115 человек к дню «Молодежи» в июле месяце. На производство поступила говядина 1 категории.

#### Задание №2

В ресторане «Атлантика» проводится спецобслуживание (банкет) на 155 человек в феврале месяце. Имеется на производстве судак целый охлажденный.

#### Задание №3

На производство торгового центра «Меркурий» поступил заказ на приготовление и реализацию через буфет кулинарных изделий на 115 человек к дню «Пожилото человека» в ноябре месяце. На производство поступила телятина и цыплята потрошенные.

#### Задание №4

Во время проведения выездного обслуживания празднования дня «Масленица» кафе «Риф» в феврале месяце получил заказ на спецобслуживание обедом сотрудников оргкомитета мероприятия. В наличии на производство имеется свинина 3 категории.

#### Задание №5

Столовая завода «Янтарь» заключила договор с Гурьевской птицефабрикой на поставку бройлеров-цыплят 2 категории для 250 порций комплексных обедов в апреле месяце.

#### Задание №6

Детский оздоровительный центр в июне месяце устраивает праздничный ужин в связи с «Днем рождения» для 200 старшеклассников. На производство получили 450 кг говядины 1 категории.

#### Задание №7

В поселке «Взморье» предполагается открыть гостиничный комплекс «Дом лесника». Для кафе технологу предприятия необходимо: четыре индивидуальных вопроса экзаменационных согласно задания.

#### Задание №8

В Калининградском морском рыбопромышленном комплексе предполагается открыть учебное кафе на 30 посадочных мест с сентября месяца.

#### Задание №9

Кафе «Сказка» организывает детский праздник «День Нептуна!». Поступил заказ на приготовление блюд на 115 человек в июле месяце. На производство поступил судак неразделанный крупный в количестве 135 кг.

#### Задание №10

На камбуз учебного судна-парусника «Крузенштерн» в ноябре поступило 300 кг баранины для организации праздничного обеда для 25 гостей-курсантов.

#### Задание №11

Заготовочное предприятие заключило договор на поставку 1500 порций полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции школьной столовой в декабре месяце.

#### Задание №12

В ресторане «Монетный двор» проводится спецобслуживание (банкет) на 300 человек в декабре месяце. На производство поступила свинина обрезная в количестве 550 кг.

#### Задание №13

В кафе «Марс» проводится спецобслуживание( банкет) туристов из Турции в количестве 35 человек в августе месяце. На производство поступила щука неразделанная в количестве 15 кг.

#### Задание №14

В диетической столовой «Здоровье» проводится мероприятие в сентябре месяце по рекламе здорового образа жизни. На производство поступил цыпленок- бройлер 1 категории потрошенный в количестве 60 кг.

#### Задание №15

Крупный цех по централизованному производству полуфабрикатов получил заказ на поставку 1200 порций порционных натуральных полуфабрикатов из мяса говядины 1 категории в марте месяце.

#### Задание №16

Комбинат школьного питания выпускает 1300 обедов в день в апреле месяце для организации работы буфетов -раздаточных при школах. На производство поступила телятина 1 категории в количестве 700 кг.

#### Задание №17

Развлекательный центр готовится к празднованию дня «Знаний» в сентябре для студентов. Ожидается 500 гостей. На производство поступило 30 кг языка свиного мороженого.

#### Задание №18

Крупный цех по централизованному производству полуфабрикатов получил заказ на поставку 3500 порций рубленых полуфабрикатов из мяса свинины 2 категории мясной в мае месяце.

#### Задание №19

Столовая открытого типа организовала выставку-продажу полуфабрикатов и кулинарных изделий в честь празднования мероприятия «День города» в июне месяце. Заказано 450 кг говядины 1 категории и 60 кг судака неразделанного охлажденного

#### Задание №20

В спортивном центре для подготовки паралимпийцев к зимней олимпиаде в г. Сочи состоится встреча в ноябре с ветеранами спорта на базе кафе. Получен заказ на организацию праздничного ужина на 250 человек. На производство поступил кролик 1 категории в количестве 80 кг.

#### Задание №21

Кафе «Макдональдс» заказало в заготовочный цех полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы в количестве 1200 шт в декабре месяце. На производстве имеется 35 кг кур 1 категории потрошенных.

#### Задание №22

Чайный клуб «Хейлис» организовал встречу 25 любителей чайной продукции в честь дня рождения клуба в ноябре месяце. Получено на производство 15 кг стерляди неразделанной.

#### Задание №23

Ресторан 1 категории «Кейтеринг-сервис» получил заказ на обслуживание 70 туристов из Франции в июле месяце. На производство поступило 35 кг судака неразделанного охлажденного и 15 кг моркови молодой с ботвой.

#### Задание №24

Закусочная «Котлетка» приглашает любителей изделий на открытие 1 ноября. На производство получено 370 кг говядины 1 категории. Предполагается около 300 посетителей.

**Задание №25**

Ресторан «Бригантина» принял заказ на обслуживание корпоративного мероприятия 28 декабря в количестве 50 человек. Получено 25 кг кальмара мороженого разделанного с головой для приготовления кулинарных изделий.

**Задание №26**

Крупный цех по централизованному производству полуфабрикатов получил заказ на поставку 820 порций порционных натуральных полуфабрикатов из свинины обрезной в мае месяце.

**Задание №27**

Санаторий «Янтарь» в день питает 600 человек. Для приготовления сложных полуфабрикатов для обеда из птицы получены курьеполупотрошенные охлажденные 2 категории в количестве 180 кг в марте месяце.

**Задание №28**

Диетическая столовая организует семинар по важности правильного питания «Эрудит диетологии» в сентябре месяце. Необходимо приготовить 150 полуфабрикатов сложных блюд из разного по виду и кондиции сырья.

**Задание №29**

Круизный лайнер «Мир» в январе организует торжественный ужин в баре 35 туристам из Индии. Производство получило из провизионных помещений 250 кг говядины 1 категории в виде мороженой полутуши.

**Задание №30**

Заготовочное предприятие по централизованному производству полуфабрикатов получило заказ на поставку 630 порций порционных натуральных полуфабрикатов из мяса говядины 2 категории в марте месяце.

**Задание №31**

Ресторан 1 категории «Русь» принимает туристов из Африки в количестве 35 человек в январе месяце для торжественного обеда после семинара по обмену опытом. Получено 15 кг осетра с головой.

### 3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 является экзамен по модулю. Итогом экзамена по модулю является решение: *«ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН»*.

Итоги экзамена по модулю и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.01 оформляются на каждого аттестуемого.



## ИТОГИ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**код и наименование профессионального модуля

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_  
43.02.15 Поварское и кондитерское делокод и наименование специальности

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*





## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на  2  курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*код и наименование специальности*

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

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

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля  
(если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.02	Дифференцированный зачет	
МДК 01.02	Экзамен	
ПП 01.01	Дифференцированный зачет	
УП.01.01	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Наименование профессионального модуля	Оценка (освоен / не освоен)
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*