



## Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

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 4 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 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

И профессиональных компетенций ( ПК).

ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов , 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 контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цик洛вой комиссии профессионального цикла , согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора. Дифференцированный зачёт обучающиеся сдают в виде практических заданий по билетам в лаборатории «Учебный кулинарный цех», 15 вариантов билетов с двумя вопросами по данному ПМ 01.

**Материалы дифференцированного зачета  
по производственной практике ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления  
и подготовки ».**

**Для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».**

**Вариант №1**

1. Составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.
2. Приготовить полуфабрикат « котлета морковная».

**Вариант № 2**

1. Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для производства.
2. Приготовить полуфабрикат « котлеты рыбные».

**Вариант № 3**

1. Объяснить правила и демонстрировать приёмы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.
2. Приготовить полуфабрикат « рулет мясной с макаронами».

**Вариант № 4**

1. Продемонстрировать приёмы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.
2. Приготовить полуфабрикат « зразы картофельные».

**Вариант № 5.**

1. Определить степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
2. Приготовить полуфабрикат « зразы мясные» из котлетной массы.

**Вариант № 6**

1. Осуществить маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбрать и применить способы хранения обработанного сырья.
2. Приготовить полуфабрикат « тефтели мясные с рисом».

**Вариант № 7.**

1. Товарное соседство пищевых продуктов при складировании.
2. Приготовить полуфабрикат « шницель натурально рубленный из говядины».

**Вариант №8.**

1. Рассчитать стоимость полуфабриката: « Биточки рыбные» .
2. Приготовить полуфабрикат « гуляш», « ромштекс».

**Вариант № 9.**

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей простым способом.
2. Приготовить полуфабрикат «шницель столичный» из куриного филе.

**Вариант № 10**

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2 . Приготовить полуфабрикат « Зразы отбивные» из говядины.

Вариант № 11

1. Осуществить пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода блюда.
2. Приготовить полуфабрикат «бифштекс».

Вариант № 12

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей фигурным и сложным способом.
2. Приготовить полуфабрикат « Люля-кебаб».

Вариант № 13.

1. Рассчитать сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 50 кг картофеля в декабре.
2. Приготовить полуфабрикат « котлеты из филе птицы панированные».

Вариант № 14.

1. Рассчитать стоимость полуфабриката « Котлета по – Киевски».
2. Приготовить полуфабрикат «Сырники».

Вариант № 15.

1. Требования, предъявляемые к полуфабрикатам из котлетной массы.
2. Приготовить полуфабрикат « Котлета по – Киевски».

#### Карта оценивания

Обучающегося \_\_\_\_\_

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».  - время выполнения задания	2 часа.				
- качество выполнения работ	Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления первичной кулинарной обработки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка, калибровка, мытьё, очистка, нарезка); форма нарезки: простые (соломка, кубики, бруски, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шашки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке				

	<p>и обработке овощей и грибов и их использование.</p> <p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление полуфабрикатов из говядины: вырезка, тонкий и толстый края, внутренний и верхней куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная часть, грудинка, покромка, шейная часть, пашина, субпродукты; приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангер, антре-кот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов;</p> <p>первичная обработка свинины: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка; приготовление полуфабрикатов: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты. грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная в панировке, эскалоп, шницель без панировки и в панировке, свинина духовая</p> <p>Первичная обработка баранины, тушек ягнят: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из баранины, тушек ягнят: лопаточная часть, корейка, шейная часть, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты.</p> <p>грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная в панировке</p> <p>Технология приготовления рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб.</p> <p>Котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.</p> <p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, печень жареная.</p> <p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления обработки рыбы: размораживание, разделка чешуйчатой рыбы (на порционные куски, на филе с кожей, на чистое филе).</p> <p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластированной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей; приготовления панировки: мучная, красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре (в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластированной рыбы с кожей и костями.</p>		
--	---	--	--

	<p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы.</p> <p>Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления обработки птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные панированные, котлеты пожарские, котлеты по-киевски, шницель по столичному, котлеты рубленные и фаршированные.</p>		
- соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены	- Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы		
- культура производства	- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помошь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики		

### КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося \_\_\_\_\_

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий				

	разнообразного ассортимента			
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
	-Работать с весоизмерительным оборудованием			
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,			
	-Правильность выполнения приема порционирования,оформление блюда, соответствие температурного режима			
Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации			
Проведение бракеража по показателям	- Вкус			
	- Цвет			
	- Внешний Вид			
	- Запах			
	- Консистенция			

#### Критерии оценки за выполненную работу

10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;

7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;

6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;

0 баллов – задание не выполнено.