Согласовано
Директор ООО « Комбинат
питания «Октябрьский»
_____Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета по производственной практике ПМ 01. **«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**.

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

2026г.

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 11Использовать 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-цикловой 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, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шашки), сложные (звёздочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов и их использование. 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, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов; первичная обработка свинины: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка; приготовление полуфабрикатов: лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты. грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке, эскалоп, шницель без панировки и в панировке, свинина духовая 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. грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке Технология приготовления рубленных полуфабрикатов. Натуральных рубленных: бифштекс, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб. Котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по- строгановски, печень жаренная. Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления обработки рыбы: размораживание, разделка чешуйчатой рыбы (на порционные куски, на филе с кожей, на чистое филе). Использовать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления и приготовление рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной 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 пластованной рыбы с кожей и костями. 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. 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.				
- 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 помощь 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 ошибкам, 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.