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

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«01» 09 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 02. **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания »**

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:

_____ З.Ф.Ахметзянова

2026г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».

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

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным 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 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании ПЦК профессионального цикла предметно-цикловой комиссии технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Дифференцированный зачёт обучающиеся сдают в виде практических заданий по билетам в лаборатории «Учебный кулинарный цех», 15 вариантов билетов с двумя вопросами по данному ПМ 02.

Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».

Для профессии среднего профессионального образования

«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

Вариант №1.

1. Осуществить пересчет изделий с учетом замены сырья.
2. Приготовить « Солянка сборная мясная». 2 порции

Вариант №2

1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления 2 порций « Рассольника по- ленинградски».
2. Приготовить « рыба жаренная с гарниром».

Вариант №3

1. Сроки, температура, условия хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
2. Приготовить « рулет картофельный с соусом».

Вариант №4

1. Требования, предъявляемые к изделиям из котлетной массы из рыбы.
2. Приготовить « Борщ Украинский» с пампушками.

Вариант №5

1. Сколько способов приготовления салата « Столичный», назовите.
2. Приготовить зразы картофельные с соусом

Вариант №6

1. Сочетаемость гарниров и соусов к рыбе отварной.
2. Приготовить горячую закуску « жульен с грибами и курицей».

Вариант №7

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду, согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить бифштекс рубленный с яйцом, подобрать гарнир и соус к блюду.

Вариант №8

1. Какое количество продуктов необходимых для приготовления салата- коктейль из куриного филе и фруктов.

2. Приготовить рыбу , запеченную в сметанном соусе с грибами по – московски.

Вариант №9

1. Требования, предъявляемые к изделиям из котлетной массы из мяса птицы.
2. Приготовить ромштекс с гарниром и соусом.

Вариант №10

1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления 2 порций « Печень тушеная в соусе с гарниром».

2. Приготовить « Котлета по- киевски». Подобрать гарнир, соус, банкетное оформление.

Вариант №11

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить «цыпленок табака», подобрать гарнир, соус, банкетное оформление.

Вариант №12

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить люля- кебаб, подобрать и приготовить к блюду соус и гарнир.

Вариант №13

1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюда « Рыба в тесте».
2. Приготовить котлеты морковные с соусом

Вариант №14

1. Сочетаемость гарниров и соусов к мясу жаренному.
2. Приготовить фаршированный омлет с соусом .

Вариант №15

1. Требования, предъявляемые к изделиям из котлетной массы из мяса.
2. Приготовить голубцы с мясом и рисом

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ». - время выполнения задания	2 часа.				
- качество выполнения работ	Подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления бульонов (бульон костный, мясо - костный, из птицы, из рыбы.) - Технология приготовления отваров. - Подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления отваров. Технология приготовления супов. - Заправочные: картофельные с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями, борщи, щи, солянки, рассольники. Технология приготовления супов. Молочные: с крупой, с овощами, макаронными изделиями. Супы пюре: с крупами, с овощами. Национальные: суп лапша домашняя, суп с куламой. Температурный режим хранения Бракераж. Способы сервировки Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. - Технология приготовления соуса белого и соуса красного на мясном бульоне: красный основной. Красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями. - Технология приготовления соусов: основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, с грибами, томатный с грибами и овощами.				

	- Технология приготовления соусов на рыбном бульоне: белый основной, паровой, белый для запекания рыбы, белый с рассолом. - Технология приготовления соусов на грибном отваре: грибной, грибной с луком, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий. - Технология приготовления молочных, сметанных, яично-маслянных соусов: молочных для подачи блюд, сладкий для запекания овощей, мяса, рыбы, соус для фарширования, сметанный основной, сметанный с томатом, сетанный с луком, сметанный с хреном, польский соус, голландский с каперсами, яично-сладкий, сухарный - Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной. Спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей: картофель жареный, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жаренные. Лук фри. Котлеты свекольные, морковные. Картофельные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, крокеты картофельные, капуста тушенная, рагу из овощей, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушеная с рисом и черносливом. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей и полуфабрикатов: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные. Технология приготовления блюд и гарниров из грибов: грибы в сметанном соусе. - Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Технология приготовления гарниров: из круп, бобовых, кукурузы. Технология приготовления запеканки рисовой, крупеника, пудинга манного. Котлеты и биточки из круп. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления и подачи.Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Макаронник, лапшевник с творогом. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Технология приготовления горячих блюд из творога: вареники, пудинги, сырники, запеканки. - Техника варки яиц: «в мешочек», вкрутую, варка без скорлупы, яичная запеканка. Технология приготовления жаренных и запеченных яичных блюд (омлеты). Технология приготовления рыбы припущенной целиком, звеньями и порционными кусками из филе с кожей и из чистого филе без кожи и костей, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, кальмары отварные. Технология приготовления рыбных и нерыбных морепродуктов жаренных основным способом, во фритюре:				

	рыба жаренная, рыба жаренная с луком по ленинградски, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба жаренная в тесте, зразы донские. Технология приготовления рыбных блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы. Технология приготовления рыбы запеченной на на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах: рыба запеченная с картофелем по- русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по - московски, солянка из рыбы на сковороде, креветки запеченные под сметанным соусом. Кальмары фаршированные Технология приготовления блюд из отварного мяса и мясных продуктов: мясо, окорок, рулет, корейка, грудинка отварные, язык отварной с соусом. - Технология приготовления мясных горячих блюд из рубленного мяса: бифштекс, шницель, котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели. - Технология приготовления блюд из жаренного мяса: бифштекс с яйцом, с луком, антрекот, ромштекс, бефстроганов, поджарка, шашлык ,эскалоп, котлеты натуральные. печень по -строгановски. - Технология приготовления блюд из запеченного мяса: мясо шпигованное, зразы отбивные жаркое по домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, перец фаршированный, голубцы с мясом и рисом. Технология приготовления вторых горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: птица отварная с гарниром, рагу из птицы, плов, гусь по домашнему , чахохбили, котлета по киевски, цыпленок табака, птица по столичному, котлеты рубленные, зразы. Технология приготовления фирменных закусок :пате из лосося, рулет из лосося, крабовый салат, раки отварные, салат с креветками, мацарелла с томатами, ассорти из трёх видов сыра с виноградом.				
- 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 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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: горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
-Эстетичное оформление с учетом требований к	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				

безопасности готовой продукции.	-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