



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

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

ПМ.01ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУЦИИ


Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме  
квалификационного экзамена в рамках программы подготовки специалистов  
среднего звена по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

**МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС**


РАЗРАБОТЧИК Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ 2020


|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл:МО-<br>19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br>ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.2/25 |

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программы ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.3/25 |

## 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 квалификационного экзамена .....   | 5  |
| 2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке на квалификационном экзамене .....                  | 6  |
| 2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля пм.01, подлежащие проверке на квалификационном экзамене ..... | 13 |
| 2.4 Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 .....  | 14 |
| 3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....  | 20 |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.4/25 |

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Общие положения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 является экзамен (квалификационный).


Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 01.01; учебной УП.01.01 и производственной практик ПП 01.01

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

Форма проведения экзамена(квалификационного)-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<br>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 3 семестр – экзамен.                   | -устный опрос;<br>-наблюдение за выполнением практических работ;<br>- наблюдение за выполнением лабораторных работ;<br>- контроль результата выполнения самостоятельных работ;<br>-тестирование;<br>-работа на интерактивных занятиях |
| УП.01.01<br>Учебная практика  | 3 семестр<br>-дифференцированный зачет | -наблюдение за выполнением работ на учебной практике.   |
| ПП.01.01<br>Производственная практика   | 3 семестр<br>-дифференцированный зачет | -наблюдение за выполнением работ на производственной практике.  |
| ПМ.01 ЭК  | 3 семестр-<br>Экзамен квалификационный |   |
|   |  |   |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.5/25 |


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

### 2.1 Форма проведения квалификационного экзамена

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма.

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

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.6/25 |


2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.01, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

| 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.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | ОК.1                | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении;<br>Определяет перспективы в профессиональном развитии;<br>Участствует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.   | Способен:<br>- к изучению нового, переоценке своего социального опыта.  |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | ОК. 2               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием;<br>Выстраивает план деятельности;<br>Выбирает способы выполнения профессиональных задач;<br>Организует рабочее место;<br>Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.  | Способен:<br>- к наблюдению, исследованию и анализу;<br>- к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.          |
| ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность   | ОК. 3               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Описывает ситуацию и называет противоречия;<br>Оценивает причины возникновения ситуации;<br>Находит пути решения;<br>Прогнозирует развитие ситуации;<br>Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы.<br>Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество. | Способен:<br>- находить решения в нестандартных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность. |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.7/25 |

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, нормативы и рекомендации)   | Показатели оценки результата обучения  |
|--|---------------------|---|---|--|
| ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | ОК. 4               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии;<br>Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д.<br>Определяет соответствие информации поставленной задаче;<br>Классифицирует и обобщает информацию;<br>Оценивает полноту и достоверность информации. | Владеет:<br>- навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом;<br>- способами и средствами получения, хранения и переработки информации;<br>- навыками разработки и оформления служебных документов.  |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | ОК. 5               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях;<br>Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения;<br>Демонстрирует владение работы с различными приложениями.  | Владеет:<br>- информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности при организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  |
| ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | ОК. 6               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Устанавливает позитивный стиль общения;<br>Признает чужое мнение;<br>Грамотно и этично выражает свои мысли;<br>Формулирует и аргументирует свою позицию;<br>Принимает критику;<br>Соблюдает официальный стиль при исполнении документов;<br>Выполняет письменные и устные рекомендации;                                 | Способен:<br>- организовать командное взаимодействие;<br>- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности;<br>- к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь. |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.8/25 |

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, нормативы и рекомендации)   | Показатели оценки результата обучения  |
|--|---------------------|---|---|--|
| ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  | ОК. 7               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Самостоятельность в принятии решения;<br>Ответственность в принятии решения;<br>Умение организовать работу в команде;<br>Ответственность за результаты работы коллектива.                                 | Способен:<br>- к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций;<br>- договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку;<br>-находить компромиссное решение;   |
| ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | ОК. 8               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития;<br>Занимается самообразованием;<br>Осознанное планирование повышения квалификации;<br>Умение аргументировать принятое решение. | Способен:<br>-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития;<br>-заниматься самообразованием;<br>-осознанно планировать повышение своей квалификации.  |
| ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | ОК. 9               | Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам. | Знание технологий профессиональной деятельности;<br>Умение ориентироваться в частой смене технологий;<br>Профессиональная этика.  | Готов:<br>- к освоению физических и духовных ценностей;<br>- к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи;<br>-осознанно повышать свой профессиональный уровень.<br>- пользоваться инструментом, приборами и приспособлениями для проведения регламентного обслуживания;<br>-вести формуляр на электрооборудование. |



|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.9/25 |


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, нормативы и рекомендации)   | Показатели оценки результата обучения  |
|--|---------------------|---|---|--|
| <b>Профессиональные компетенции</b>  |                     |   |   |  |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПК 1.1              | Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий;<br>Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий;<br>Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного);<br>Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности. | Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.<br>Правильность выбора способов и приборов.<br>Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий.<br>Точность и результативность выполнения предлагаемых действий.<br>Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.<br>Точность и грамотность оформления технологической документации. | Способен:<br>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;<br>- соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;<br>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;<br>- анализировать условия работы оборудования;<br>- знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;<br>- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;<br>- анализировать требования к качеству сырья;<br>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;<br>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов;<br>- производить различными способами расчеты ингредиентов;<br>- оценивать основные критерии качества полуфабрикатов; -анализировать технологию приготовления начинок; -осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ;<br>- использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;<br>- анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;<br>- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. |

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.10/25 |


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.  |
|--|---------------------|---|---|---|
| <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>ПК 1.2</p>       | <p>Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий;<br/>Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий;<br/>Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного);<br/>Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.</p> | <p>Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.<br/>Правильность выбора способов и приборов.<br/>Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий.<br/>Точность и результативность выполнения предлагаемых действий.<br/>Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.<br/>Точность и грамотность оформления технологической документации.</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;</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> |

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | 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.  |
|---|---------------------|---|---|---|
| <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> | <p>ПК 1.3</p>       | <p>Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий;<br/>Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий;<br/>Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного);<br/>Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.</p> | <p>Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.<br/>Правильность выбора способов и приборов.<br/>Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий.<br/>Точность и результативность выполнения предлагаемых действий.<br/>Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.<br/>Точность и грамотность оформления технологической документации.</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;</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> |

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.12/25 |

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.  |
|---|---------------------|---|---|---|
| <p>ПК 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>ПК 1.4</p>       | <p>Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий;<br/>Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий;<br/>Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного);<br/>Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.</p> | <p>Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам.<br/>Правильность выбора способов и приборов.<br/>Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий.<br/>Точность и результативность выполнения предлагаемых действий.<br/>Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.<br/>Точность и грамотность оформления технологической документации.</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;</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> |

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.13/25 |

2.3 Критерии оценки результатов освоения программы профессионального модуля пм.01, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

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 dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (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:

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.14/25 |

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 по учебной дисциплине 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

3 семестр – экзамен квалификационный


### ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ

#### 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.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5; ОК 8;ОК 9*

#### Задание № 2

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.15/25 |

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.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5;Ок 7; ОК 8;ОК 9*

#### 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.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5; ОК 8;ОК 9*

#### Задание № 4

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

*Оцениваемые компетенции: ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1, ОК 2, ОК 3,ОК 4;ОК 5; ОК 8;ОК 9*

### 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

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.16/25 |

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.



|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.17/25 |

#### 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» организует 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.

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.18/25 |

#### 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.

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.19/25 |

#### 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 куры полупотрошенные охлажденные 2 категории в количестве 180 кг в марте месяце.

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.20/25 |

#### 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 организовывает 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 получил 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 КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.01* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.21/25 |

| <b>ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b><br><b>ПМ 01</b> <i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i><br><i>код и наименование профессионального модуля</i> |  |        |
|---|--|--------|
| ФИО _____   |  |        |
| обучающийся на <u>  2  </u> курсе по специальности СПО <u>  19.02.10 Технология продукции общественного питания  </u><br><i>код и наименование специальности</i>  |  |        |
| Итоги экзамена (квалификационного)  |  |        |
| Коды проверяемых компетенций  | Показатели оценки результата   | Оценка |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  | Способен:<br>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;<br>-соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;<br>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;<br>- анализировать условия работы оборудования;<br>- знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;<br>-дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;<br>-анализировать требования к качеству сырья;<br>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;<br>-оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов;<br>- производить различными способами расчеты ингредиентов;<br>- оценивать основные критерии качества полуфабрикатов;<br>-анализировать технологию приготовления начинок;<br>-осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;<br>- использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;<br>. анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;<br>-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. |        |


|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</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;</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> |  |
| <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</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> </ul>  |  |

- 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.

## Продолжение

| Коды проверяемых компетенций  | Показатели оценки результата  | Оценка |
|---|---|--------|
| ПК 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  | Способен:<br>- разрабатывать ассортимент реализуемой продукции;<br>-соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;<br>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;<br>- анализировать условия работы оборудования;<br>- знать виды рыб(или мяса или растительного сырья) и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;<br>-дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность;<br>-анализировать требования к качеству сырья;<br>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;<br>-оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов;<br>- производить различными способами расчеты ингредиентов;<br>- оценивать основные критерии качества полуфабрикатов;<br>-анализировать технологию приготовления начинок;<br>-осуществлять варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов ;<br>- использовать актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов;<br>. анализировать правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;<br>-оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. |        |
| Дата « ___ » _____ 20 ___ г. Подписи членов экзаменационной комиссии<br><br><div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>подпись</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>фамилия инициалы</i></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>подпись</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>фамилия инициалы</i></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>подпись</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 100px; margin: 0 auto;"/> <p><i>фамилия инициалы</i></p> </div> </div> |   |        |



|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
| Файл:МО-<br>19.02.10.ПМ.01.ФОС   | ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | С.25/25 |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <i>ПМ 01</i>   | <b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b><br><i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> |  |
| <i>код и наименование профессионального модуля</i>   |   |  |
| ФИО _____  |   |  |
| обучающийся на <u>  2  </u> курсе по специальности СПО <u>  19.02.10 Технология</u><br><i>продукции общественного питания</i>                                    |   |  |
| <i>код и наименование специальности</i>  |   |  |
| освоил(а) программу профессионального модуля <u>  ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  </u> |   |  |
| <i>наименование профессионального модуля</i>   |   |  |
| в объеме _____ час. с «  __  » _____ 20 ____ г. по «  __  » _____ 20 ____ г.   |   |  |
| Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля<br><i>(если предусмотрено учебным планом)</i>  |   |  |
| <b>Элементы модуля</b><br><small>(код и наименование МДК, код практик)</small>   | <b>Формы промежуточной аттестации</b>   | <b>Оценка</b>                          |
| МДК 01.01  | экзамен   |  |
| УП. 01   | дифзачет  |  |
| ПП.01  | дифзачет  |  |
| ПП 01.01   | квалификационный экзамен  |  |
| Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю   |   |  |
| <b>Наименование профессионального модуля</b>   |   | <b>Оценка<br/>(освоен / не освоен)</b> |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   |   |  |
| Дата «  __  » _____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии   |   |  |
| _____  | <i>подпись</i>  | _____                                  |
|  |   | <i>фамилия инициалы</i>                |
| _____  | <i>подпись</i>  | _____                                  |
|  |   | <i>фамилия инициалы</i>                |
| _____  | <i>подпись</i>  | _____                                  |
|  |   | <i>фамилия инициалы</i>                |