

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ПРОФЕССИИ СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Код, наименование профессии/специальности

2017 г.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса» г. Черногорска.

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна- преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Теплых Римма Александровна- преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Осипова Юлия Сергеевна - преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Чернышова Ирина Николаевна – мастер производственного обучения Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Никонова Евгения Евгеньевна - мастер производственного обучения Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Шкурова Наталья Николаевна- мастер производственного обучения Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса».

Эксперт

Согласно



[Handwritten signature]

Программа рассмотрена на заседании методического объединения «Поварское и кондитерское дело» и рекомендована к утверждению

« _____ » _____ 2017г.
Протокола № 1 от 30.08 2017г.

Руководитель ПЦК

[Handwritten signature] *Никонова Е.Е.*

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. *Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов*
 - 1.1. *Область применения*
 - 1.2. *Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе*
 - 1.2.1. *Общие положения об организации оценки*
 - 1.2.2. *Текущая оценка по элементам программы*
 - 1.2.3. *Промежуточная оценка*
 - 1.3. *Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена*
 - 1.4. *Инструменты для практического этапа экзамена*
2. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации*
 - 2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации*
 - 2.2. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации*
 - 2.3. *Экспертные листы экзаменаторов*

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: экзамена или дифференцированного зачета по МДК и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках экзамена по модулю.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 001., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4 уровня квалификации.

Оцениваемые компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
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 горячих 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 разнообразного ассортимента
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 и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются ОО самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, а также оценку результатов выполнения курсовой работы (проекта).

1.2.3. Промежуточная оценка

Экзамен по МДК или дифференцированный зачет может включать два этапа:

- *оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного или письменного ответа на теоретические вопросы,*
- *оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.*

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара**.

Экзамен проводится по каждому ПМ. Форма, условия проведения определяются ОО самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, можно проводить экзамен по ПМ с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Экзамен может проводиться в два этапа:

I этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения *I этапа* является допуском ко второму – практическому этапу,

II этап - выполнение практического задания на рабочем месте повара/кондитера может проводиться как в учебной кухне ресторана (ПМ 01-04) или в учебном кондитерском цехе (ПМ 05) ОО, так и на кухне или в кондитерском цехе ресторана базы практики.

Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Для оценки можно приглашать экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена. При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического этапа демонстрационного экзамена

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов (для ПМ 01), готовой кулинарной (для ПМ 02, 03, 04) и кондитерской продукции (для ПМ 05); последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>Возможные последствия</p>	<p><u>Для устных или письменных ответов:</u></p> <p><i>Точность, правильность формулировок</i></p> <p><i>Соответствие требованиям нормативных документов</i></p> <p><i>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</i></p> <p><i>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</i></p> <p><i>Правильное применение профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</i></p> <p><i>Правильное выполнение требований к оформлению документов</i></p>	<p><i>Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач</i></p> <p><i>или</i></p>	<p><i>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</i></p>	<p><i>ПК 1.1-1.4</i></p>

<p>нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи (ПМ 01-03), -кондитерского сырья (ПМ 05, 04), -других групп продовольственных продуктов (все ПМ). <p>Правила оформления заявок на склад.</p>	<p><u>Для тестирования:</u> 75% правильно выполненных заданий</p>	<p><i>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</i></p>	<p><i>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</i></p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i></p>
--	---	---	--	--------------------------

<p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов (ПМ 01), - холодной (ПМ 03), - горячей (ПМ 02) <p>кулинарной продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). <p>Методы, технология приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов (ПМ 01), - холодной (ПМ 03), - горячей (ПМ 02) <p>кулинарной продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>				
---	--	--	--	--

приготовлении				
---------------	--	--	--	--

1.4. Инструменты для практического этапа демонстрационного экзамена (Обобщенный вариант, подходит для все ПМ)

<p>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Методы оценки <i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p>Место проведение оценки <i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p>Проверяемые результаты обучения <i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>Действия: Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1) повара для:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (ПМ 01: ПК 1.2-1.4), - приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок (ПМ 02: ПК 2.2-2.7), - приготовления салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (ПМ 03: ПК 3.2-3.5), - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04: ПК 4.2-4.5), 	<p><u>С учетом требований WSR по компетенциям</u> <u>Поварское дело и Кондитерское дело:</u></p> <p><u>Организация работы:</u> <i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами</i></p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>	<p>Кухня ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) или кондитерский цех организации питания (ПМ 05)</p> <p>Учебная кухня ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04)</p> <p>Или Учебный кондитерский цех (ПМ</p>	<p>ПМ 01: ПК 1.1-1.4</p> <p>ПМ 02: ПК 2.1- 2.7</p> <p>ПМ 03: ПК 3.1-3.5</p> <p>ПМ 04: ПК 4.1-4.5</p> <p>ПМ 05: ПК 5.1-5.5</p>

<p>- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05: ПК 5.2-3.3).</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным</p>	<p><i>стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).</i></p> <p><i>Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).</i></p> <p><i>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с 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).</i></p> <p><i>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</i></p>		05)	<p>ПК 1.2-1.4</p> <p>ПК 2.2- 2.7</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p>
--	--	--	-----	--

<p>оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p>Действия (ПМ 01, 02, 03, 04, 05): Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p><i>инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).</i></p> <p><u>Приготовление:</u> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</i></p> <p><i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i></p> <p><i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</i></p>			
--	---	--	--	--

<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Действия (ПМ 01, 02, 03, 04, 05):</p> <p>Приготовление кулинарной или кондитерской продукции разнообразного</p>	<p><i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</i></p> <p><u>Презентация</u> <i>(визуальная оценка и дегустация):</i></p> <p><i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.</i></p> <p><i>Соблюдение массы блюда, изделия.</i></p> <p><i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуски (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)</i></p> <p><i>Соблюдение размера и формы тарелки.</i></p> <p><i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</i></p>			
---	--	--	--	--

<p>ассортимента: Обработка, подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов (ПМ 01), - приготовление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусоч (ПМ 02), - приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (ПМ 03), - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), - приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05) Оформление и отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p>Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>	<p><i>(общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.</i></p> <p><i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.</i></p>			
--	---	--	--	--

заказа (задания).

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи.

Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности.

Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру).

Подбирать гарниры и соусы (ПМ 01-04), отделочные полуфабрикаты (ПМ 05) для обеспечения гармоничного сочетания.

Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом.

Соблюдать выход готовой кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с заданием.

Выбирать в соответствии со способом приготовления,

<p>безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную и кондитерскую продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.</p>				
---	--	--	--	--

2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации*

Задания №	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов (для ПМ 01), готовой кулинарной (для ПМ 02, 03, 04) и кондитерской продукции (для ПМ 05); последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <ul style="list-style-type: none">-традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи (ПМ 01-03),-кондитерского сырья (ПМ 05, 04),-других групп продовольственных продуктов (все ПМ). <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p>	<p><i>75% правильно выполненных заданий при тестировании</i></p>

<p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов (ПМ 01), - холодной (ПМ 03), - горячей (ПМ 02) кулинарной продукции, - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). <p>Методы, технология приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полуфабрикатов (ПМ 01), - холодной (ПМ 03), - горячей (ПМ 02) кулинарной продукции, - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	
<p><i>Условия выполнения задания</i></p> <p><i>1. Максимальное время выполнения заданий (определяется в соответствии с количеством тестовых заданий)</i></p> <p><u>Примеры заданий:</u></p> <p>Задача (вопрос) 1. Картофель вялый, сморщенный, выберите из приведенных ниже те меры, которые способствуют минимизации отходов при обработке картофеля с помощью картофелеочистительной машины</p> <p><i>Варианты ответов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель предварительно замачивают в воде 2. Картофель калибруют для уменьшения количества отходов при очистке с помощью картофелеочистительной машины 3. Картофель очищают в картофелеочистительной машине в 2 этапа: очищают примерно 2 мин, затем разгружают машину, отбирают полностью очищенные клубни, остальной картофель еще раз очищают 4. Картофель загружают в машину и очищают сразу в один прием до полной очистки клубней 5. Для минимизации отходов необходимо проверять состояние терочного диска 6. Состояние терочного диска не влияет на количество отходов, образующееся при обработке картофеля 7. Для минимизации отходов необходимо соблюдать нормы закладки картофеля в в картофелеочистительную машину 8. Нормы закладки картофеля в картофелеочистительную машину не влияют на количество отходов <p>Задача (вопрос) 2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения.</p> <p><i>Укажите истинность или ложность вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сильно загрязнены овощи 	

2. Недостаточное поступление воды в камеру
3. Слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
4. Перегрузка рабочей камеры овощами
5. Сработался абразив
6. Требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
7. Требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
8. Требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
9. Требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
10. Требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

Задача (вопрос) 3. Установите соответствие дефектов, возникающих в результате эксплуатации овощерезательной машины, и причин, их вызывающих

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) Машина не режет, а мнет продукт
 - 2) Нарезка капусты соломкой осуществляется медленно
- А) Заточить кромки диска
Б) Тупые кромки диска
В) Тупые ножи
Г) Заточить ножи

Задача (вопрос) 4. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения:

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) Во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин
- 2) Осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины.
- 3) Не допускать перегрузки машины
- 4) Не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы
- 5) Не оставлять включенное оборудование без присмотра
- 6) Проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины
- 7) Не промывать оборудование прямой струей воды
- 8) При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, так как пластины очень острые

Задача (вопрос) 5. Повар обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной
- 2) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать

- специальную сеточку для волос
- 3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
 - 4) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
 - 5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения
 - 6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника
 - 7) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками
 - 8) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте)
 - 9) для дополнительной обработки рук применять кожные антисептики
 - 10) все производственные работы осуществлять только в одноразовых перчатках

Задача (вопрос) 6. Установите соответствие выполняемых действий и этапа в деятельности повара:

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:

- 1) Перед началом работы повар обязан:
- 2) В процессе работы повар обязан:
 - А) вымыть руки с мылом
 - Б) менять санитарную спецодежду по мере загрязнения
 - В) после посещения туалета мыть руки с мылом
 - Г) надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос
 - Д) застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, помнить, не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы
 - Е) использовать разделочные доски строго в соответствии маркировкой

Задача (вопрос) 7. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) правила товарного соседства
- 2) нормы складирования
- 3) сроки годности
- 4) кулинарное назначение (для тепловой обработки или для использования в сыром виде)
- 5) условия хранения

Задача (вопрос) 8. Способы подготовки свеклы для борща

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) предварительное отваривание в кожуре без уксуса

- 2) предварительное отваривание без кожуры с добавлением уксуса
- 3) припускание
- 4) пассерование
- 5) тушение

Задача (вопрос)9. Для припускания овощей берут

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 1,0 л воды
- 2) 0,7 л воды
- 3) 0,2-0,3 л воды
- 4) 0,5 л воды

Задача (вопрос) 10. Установите оптимальную последовательность выполнения некоторых технологических операций при варке рассольников

Укажите порядок следования всех 7 вариантов ответа:

1. Закладка картофеля
2. Промывание вареной до полуготовности перловой крупы
3. Закладка перловой крупы в бульон
4. Закладка припущенных соленых огурцов
5. Закладка пассерованных овощей
6. Доведение до вкуса огуречным рассолом
7. Доведение до вкуса солью

Задача (вопрос)11. Бракераж показал, что вкус рассольника недостаточно острый, но в меру соленый. Установите причину данного дефекта и способы предупреждения

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) Не довели до вкуса молотым перцем
- 2) Не довели до вкуса огуречным рассолом
- 3) Не заправили чесноком
- 4) Довели до вкуса только солью
- 5) Довести до вкуса огуречным рассолом
- 6) Заправить чесноком
- 7) Довести до вкуса молотым перцем

Задача (вопрос) 12. Для приготовления щей из свежей капусты на производстве имеется свежая капуста ранняя. Определите оптимальную форму нарезки капусты

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Соломка

- 2) Крошка
- 3) Шашки
- 4) Дольки

Задача (вопрос) 13. Для сохранения витамина С при варке заправочных супов необходимо:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей на воздухе
- 2) использовать посуду из неокисляющегося металла (по объему в соответствии с количеством порций)
- 3) закладывать овощи в кипящую воду
- 4) варить при бурном кипении
- 5) не допускать полного разваривания овощей
- 6) соблюдать сроки тепловой обработки овощей
- 7) не допускать длительного хранения супов в горячем состоянии
- 8) варить супы в посуде с закрытой крышкой, чтобы не было доступа кислорода воздуха
- 9) при варке супа овощи закладывать в холодную кипяченую воду
- 10) использовать посуду в 2-3 раза больше объема супа

Задача (вопрос) 14. Последовательность приготовления кваса:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

1. Настаивают 1,5-2 ч, периодически помешивая
2. Ржаной хлеб нарезают, сушат в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки
3. Воду кипятят, охлаждают до 80 °С, всыпают подготовленные сухари
4. В сусло (23-25 °С) кладут сахар, дрожжи, разведенные суслом и ставят в теплое место для брожения на 8-12 ч.
5. Полученное сусло сливают и процеживают
6. Квас процеживают; охлаждают и хранят в холодильнике

Задача (вопрос) 15. Установите соответствие наименования холодного супа и его жидкой основы:

Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:

- 1) Квас
 - 2) Свекольный отвар
 - 3) Бульон
- А) Свекольник
Б) Борщ холодный
В) Окрошка

Задача (вопрос) 16. Подтвердите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении

2. картофель богат каротиноидами
3. картофель содержит большое количество крахмала
4. картофель содержит большое количество грубой клетчатки
5. картофель содержит достаточное количество витамина С
6. картофель подразделяется по времени созревания на ранний и поздний

Задача (вопрос) 17. Установите или опровергните следующие утверждения:

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель подразделяют на ранний и поздний по срокам созревания
2. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 80%
3. картофель по назначению делится на столовые, технические и кормовые сорта
4. ранний картофель в основном предназначен для приготовления пюре
5. универсальные сорта картофеля соответствуют по свойствам столовым и техническим
6. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 18%
7. пюре готовят из сортов содержащих большое количество воды и меньше крахмала
8. допускается в партии наличие 10% резаных клубней картофеля
9. допускается в партии наличие земли до 5% от массы партии

Задача (вопрос) 18. Укажите температуру, при которой в процессе хранения картофель приобретает сладковатый вкус

(указывается только число, без указания единиц измерения)

Запишите число:

Задача (вопрос) 19.

В процессе варки картофеля в горячем цехе повар получил ожог горячей жидкостью. Укажите из перечисленных те нарушения требований охраны труда, которые могли привести к несчастному случаю:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) поверхность включенных секций плит заполняется посудой не полностью
- 2) посуда заполняется жидкостью более чем на 80%
- 3) рабочая поверхность плит не оснащена бортиками и ограждающими поручнями
- 4) поверхность конфорок неровная, с трещинами
- 5) конфорки включаются заранее на полную мощность
- 6) котлы имеют деформированное дно
- 7) повара снимают котлы с плит поодиночке
- 8) у котлов ручки закреплены непрочной или вообще отсутствуют
- 9) повара открывают крышки котлов движением "на себя"
- 10) проходы загромождены пустой тарой, коробками

Задача (вопрос) 20.

При проверке соблюдения требований охраны труда в горячем цехе выяснилось, что не предпринимаются меры к защите от неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм.

В связи с этим фактом были отмечены следующие нарушения:

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не переключаются на меньшую мощность
- 2) рабочая поверхность включенных плит заполняется не полностью
- 3) посуда заполняется более, чем на 80% объема
- 4) секции электроплит, не занятые посудой, вовремя не отключаются
- 5) в процессе варки жидкость попадает на нагретые конфорки
- 6) электроконфорки включаются заблаговременно на полную мощность и работают на полной мощности без загрузки
- 7) электроконфорки включаются заблаговременно на среднюю мощность и работают на средней мощности без загрузки

И.т.д.

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

1. **Типовое задание для ПМ 02, 03:** Приготовить холодное (горячее) блюдо из мяса (птицы, рыбы) в количестве _____ порций с использованием обязательных продуктов и продуктов из черного ящика, ингредиентов с общего стола. Выход одной порции _____.

Содержание «черного ящика» (вид мяса или рыбы) узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее.

2. **Типовое задание для ПМ 04:** Приготовить десерт в количестве _____ порций с использованием обязательных продуктов, ингредиентов с общего стола. Выход одной порции _____.

Содержание «черного ящика» (тип десерта: желе, самбук, мусс), остальной набор продуктов известен заранее.

Обучающийся:

- готовит основное блюдо/десерт по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.
- готовит гарниры (не менее двух), соусы к ним,
- оформляет блюдо
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления

Предмет оценки	Критерии оценки
1	2

ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.6
ПК 4.1-4.5
ПК 5.1-5.5

С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:

Организация работы:

Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).

Корректное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).

Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований (**персональная гигиена**) в соответствии с 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. (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).

Приготовление:

Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.

Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)

Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.

Демонстрация навыков работы с ножом.

Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.

Презентация (визуальная оценка и дегустация):

Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.

Соблюдение массы блюда, изделия.

Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование

*пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)
Соблюдение размера и формы тарелки.*

*Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):
цвет/сочетание/баланс/композиция)*

*Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет
вкусовых противоречий.*

Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.

Условия выполнения задания

- 1. Место (время) выполнения задания Учебная кухня ресторана или Учебный кондитерский цех или Кухня ресторана, Кондитерский цех ресторана*
- 2. Максимальное время выполнения задания: 12 час.*
- 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря в УМК). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования*
- 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.*

1. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	Отметка о выполнении
<p><u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с 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. (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).</p> <p><u>Приготовление:</u> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы блюда, изделия.</p>	

Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)

Соблюдение размера и формы тарелки.

*Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):
цвет/сочетание/баланс/композиция)*

Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.

Общее количество выполненных критериев _____

Оценка выполнения задания _____