

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л.Л., мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение; - защита практических работ; - срезовые работы по темам МДК;
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	- ведение учётной ведомости по накопительному экзамену.
УП	зачет	- аттестационные листы; - экспертное наблюдение при выполнении практических работ; - защита индивидуальных проектных заданий; - оценка выполнения работ по учебной практике.
ПП	зачет	- аттестационные листы, - производственная характеристика
ПМ	экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Экзамен</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	<p>(квалификационный) по модулю</p>
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практик</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения 	

действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организация рабочего места при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - проверка качества сырья для первичной обработки, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - соблюдение условий и сроков хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика обработанных в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при первичной обработке, подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 	В 1-12
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - проверка качества сырья для обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, 	В- 1-12

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>органолептическим методом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - соблюдение условий и сроков хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика обработанных и нарезанных в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (рыбоочистительная машина, мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выполнение действий в соответствии с едиными 	В 5-8

<p>особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - определение готовности приготовленных к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 	
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов 	В- 9-14

<p>общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определение готовности приготовленных к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
---	---	--

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- оптимальность определения этапов решения задачи;- адекватность определения потребности в информации;- эффективность поиска;- адекватность определения источников нужных ресурсов;- разработка детального плана действий;- правильность оценки рисков на каждом шагу;- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none">- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none">- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none">- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;- оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none">- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;- толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none">- понимание значимости своей профессии;- демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;- презентация структуры профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none">- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (промежуточная аттестация)

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 01. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов:

- 1) Обосновать правила обработки сырья и последовательность ее этапов.
- 2) Охарактеризовать способы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
- 3) Рассказать о правилах составления заявки на сырье.
- 4) Рассказать о правилах ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.
- 5) Обосновать правила организации работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.
- 6) Определить требования к организации рабочих мест.
- 7) Обосновать правила безопасной организации работ.
- 8) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
- 9) Обосновать правила хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
- 10) Обосновать правила процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.

11) Обосновать правила хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

12) Обосновать правила организации работ в мясорыбном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке рыбы и нерыбного водного сырья.

13) Определить требования к организации рабочих мест в мясорыбном цехе.

14) Обосновать правила безопасной организации работ в мясорыбном цехе.

15) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов рыбы и нерыбного водного сырья.

16) Обосновать правила процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

17) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.

18) Обосновать правила хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов:

19) Обосновать правила технологического процесса МКО и нарезки клубнеплодов.

20) Обосновать правила технологического процесса МКО и нарезки корнеплодов.

21) Обосновать правила технологического процесса МКО и нарезки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.

22) Обосновать правила технологического процесса МКО и нарезки плодовых овощей и грибов.

23) Обосновать правила технологического процесса МКО солено-квашеных, сушеных и замороженных овощей.

24) Изготовить таблицу: «Нарезка овощей различными способами».

25) Решение производственных задач.

26) Обосновать правила технологического процесса обработки водного сырья: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.

27) Обосновать правила технологического процесса разделки рыбы с костным скелетом: чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой.

28) Произвести расчет массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке.

29) Обосновать правила последовательности приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.

30) Определить требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения обработанной рыбы.

31) Произвести расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.

32) Обосновать правила технологического процесса обработки нерыбного водного сырья.

33) Определить требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения нерыбного водного сырья.

34) Обосновать правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.

35) Обосновать способы и технику маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы.

36) Обосновать правила приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

37) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

38) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс изготовления полуфабрикатов из рыбы.

39) Изготовить инструкционно-технологическую карту приготовления полуфабрикатов из рыбы.

40) Изготовить инструкционно-технологическую приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

41) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и жарки.

42) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

43) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.

44) Обосновать правила технологического процесса МКО мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.

45) Произвести расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.

46) Обосновать правила хранения, кулинарного назначения частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.

47) Обосновать правила технологического процесса приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.

48) Изготовить инструкционную карту по технологии приготовления основных полуфабрикатов из мяса.

49) Проанализировать технологическую схему приготовления полуфабрикатов, и подбор инструментов, инвентаря и оборудования при его приготовлении, соблюдение правил охраны труда.

50) Составить инструкционно-технологическую карту приготовления основных полуфабрикатов из мясопродуктов.

51) Обосновать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Сделать расчёт сырья для изготовления блюд.

52) Привести примеры оформления: нарисовать их.

53) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и мяса птицы органолептическим способом.

54) Составить план приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.

55) Составить план приготовления полуфабрикатов из мяса.

56) Дать характеристику полуфабрикатам. Определить требования качества полуфабрикатам из мяса.

57) Обосновать сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Определить условия хранения полуфабрикатов из мясопродуктов. Сделать расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов.

58) Составить план приготовления полуфабрикатов из мясопродуктов.

59) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса.

60) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Сделать письменную презентацию.

61) Изготовить инструкционно-технологическую карту приготовления полуфабрикатов из мяса.

62) Изготовить инструкционно-технологическую карту приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

63) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса.

64) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

проводится в виде задания по типу «Проект» (изготовление готового продукта).

Экзамен проводится индивидуально для каждого.

Обучающимся даются задания, проверяющие освоение группы компетенций (ПК и ОК), соответствующих определенному разделу модуля.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Профессиональные компетенции:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

Общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

IIa. Условия.

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

Время выполнения задания – 2 часа 00 минут

Вариант № 1 (пример формирования задания).

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Последовательность выполнения задания.

- оценивать наличие, проверять годность сырья органолептическим способом;
- охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него;
- владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья;
- хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь;
- хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости;
- нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов;
- размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье;
- размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика;
- готовить полуфабрикаты из овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика.

Рационально распределяйте время выполнения этапов задания.

В устной презентации полуфабриката отразите самооценку выполненной работы.

3. Вы можете воспользоваться:

а) рабочим местом обучающегося;

б) оборудованием:

- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- мясорубки;
- картофелеочистительные машины;
- овощерезательные машины
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

в) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления полуфабрикатов в достаточном количестве (ножи, тазы, бачки разной емкости, доски разделочные, мерные кружки).

г) информацией:

- инструкционно-технологической картой (технологическая схема);
- сборником рецептур (Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.).

Задание.

- 1) Приготовьте полуфабрикат из мяса говядины;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката из мяса говядины;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.

Варианты заданий

Вариант 1.

- 1) Приготовьте полуфабрикат из картофеля: «Картофель фри»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 2.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 3.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Голубцы»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 4.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Шницель из капусты»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 5.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Помидоры фаршированные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 6.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Котлеты свекольные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;

- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 7.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Кабачки фаршированные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 8.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Грибы в сметанном соусе»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 9.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Запеканка картофельная с овощами и грибами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 10.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба отварная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 11.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба жареная с луком по-ленинградски»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 12.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба фри»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;

- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 13.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Зразы донские»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 14.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 15.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Кнели рыбные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 16.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рулетки из рыбы»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 17.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба в кляре»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 18.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Рыба, тушеная в томате с овощами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;

- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 19.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Креветки отварные натуральные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 20.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Кальмары в томатном соусе»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 21.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Эскалоп»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 22.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Антрекот»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 23.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Плов из свинины»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 24.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Котлета рубленая»;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 25.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Зразы рубленые»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 26.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Котлета мясная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 27.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Печень по-строгановски»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 28.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Цыпленок табака»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 29.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Котлета по-киевски»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Вариант 30.

- 1) Приготовьте полуфабрикат: «Кролик по-столичному»;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению полуфабриката.
- 5) оцените качество полуфабриката;
- 6) сделайте устную презентацию.

Количество вариантов заданий для экзаменуемого – 30

Время выполнения задания - 2 часа 00 мин.

Экзаменуемый может воспользоваться предложенными оборудованием, инвентарём и посудой, информацией:

оборудование:

1) оборудованием:

- механическое оборудование (картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, мясорубка, миксер, блендер, планетарный миксер);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

2) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления полуфабрикатов в достаточном количестве (чаши, лопатки, веселки, ножи, ножи-пилки, тазы, бачки, сито, подносы, доски разделочные, мерные стаканы).

3) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт сырья на 1 порцию);
- сборником рецептов (Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с);

Литература для обучающегося:

Учебники: Основные источники:

1. Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для начального проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2010г.
6. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2017г.
7. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/И. П. Самородова.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
8. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
13. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

14. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/И. П. Самородова.-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Методические пособия:

1. Программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

2. Методические рекомендации по созданию электронной презентации.

3. Методические рекомендации по написанию письменной квалификационной работы.

4. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Справочная литература:

1. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- таблица этапов выполнения задания только у экзаменатора, так как у экзаменуемого часть этапов прописана в инструкции и тексте задания, а часть этапов выполнения работы он должен знать (инструкционно-технологическую карту он должен составить сам).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс

№	Этапы работы	Время выполнения	Оценка (да/нет)
1	Ознакомление с заданием и получение информации	5 мин	
2	Обоснование выбора продуктов для приготовления полуфабриката и планирование работы (составить инструкционно-технологическую карту полуфабрикатов)	5 мин 20 мин	
3	Подготовка рабочего места.	5 мин	
*	Обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении полуфабрикатов		
4	Произведение расчета сырья для приготовления полуфабрикатов	20 мин	
5	Подготовка сырья (продуктов) к производству	15 мин	
6	Приготовление полуфабрикатов	45 мин	
10	Рассказать о требованиях к качеству, условиях и сроках хранения. полуфабриката	5 мин	
-	обращение в ходе задания к информационным источникам	по ходу работы	
-	рациональное распределение времени на выполнение задания	по ходу работы	
-	самооценка выполненной работы	по ходу работы	

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (выполнил/ не выполнил)	№№ заданий для проверки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 		<p>В 1-14</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>		<p>В 1-14</p>

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; 		
--	--	--	--

	- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте		

чрезвычайных ситуациях			
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 		

4.4. Защита портфолио

4.4.1. Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

4.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

1) общие сведения об обучающемся (данные о себе).

2) Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности:

- фото (видео), грамоты, дипломы об участии;

- выписки из сборника рецептов письменно одного из полуфабриката, фото приготовленного полуфабриката;

- другие документы, которые обучающийся посчитает нужным включить в портфолио.

3) Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

Критерии и оценки защиты:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p>	

Разработчики:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты мастер п/о
(место работы) (занимаемая должность)

Л.Л. Баженова
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП «Савицкая В.А.» индивидуальный предприниматель Савицкая В.А.