

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»  
Кыштымский филиал

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

\_\_\_\_\_  
подпись

/Дзортова Т. А.  
председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 02**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

(место работы)

Мастер п/о

(занимаемая должность)

В. Н. Долгова

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации.....	9

## 1. Общие положения

Комплект КИМ предназначен для оценки готовности обучающегося к выполнению основного вида деятельности УП 02 основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **КИМы позволяют оценивать:** сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с показателями.

**Спецификация общих компетенций, освоение которых подтверждается действиями, умениями и знаниями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:**

Таблица 1

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.</li><li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</li><li>– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.</li><li>– Составлять план действий.</li><li>– Определять необходимые ресурсы.</li><li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li><li>– Реализовать составленный план.</li><li>– Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li></ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li><li>– Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>– Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li><li>– Методы работ в профессиональной и смежных сферах.</li><li>– Структура плана для решения задач</li><li>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Определять задачи поиска информации.</li><li>- Определять необходимые источники информации.</li><li>- Планировать процесс поиска.</li><li>- Структурировать получаемую информацию.</li><li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации.</li><li>- Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li><li>- Оформлять результаты поиска.</li></ul>

		<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>- Приемы структурирования информации.</li> <li>- Формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>- Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>- Возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>– Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Психология коллектива</li> <li>- Психология личности</li> <li>– Основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Излагать свои мысли на государственном языке.</li> <li>- Оформлять документы</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности социального и культурного контекста.</li> <li>- Правила оформления документов.</li> </ul>
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описывать значимость своей специальности.</li> <li>- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>- Общечеловеческие ценности.</li> <li>- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать нормы экологической безопасности.</li> <li>– Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>– Основные ресурсы задействованные в</li> </ul>

		профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</li> <li>- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</li> <li>- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</li> <li>- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</li> <li>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li> <li>- Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> </ul> лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности произношения</li> </ul> правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> </ul> <b>Умения:</b>
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> </ul>
ПК 2.4	Осуществлять	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать, применять, комбинировать способы</li> </ul>

	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знания: - Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	-Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
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.	

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

### **Основные источники:**

1. 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..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для НПО. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 160 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. 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», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для СПО. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2018. – 192 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

### **Интернет источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. СП 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](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. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 249 с. — (Профессиональное образование).
8. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с. — (Профессиональное образование).
9. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 208 с. — (Профессиональное образование).
10. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 217 с. — (Профессиональное образование).
11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 268 с. — (Профессиональное образование).

## КИМ № 1

### 1. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме зачета.

Зачет – форма промежуточного контроля, при которой уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации по учебной практике используются следующие КИМ:

– практические задания к зачету.

При проведении зачета обучающийся выполняет одно практическое задание.

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

<b>Вид контроля</b>	Промежуточная аттестация
<b>Форма контроля</b>	Зачет
<b>Объекты оценки:</b>	
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение 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.
<b>Источники</b>	<b>Основные источники:</b>  1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для СПО. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2018. – 192 с.  2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

	<p>3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.</p> <p>Интернет источники:</p> <p>1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 268 с. — (Профессиональное образование).</p>
<b>Инструкция для студентов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбрать билет</li> <li>2. За 60 минут выполнить практическое задание</li> <li>3. Защитить ответ преподавателю (мастеру производственного обучения)</li> </ol>
<b>Перечень практических заданий</b>	<p><b>Перечень заданий для зачета по ПМ 02</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Приготовьте и оформите для подачи птицу по-столичному</li> <li>2 Приготовьте и оформите для подачи зразы картофельные</li> <li>3 Приготовьте и оформите для подачи рассыпчатую гречневую кашу с луком и яйцом</li> <li>4 Приготовьте и оформите для подачи зразы рыбные рубленые</li> <li>5 Приготовьте и оформите для подачи рыбу жареную со сметанным соусом</li> <li>6 Приготовьте и оформите для подачи котлеты морковные</li> <li>7 Приготовьте и оформите для подачи запеканку картофельную с мясом</li> <li>8 Приготовьте и оформите для подачи сырники из творога со сметаной</li> <li>9 Приготовьте и оформите для подачи тефтели с томатным соусом</li> <li>10 Приготовьте и оформите для подачи запеканку рисовую с творогом</li> <li>11 Приготовьте и оформите для подачи запеканку из творога</li> <li>12 Приготовьте и оформите для подачи тефтели рыбные</li> <li>13 Приготовьте и оформите для подачи гуляш из свинины</li> <li>14 Приготовьте и оформите для подачи макаронник</li> <li>15 Приготовьте и оформите для подачи запеканку картофельную с овощами</li> <li>16 Приготовьте и оформите для подачи рыбу тушеную в томате с</li> </ol>

	<p>овощами</p> <p>17 Приготовьте и оформите для подачи омлет натуральный</p> <p>18 Приготовьте и оформите для подачи котлеты рыбные</p> <p>19 Приготовьте и оформите для подачи макароны, запеченные с яйцом</p> <p>20 Приготовьте и оформите для подачи котлеты рубленые из птицы</p> <p>21 Приготовьте и оформите для подачи котлеты домашние</p> <p>22 Приготовьте и оформите для подачи рагу из овощей</p> <p>23 Приготовьте и оформите для подачи бобовые отварные с луком</p> <p>24 Приготовьте и оформите для подачи плов из птицы</p> <p>25 Приготовьте и оформите для подачи котлеты из свинины</p>
<b>Критерии оценки</b>	<p><b>Оценка "5" ставится, если студент:</b> Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию мастера п/о; имеет необходимые навыки работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; последовательно, чётко выполняет технологические операции по приготовлению изделий, соблюдает требования техники безопасности и санитарные нормы.</p> <p><b>Оценка "4" ставится, если студент:</b> Самостоятельно и уверенно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает одну негрубую ошибку, что влечет к незначительным, легко устранимым дефектам внешнего вида, вкуса изделий. Не обладает достаточным навыком работы со справочной и технологической литературой, учебником, допускает негрубые нарушения правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <p><b>Оценка "3" ставится, если студент:</b> Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений при выполнении практического задания, допускает значительные нарушения технологии производства, техники безопасности и санитарных норм.</p> <p><b>Оценка "2" ставится, если студент:</b> Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их при выполнении практического задания; не обладает навыками работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; не соблюдает санитарные нормы и правила техники безопасности.</p>