

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

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

_____/Дзортова Т. А.
подпись председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 01**

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.....	7

1. Общие положения

Комплект КИМ предназначен для оценки готовности обучающегося к выполнению основного вида деятельности УП 01 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.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. – Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. – Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем. – Составлять план действий. – Определять необходимые ресурсы. – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. – Реализовать составленный план. – Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. – Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работ в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности - Основы проектной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности. - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения
ПК.1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, птицы, дичи.	

		них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
--	--	--

**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.: одобрен 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.
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

Вид контроля	Промежуточная аттестация
Форма контроля	Зачет
Объекты оценки:	
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, кролика
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Источники	<p>Основные источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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>Интернет источники:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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).
Инструкция для студентов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выбрать билет 2. За 60 минут выполнить практическое задание 3. Защитить ответ преподавателю (мастеру производственного обучения)
Перечень практических заданий	<p>Перечень заданий для зачета по ПМ 01</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – соломкой. Выход нарезки – 50 грамм 2. Приготовьте мелкокусковой полуфабрикат – бефстрогонов 3. Выполните первичную обработку и нарезку лука – Brunoise (Брюнуаз 2ммх2ммх2 мм) Выход нарезки – 50 грамм 4. Разделайте рыбу на филе с кожей без кости для жарки 5. Приготовьте полуфабрикат из свинины – эскалоп 6. Выполните первичную обработку и нарезку моркови – Julienne (Жульен 2мм х2мм х4 см) Выход нарезки – 50 грамм 7. Приготовьте полуфабрикат – котлеты рыбные 8. Разделайте рыбу на филе с кожей без кости для жарки 9. Выполните первичную обработку и нарезку капусты – соломкой. Выход нарезки – 50 грамм 10. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы – биточки 11. Выполните первичную обработку и нарезку свеклы – кубик средний. Выход нарезки – 50 грамм 12. Приготовьте полуфабрикат из говядины – гуляш 13. Приготовьте порционный полуфабрикат из говядины – бифштекс 14. Подготовьте перец для фарширования

	<p>15. Выполните первичную обработку и нарезку моркови – соломка. Выход нарезки – 50 грамм</p> <p>16. Приготовьте полуфабрикат из птицы – шницель по-столичному</p> <p>17. Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – дольки. Выход нарезки – 50 грамм</p> <p>18. Приготовьте полуфабрикат печень по-строгановски</p> <p>19. Приготовьте полуфабрикат из свинины для шашлыка</p> <p>20. Приготовьте полуфабрикат из свинины – рагу</p> <p>21. Приготовьте полуфабрикат из говядины - поджарка</p> <p>22. Выполните первичную обработку и нарезку моркови – Macédoine (Македония 4мм x 4мм x 4 мм) Выход нарезки – 50 грамм</p> <p>23. Приготовьте полуфабрикат из рыбы – тефтели</p> <p>24. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для варки в целом виде</p> <p>25. Приготовьте полуфабрикат из рыбной котлетной массы – зразы с грибами и луком</p>
Критерии оценки	<p>Оценка "5" ставится, если студент: 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>Оценка "4" ставится, если студент: 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>Оценка "3" ставится, если студент: Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений при выполнении практического задания, допускает значительные нарушения технологии производства, техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Оценка "2" ставится, если студент: 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>