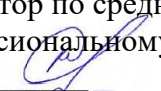


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Учебно-методической комиссией
института СПО
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
Протокол № 9 от «10» апреля 2026 года

Утверждаю:

Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.
«10» апреля 2026 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля

ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (16675 Повар)

Специальность среднего профессионального образования

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)
(указывается код и наименование специальности)

Квалификация выпускника

Мастер производственного обучения

Форма обучения

очная

2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Фонд оценочных средств профессионального модуля составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Автор:

Преподаватель ИСПО
должность, ученая степень, звание




(подпись)

Верещак В.В.

Фонд оценочных средств профессионального модуля рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии естественнонаучных дисциплин и профессиональных модулей «19» марта 2026 года, протокол №6.

Председатель цикловой комиссии



(подпись)

Верещак В.В.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«Ресторан Менеджмент»



И.А. Холявченкова

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ВД.5 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

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

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	Экзамен
УП.05.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.05.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Экзамен по профессиональному модулю

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Навыки: – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения: – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p align="center">ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p align="center">ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>– обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p align="center">ПК 5.4</p> <p align="center">Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	<p>ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы HACCP в организациях общественного питания.

Таблица 3

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях		

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт (ПО):

Иметь практический опыт (Владеть, В):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.1	В-П5.1.1	подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	В-П5.1.2	подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК 5.1	В-П5.1.3	выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
ПК 5.1	В-П5.1.4	обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 5.2	В-П5.2.1	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	В-П5.2.2	выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	В-П5.2.3	упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
ПК 5.2	В-П5.2.4	отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 5.3	В-П5.3.1	подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 5.3	В-П5.3.2	выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 5.3	В-П5.3.3	обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
ПК 5.4	В-П5.4.1	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.4	В-П5.4.2	оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	В-П5.4.3	соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.5	В-П5.5.1	подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	В-П5.5.2	замеса, разделки, формовки и выпечки теста
ПК 5.5	В-П5.5.3	соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий
ПК 5.5	В-П5.5.4	соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий

Уметь (У):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	У-1.1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 01	У-1.2	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	У-1.3	определять этапы решения задачи
ОК 01	У-1.4	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
ОК 01	У-1.5	составлять план действия
ОК 01	У-1.6	определять необходимые ресурсы
ОК 01	У-1.7	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	У-1.8	реализовывать составленный план
ОК 01	У-1.9	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02	У-2.1	определять задачи для поиска информации
ОК 02	У-2.2	определять необходимые источники информации
ОК 02	У-2.3	планировать процесс поиска
ОК 02	У-2.4	структурировать получаемую информацию
ОК 02	У-2.5	выделять наиболее значимое в перечне информации
ОК 02	У-2.6	оценивать практическую значимость результатов поиска
ОК 02	У-2.7	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
ОК 02	У-2.8	использовать современное программное обеспечение
ОК 02	У-2.9	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
ОК 03	У-3.1	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.2	применять современную научную профессиональную терминологию
ОК 03	У-3.3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	У-3.4	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
ОК 03	У-3.5	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.6	оформлять бизнес-план
ОК 03	У-3.7	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
ОК 03	У-3.8	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.9	презентовать бизнес-идею
ОК 03	У-3.10	определять источники финансирования
ОК 04	У-4.1	организовывать работу коллектива и команды

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 04	У-4.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	У-5.1	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06	У-6.1	описывать значимость своей специальности
ОК 06	У-6.2	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	У-7.1	соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 07	У-7.2	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
ОК 07	У-7.3	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
ОК 08	У-8.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
ОК 08	У-8.2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
ОК 08	У-8.3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
ОК 09	У-9.1	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
ОК 09	У-9.2	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
ОК 09	У-9.3	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
ОК 09	У-9.4	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
ОК 09	У-9.5	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ПК 5.1	У-П5.1.1	проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.2	использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.3	производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы
ПК 5.1	У-П5.1.4	подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	У-П5.1.5	подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
ПК 5.2	У-П5.2.1	готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых
ПК 5.2	У-П5.2.2	готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы
ПК 5.2	У-П5.2.3	готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.2	У-П5.2.4	проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
ПК 5.2	У-П5.2.5	порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
ПК 5.3	У-П5.3.1	выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
ПК 5.3	У-П5.3.2	использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
ПК 5.3	У-П5.3.3	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS-терминалами)
ПК 5.3	У-П5.3.4	принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
ПК 5.4	У-П5.4.1	готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 5.4	У-П5.4.2	оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента
ПК 5.5	У-П5.5.1	готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента
ПК 5.5	У-П5.5.2	оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента

Знать (З):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	З-1.1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 01	З-1.2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 01	З-1.3	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 01	З-1.4	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	З-1.5	структуру плана для решения задач
ОК 01	З-1.6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	З-2.1	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 02	З-2.2	приемы структурирования информации
ОК 02	З-2.3	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 02	3-2.4	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	3-3.1	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 03	3-3.2	современная научная и профессиональная терминология
ОК 03	3-3.3	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	3-3.4	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
ОК 03	3-3.5	правила разработки бизнес-планов
ОК 03	3-3.6	порядок выстраивания презентации
ОК 03	3-3.7	кредитные банковские продукты
ОК 04	3-4.1	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 04	3-4.2	основы проектной деятельности
ОК 05	3-5.1	особенности социального и культурного контекста
ОК 05	3-5.2	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	3-6.1	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06	3-6.2	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 06	3-6.3	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	3-7.1	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.2	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.3	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 07	3-7.4	принципы бережливого производства
ОК 07	3-7.5	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	3-8.1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 08	3-8.2	основы здорового образа жизни
ОК 08	3-8.3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 08	3-8.4	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	3-9.1	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 09	3-9.2	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
ОК 09	3-9.3	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 09	3-9.4	особенности произношения
ОК 09	3-9.5	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 5.1	3-П5.1.1	технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.2	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
ПК 5.1	3-П5.1.3	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.4	методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
ПК 5.1	3-П5.1.5	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1	3-П5.1.6	назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
ПК 5.1	3-П5.1.7	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.1	3-П5.1.8	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.2	3-П5.2.1	технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2	3-П5.2.2	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
ПК 5.2	3-П5.2.3	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.2	3-П5.2.4	принципы ХАССП в организациях общественного питания;
ПК 5.2	3-П5.2.5	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
ПК 5.2	3-П5.2.6	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.3	3-П5.3.1	технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.3	3-П5.3.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 5.3	3-П5.3.3	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.3	3-П5.3.4	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.3	3-П5.3.5	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ПК 5.4	3-П5.4.1	технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
ПК 5.4	3-П5.4.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	3-П5.4.3	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.4	3-П5.4.4	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.4	3-П5.4.5	принципы ХАССП в организациях общественного питания
ПК 5.5	3-П5.5.1	технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	3-П5.5.2	требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.3	правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.4	правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.5	3-П5.5.5	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 5.5	3-П5.5.6	принципы ХАССП в организациях общественного питания

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки курса профессионального модуля является оценка умений и знаний

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01:

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Тема 5.1	Выбор ответа	Какая операция является первой при механической обработке овощей?	А) Нарезка; Б) Очистка; В) Мойка; Г) Сортировка	В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1
2	Тема 5.1	Выбор ответа	Для какого вида нарезки картофеля характерна форма брусочков размером 5×5×40 мм?	А) Соломка; Б) Брусочки; В) Кубики; Г) Дольки	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
3	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом полуфабриката и способом его приготовления: 1. Крупнокусковые; 2. Порционные; 3. Мелкокусковые.	А) Нарезка брусочками, кубиками; Б) Разделка на куски массой 1-2 кг; В) Нарезка на куски определенной формы и массы	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
4	Тема 5.1	Порядок действий	Установите правильную последовательность обработки рыбы для приготовления порционных кусков:	А) Потрошение; Б) Очистка от чешуи; В) Отделение головы; Г) Промывание; Д) Нарезка на порции	Б→А→В→Г→Д	ПК 5.1	В-П5.1.1, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
5	Тема 5.1	Верно/Неверно	Для приготовления котлетной массы используется мякоть мяса без жира и соединительной ткани.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
6	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой способ тепловой обработки применяется для приготовления овощного рагу?	А) Варка; Б) Жарка; В) Припускание; Г) Тушение	Г	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
7	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое количество жидкости требуется для приготовления рассыпчатой каши из гречневой крупы?	А) 1:1; Б) 1:2; В) 1:3; Г) 1:4	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
8	Тема 5.2	Соответствие	Установите соответствие между видом супа и основным продуктом: 1. Борщ; 2. Рассольник; 3. Щи.	А) Свежая или квашеная капуста; Б) Свекла; В) Солёные огурцы	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
9	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления рыбы отварной:	А) Варка; Б) Подготовка рыбы; В) Заливка горячей водой; Г) Добавление специй; Д) Подача с соусом и гарниром	Б→В→Г→А→Д	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, 3-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
10	Тема 5.2	Верно/Неверно	Гуляш готовят из крупных кусков мяса, обжаренных и тушеных с соусом.	А) Верно; Б) Неверно	Б (из мелких кусков)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
11	Тема 5.2	Выбор ответа	Какая температура подачи горячих яичных блюд?	А) 65°C; Б) 75°C; В) 85°C; Г) 95°C	А	ПК 5.2	В-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.5
12	Тема 5.3	Выбор ответа	При какой температуре подаются холодные салаты?	А) 4-6°C; Б) 10-12°C; В) 14-16°C; Г) 18-20°C	Б	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.2
13	Тема 5.3	Соответствие	Установите соответствие между салатом и его заправкой: 1. Салат из свежих огурцов и помидоров; 2. Винегрет; 3. Салат «Оливье».	А) Майонез; Б) Масло растительное; В) Масло растительное с уксусом	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.3	В-П5.2.4, У-П5.3.1, З-П5.3.1
14	Тема 5.3	Порядок действий	Установите последовательность приготовления бутерброда с ветчиной:	А) Нарезка хлеба; Б) Нанесение масла; В) Укладка ветчины; Г) Украшение зеленью	А→Б→В→Г	ПК 5.3	В-П5.2.4, У-П5.3.1, З-П5.3.1
15	Тема 5.3	Верно/Неверно	Сельдь натуральную с луком подают без гарнира.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.3	В-П5.2.4, У-П5.3.1, З-П5.3.1
16	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой вид тепловой обработки используют для приготовления киселя?	А) Варка; Б) Жарка; В) Запекание; Г) Припускание	А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
17	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между напитком и температурой подачи: 1. Кофе черный; 2. Компот из свежих яблок; 3. Какао на молоке.	А) 12-14°C; Б) 75-80°C; В) 60-65°C	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.4	В-П5.4.2, У-П5.4.2, З-П5.4.2
18	Тема 5.4	Порядок действий	Расположите этапы приготовления желе фруктового:	А) Замачивание желатина; Б) Растворение желатина в горячем сиропе; В) Разлив по формам;	А→Б→В→Г	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
				Г) Охлаждение и застывание			
19	Тема 5.5	Выбор ответа	Какое тесто используется для приготовления булочек «Бриош»?	А) Пресное; Б) Дрожжевое; В) Песочное; Г) Бисквитное	Б	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
20	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между видом кондитерского изделия и типом теста: 1. Пирожное «Корзиночка»; 2. Бисквитный рулет; 3. Песочное печенье.	А) Песочное; Б) Бисквитное; В) Слоеное	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
21	Тема 5.5	Порядок действий	Установите последовательность приготовления крема для торта:	А) Взбивание масла; Б) Добавление сахарной пудры; В) Добавление молока; Г) Охлаждение	А→Б→В→Г	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
22	Тема 5.5	Верно/Неверно	Изделия из дрожжевого теста должны иметь хорошо развитый объем и равномерную пористость.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.5	В-П5.5.3, У-П5.5.2, З-П5.5.1
23	Общие вопросы	Выбор ответа	Какой документ регламентирует требования к качеству блюд в общественном питании?	А) СанПиН; Б) Технологическая карта; В) ГОСТ; Г) Рецептура	А	ПК 5.1-5.5	В-П5.1.1, З-П5.1.8, З-П5.2.3
24	Общие вопросы	Выбор ответа	Что такое ХАССП?	А) Система анализа рисков и критических контрольных точек; Б) Система управления качеством; В) Санитарные правила; Г) Технический регламент	А	ПК 5.1-5.5	В-П5.1.1, З-П5.1.7, З-П5.2.4
25	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой суп готовят на квасе?	А) Окрошка; Б) Борщ; В) Щи; Г) Рассольник	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, З-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
26	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое мясо используют для приготовления шницеля?	А) Говядина (вырезка); Б) Свинина; В) Баранина; Г) Птица	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
27	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом полуфабриката из птицы и его характеристикой: 1. Тушка курицы, подготовленная к варке; 2. Филе; 3. Набор для супа.	А) Мякоть без кожи; Б) Тушка с кожей, заправленная; В) Части тушки с костями	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1
28	Тема 5.2	Верно/Неверно	Картофельное пюре можно подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, З-П5.2.1
29	Тема 5.3	Выбор ответа	Какой продукт является основным для приготовления винегрета?	А) Свекла; Б) Картофель; В) Морковь; Г) Капуста	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1
30	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой напиток готовят из плодов и ягод с добавлением сахара и воды?	А) Кисель; Б) Компот; В) Морс; Г) Коктейль	Б	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
31	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между изделием и способом формования: 1. Пирожки; 2. Ватрушки; 3. Плетенки.	А) Жгут; Б) Лепешка с углублением; В) Лодочка	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
32	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления рыбы, жареной во фритюре:	А) Нарезка на порции; Б) Панировка; В) Обжаривание во фритюре; Г) Подача; Д) Подготовка рыбы	Д→А→Б→В→Г	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
33	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой соус подают к рыбе отварной?	А) «Польский»; Б) Красный; В) Сметанный; Г) Молочный	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
34	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом мяса и его использованием для полуфабрикатов: 1. Говядина; 2. Свинина; 3. Баранина.	А) Для шашлыка; Б) Для ромштекса; В) Для шницеля	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.2, У-П5.1.5, 3-П5.1.1
35	Тема 5.3	Верно/Неверно	Для оформления холодных блюд используют только несъедобные элементы.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.3	В-П5.2.4, У-П5.3.1, 3-П5.3.1
36	Тема 5.4	Выбор ответа	Какое блюдо относится к горячим десертам?	А) Желе; Б) Мусс; В) Сырники; Г) Самбук	В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, 3-П5.4.1
37	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между показателем качества и его характеристикой: 1. Внешний вид; 2. Вкус; 3. Цвет.	А) Должен быть характерным для изделия; Б) Соответствие форме и поверхности; В) Должен быть приятным, без посторонних привкусов	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 5.5	В-П5.5.3, У-П5.5.2, 3-П5.5.1
38	Тема 5.2	Порядок действий	Установите последовательность приготовления каши рассыпчатой:	А) Варка; Б) Промывание крупы; В) Добавление масла; Г) Подготовка жидкости; Д) Засыпка крупы	Б→Г→Д→А→В	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
39	Тема 5.1	Выбор ответа	Какой вид нарезки применяют для картофеля фри?	А) Соломка; Б) Брусочки; В) Кружочки; Г) Дольки	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, 3-П5.1.1
40	Тема 5.3	Соответствие	Установите соответствие между салатом и его ингредиентами: 1. Салат «Весна»; 2. Салат летний; 3. Салат из свежей капусты.	А) Капуста, морковь, яблоко; Б) Огурцы, помидоры, зелень; В) Редис, яйцо, сметана	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, 3-П5.3.1
41	Тема 5.2	Верно/Неверно	Омлет смешанный готовят с добавлением муки.	А) Верно; Б) Неверно	Б (мука не добавляется)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.3, 3-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
42	Тема 5.4	Выбор ответа	Какой напиток готовят с использованием молока?	А) Чай; Б) Кофе; В) Какао; Г) Компот	В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У- П5.4.1, 3- П5.4.1
43	Тема 5.5	Соответствие	Установите соответствие между изделием и его формой: 1. Расстегай; 2. Кулебяка; 3. Сочень.	А) Овальная, открытая; Б) Полумесяц; В) Прямоугольная, закрытая	1-А, 2-В, 3-Б	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.1, 3- П5.5.1
44	Тема 5.2	Порядок действий	Расположите этапы приготовления курицы жареной:	А) Подготовка тушки; Б) Обжаривание; В) Доведение до готовности в жарочном шкафу; Г) Нарезка на порции; Д) Подача	А→Б→В→Г→Д	ПК 5.2	В-П5.2.1, У- П5.2.2, 3- П5.2.1
45	Тема 5.1	Выбор ответа	Какой способ разделки рыбы используют для филе с кожей без костей?	А) Пластование; Б) Кругляши; В) Филе с кожей и реберными костями; Г) Филе без кожи и костей	А	ПК 5.1	В-П5.1.1, У- П5.1.5, 3- П5.1.1
46	Тема 5.3	Верно/Неверно	Сельдь рубленая готовится из соленой сельди с добавлением хлеба и молока.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У- П5.3.1, 3- П5.3.1
47	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между сладким блюдом и способом подачи: 1. Кисель; 2. Компот; 3. Мусс.	А) В стаканах; Б) В креманках; В) В пиалах	1-В, 2-А, 3-Б	ПК 5.4	В-П5.4.2, У- П5.4.2, 3- П5.4.2
48	Тема 5.5	Порядок действий	Установите последовательность сборки торта:	А) Выравнивание поверхности; Б) Покрытие кремом; В) Выпечка коржей; Г) Сборка коржей с начинкой; Д) Отделка	В→Г→Б→А→Д	ПК 5.5	В-П5.5.2, У- П5.5.2, 3- П5.5.2

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
49	Тема 5.2	Выбор ответа	Какое блюдо готовят из фасоли?	А) Пюре; Б) Каша; В) Суп; Г) Рагу	Г (Рагу из фасоли)	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.1, З-П5.2.1
50	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между видом гриба и способом обработки: 1. Белые грибы; 2. Сморчки; 3. Шампиньоны.	А) Требуют варки перед жаркой; Б) Требуют вымачивания; В) Используются без предварительной обработки	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1
51	Тема 5.3	Верно/Неверно	При оформлении холодных закусок следует избегать ярких цветов.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.3	В-П5.2.4, У-П5.3.1, З-П5.3.1
52	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между напитком и способом приготовления: 1. Кофе повосточному; 2. Чай с лимоном; 3. Какао.	А) Заваривание; Б) Варка в турке; В) Варка на молоке	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
53	Тема 5.5	Порядок действий	Расположите этапы приготовления дрожжевого теста опарным способом:	А) Введение остальной муки; Б) Приготовление опары; В) Замес теста; Г) Брожение; Д) Обминка	Б→А→В→Г→Д	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
54	Тема 5.2	Выбор ответа	Какой продукт относится к морепродуктам?	А) Окунь; Б) Креветки; В) Форель; Г) Сом	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1
55	Тема 5.1	Соответствие	Установите соответствие между формой нарезки и размером: 1. Соломка; 2. Кубики; 3. Ломтики.	А) 5×5×5 мм; Б) 2×2×40 мм; В) 2×2×2 мм	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1
56	Тема 5.2	Верно/Неверно	Бефстроганов готовят из мелких кусочков мяса, обжаренных и тушеных в сметанном соусе.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1

№	Тема МДК	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
57	Тема 5.3	Выбор ответа	Какой хлеб используют для приготовления канале?	А) Белый; Б) Ржаной; В) Пшеничный; Г) Бородинский	А	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1
58	Тема 5.4	Соответствие	Установите соответствие между десертом и его основным компонентом: 1. Самбук; 2. Мусс; 3. Желе.	А) Желатин; Б) Яичные белки; В) Манная крупа	1-В, 2-Б, 3-А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
59	Тема 5.5	Порядок действий	Расположите этапы приготовления бисквитного теста:	А) Взбивание яиц с сахаром; Б) Добавление муки; В) Выпечка; Г) Охлаждение; Д) Замес	А→Б→В→Г	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
60	Тема 5.2	Верно/Неверно	Яичницу-глазунью готовят из яиц, смешанных с молоком.	А) Верно; Б) Неверно	Б	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.3, З-П5.2.1

Расчёт максимальных баллов для одного варианта (20 заданий)

Тип задания	Количество в одном варианте	Балл за задание	Максимальный балл
Выбор одного ответа	4	1	4
Выбор нескольких ответов	5	2	10
Соответствие	4	3	12
Порядок действий	5	3	15
Термин	1	1	1
Ситуационная задача	1	4	4
Итого	20	—	46

Максимальный балл за вариант = 46.

Оценка	Баллы
5 (отлично)	42–46

4 (хорошо)	35–41
3 (удовлетворительно)	23–34
2 (неудовлетворительно)	0–22

4. Оценка учебной и/или производственной практики

Целью оценки учебной и/или производственной практики является оценка: профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

Оценка результатов учебной и/или производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненным обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации (предприятия), где проводилась практика.

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов
Учебная практика (УП.05.01)	
Органолептическая оценка сырья (овощи, мясо, рыба) по чек-листу	ПК 5.1, В-П5.1.1, У-П5.1.1, З-П5.1.2
Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей с замером % отходов	ПК 5.1, В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1, З-П5.1.4
Подготовка рыбы (потрошение, разделка на порционные куски)	ПК 5.1, В-П5.1.1, У-П5.1.5, З-П5.1.1
Подготовка мяса (обвалка, жиловка)	ПК 5.1, В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1
Приготовление горячих блюд из овощей, яиц, мяса, рыбы по ТК	ПК 5.2, В-П5.2.1, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, З-П5.2.1, З-П5.2.6
Приготовление холодных блюд и закусок (салаты, канапе)	ПК 5.3, В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1, З-П5.3.5
Приготовление десертов и напитков	ПК 5.4, В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1
Приготовление хлебобулочных и мучных изделий	ПК 5.5, В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1
Производственная практика (ПП.05.01)	
Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы	ПК 5.1, В-П5.1.2, У-П5.1.5, З-П5.1.1, З-П5.1.2
Приготовление горячих супов и вторых блюд	ПК 5.2, В-П5.2.1, У-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.1, З-П5.2.3
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 5.3, В-П5.3.1, З-П5.3.1, З-П5.3.2, З-П5.3.4
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 5.4, В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.1, З-П5.4.2
Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК 5.5, В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1, З-П5.5.3
Упаковка и отпуск готовых блюд	ПК 5.2, ПК 5.3, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.2, З-П5.2.5

4.1. Типовые задания для оценки практики:

Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (УП.05.01):

Задание по практике (наименование темы занятия)	Виды работ	Коды проверяемых результатов
Задание 1. Входной контроль и ознакомление с производственной зоной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тестирование по ТБ, санитарии, основам технологии; 2. Идентификация оборудования, зон ответственности; 3. Проверка СИЗ, инструктаж; 4. Изучение журналов учёта; 5. Самоанализ. 	ПК 5.1-5.5, В-П5.1.3, В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.1.8, З-П5.2.3, З-П5.3.3, З-П5.4.4, З-П5.5.5
Задание 2. Подготовка сырья, полуфабрикатов и ингредиентов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка сырья; 2. Механическая обработка (очистка, нарезка, разделка); 3. Составление карты отходов; 4. Упаковка и маркировка. 	ПК 5.1, В-П5.1.1, В-П5.1.2, В-П5.1.3, У-П5.1.1, У-П5.1.3, У-П5.1.4, У-П5.1.5, З-П5.1.1, З-П5.1.2, З-П5.1.4
Задание 3. Приготовление горячих блюд и закусок	<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа по технологическим картам; 2. Контроль температуры и времени; 3. Органолептическая оценка; 4. Оформление и порционирование. 	ПК 5.2, В-П5.2.1, В-П5.2.4, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, У-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.1, З-П5.2.5, З-П5.2.6
Задание 4. Приготовление холодных блюд, закусок и нарезок	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка ингредиентов (нарезка, соусы); 2. Сборка салатов, канапе; 3. Контроль температуры и эстетики; 4. Фотофиксация и самооценка. 	ПК 5.3, В-П5.3.1, В-П5.2.4, У-П5.3.1, У-П5.2.5, З-П5.3.1, З-П5.3.2, З-П5.3.4, З-П5.3.5
Задание 5. Приготовление десертов и напитков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление горячих/холодных напитков и десертов; 2. Украшение; 3. Расчёт калорийности; 4. Дегустация и обратная связь. 	ПК 5.4, В-П5.4.1, В-П5.4.2, У-П5.4.1, У-П5.4.2, З-П5.4.1, З-П5.4.2, З-П5.4.3
Задание 6. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замес теста; 2. Формовка; 3. Выпечка; 4. Оценка готовности; 5. Учёт потерь. 	ПК 5.5, В-П5.5.2, В-П5.5.3, У-П5.5.1, У-П5.5.2, З-П5.5.1, З-П5.5.2, З-П5.5.3
Задание 7. Комплексное задание «Мини-меню на вынос»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бриф от «заказчика»; 2. Работа в команде (подбор рецептов, распределение ролей, приготовление, упаковка, имитация продажи); 3. Защита решения. 	ПК 5.1-5.5, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.5, ОК 04 (У-4.1, У-4.2), ОК 05 (У-5.1), ОК 09 (У-9.4), З-П5.2.2, З-П5.2.5

Типовые задания для оценки учебной практики с ответами:

№	Тема задания (из РУП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Задание 2. Подготовка сырья	Выбор ответа	Какой процент отходов установлен для картофеля при механической обработке (норма)?	А) 20%; Б) 25%; В) 30%; Г) 35%	Б	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.4
2	Задание 2. Нарезка овощей	Соответствие	Установите соответствие между видом нарезки и продуктом: 1. Картофель для фри; 2. Морковь для супа; 3. Лук для пассерования.	А) Кубики; Б) Соломка; В) Кольца	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 5.1	В-П5.1.3, У-П5.1.3, З-П5.1.1
3	Задание 3. Приготовление горячего блюда	Кейс (выбор стратегии)	При жарке рыбы во фритюре масло вспенивается и дымит. Ваши действия?	А) Продолжить жарку; Б) Снизить температуру; В) Заменить масло; Г) Добавить соль	В	ПК 5.2	В-П5.2.1, У-П5.2.2, З-П5.2.3
4	Задание 4. Холодные блюда	Порядок действий	Установите последовательность приготовления салата «Оливье»:	А) Нарезка вареных овощей; Б) Добавление майонеза; В) Варка овощей и яиц; Г) Перемешивание; Д) Оформление	В→А→Г→Б→Д	ПК 5.3	В-П5.3.1, У-П5.3.1, З-П5.3.1
5	Задание 5. Десерты	Верно/Неверно	Желе должно быть прозрачным и упругим.	А) Верно; Б) Неверно	А	ПК 5.4	В-П5.4.1, У-П5.4.1, З-П5.4.2
6	Задание 6. Мучные изделия	Выбор ответа	Какая операция необходима для получения воздушной структуры бисквита?	А) Тщательное перемешивание; Б) Охлаждение теста; В) Взбивание яиц с сахаром;	В	ПК 5.5	В-П5.5.2, У-П5.5.1, З-П5.5.1

№	Тема задания (из РУП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
				Г) Добавление разрыхлителя			
7	Задание 7. Мини-меню	Кейс (командная работа)	Группа получила задание приготовить меню на 4 персоны с бюджетом 500 руб. за 90 минут. Какие блюда вы выберете?	А) Салат оливье...; Б) Мясной суп...; В) Окрошка...; Г) Борщ...	Любой вариант, обоснованный бюджетом и временем, но в защите аргументировать выбор	ПК 5.1-5.5, ОК 04	В-П5.2.1, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.5, ОК 04 (У-4.1, У-4.2), З-П5.2.1

Задание 1:

Задание для учебной практики (УП.05.01)

Проверяемые результаты обучения: ПК 5.1, В-П5.1.1, В-П5.1.2, В-П5.1.3, У-П5.1.1, У-П5.1.3, У-П5.1.4, У-П5.1.5, З-П5.1.1, З-П5.1.2, З-П5.1.4, З-П5.1.7

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты в соответствии с заданием:

1. Произвести органолептическую оценку сырья.
2. Произвести механическую обработку овощей, выполнить нарезку (брусочки, соломка, кубики).
3. Подготовить рыбный полуфабрикат (разделать рыбу на порционные куски).
4. Приготовить мясной полуфабрикат (порционные и мелкокусковые полуфабрикаты).
5. Оформить упаковку с маркировкой согласно требованиям ХАССП.

Критерии оценки:

- «отлично» – все операции выполнены правильно, качественно, с соблюдением санитарных норм и требований безопасности, упаковка оформлена верно;
- «хорошо» – допущены незначительные ошибки при нарезке или упаковке, которые не влияют на качество полуфабриката;
- «удовлетворительно» – допущены существенные ошибки в обработке сырья или нарезке;
- «неудовлетворительно» – задание не выполнено или выполнено с грубыми нарушениями.

Задание для производственной практики (ПП.05.01)

Цели, задачи, планируемые результаты практики – аналогично учебной практике, но с акцентом на выполнение реальных производственных заданий.

Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (ПП.05.01):

Проверяемые результаты обучения: ПК 5.2, В-П5.2.1, В-П5.2.2, В-П5.2.3, В-П5.2.4, У-П5.2.1, У-П5.2.2, У-П5.2.3, У-П5.2.4, У-П5.2.5, З-П5.2.1, З-П5.2.2, З-П5.2.3, З-П5.2.4, З-П5.2.5, З-П5.2.6

Задание по практике (наименование темы занятия)	Виды работ	Планируемые результаты
Задание 1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения	Выполняет педагогическую диагностику (оценка качества сырья, технологического процесса, готовых блюд).	У-П5.1.1, У-П5.2.4, У-П5.3.1, У-П5.5.2, У-1.1, У-2.4, ОК 01, ОК 02
Задание 2. Анализ плана воспитательной работы	Анализирует план воспитательной работы с точки зрения формирования профессиональных компетенций повара.	У-П5.2.1, У-П5.4.1, У-1.2, У-2.6, ОК 03
Задание 3. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности	Проводит выбор методик для оценки профессиональных качеств обучающихся.	У-П5.1.1, У-П5.2.1, У-2.1, У-2.4, ОК 02
Задание 4. Составление характеристики учебной группы	Составляет характеристику группы по уровню сформированности профессиональных умений.	У-П5.1.1–У-П5.5.2, У-5.1, ОК 05
Задание 5. Составление характеристики обучающегося	Индивидуальная характеристика по профессиональным компетенциям.	У-П5.1.1–У-П5.5.2, У-5.1
Задание 6. Организация и проведение внеучебного мероприятия	Организует и проводит мастер-класс по приготовлению блюд.	У-П5.2.1, У-П5.3.1, У-4.1, У-4.2, ОК 04
Задание 7. Составление плана работы с родителями	Составляет план взаимодействия с родителями по вопросам профессионального самоопределения.	У-П5.2.1, У-5.1, ОК 05
Задание 8. Решение педагогических ситуаций	Решает ситуации, связанные с нарушением технологии, конфликтами в группе.	У-П5.1.1, У-5.1, У-1.1, ОК 01
Задание 9. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением	Проводит беседу, диагностирует причины неуспеваемости.	У-П5.1.1, У-4.2, У-9.2, ОК 04, ОК 09
Задание 10. Проектирование индивидуального образовательного маршрута	Разрабатывает ИОМ для студентов с разным уровнем подготовки.	У-П5.2.1, У-1.3, У-1.5, ОК 03
Задание 11. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой	Разрабатывает план работы куратора с учётом специфики профессии «Повар».	У-П5.2.1, У-5.1, ОК 05

Типовые задания для оценки производственной практики с ответами:

№	Тема задания (из РПП)	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У, З, В
1	Задание 1. Диагностика	Выбор ответа	Для оценки качества готового блюда используют:	А) Органолептический метод; Б) Лабораторный анализ; В) Инструментальный; Г) Социологический	А	ПК 5.2	У-П5.2.4, 3-П5.2.5
2	Задание 2. Организация мероприятия	Кейс	При проведении мастер-класса студенты допустили ошибку в технологии. Что делать?	А) Остановить всех, исправить; Б) Продолжить, потом разобрать; В) Указать на ошибку индивидуально; Г) Завершить мероприятие	В	ОК 04, ПК 5.2	У-4.2, У-П5.2.1, 3-П5.2.1
3	Задание 3. Решение ситуации	Кейс	Студент грубо нарушил санитарные нормы на практике. Ваши действия?	А) Выговор; Б) Провести беседу и разъяснить последствия; В) Отстранить от работы; Г) Сообщить руководству	Б (или В, если нарушение критическое, но в педагогике чаще беседа+отстранение)	ОК 06, ПК 5.1	У-6.2, У-П5.1.1, 3-П5.1.8
4	Задание 4. ИОМ	Соответствие	Установите соответствие между уровнем подготовки студента и содержанием ИОМ: 1. Сильный; 2. Средний; 3. Слабый.	А) Углубленное изучение сложных блюд; Б) Освоение базовых навыков; В) Стандартная программа	1-А, 2-В, 3-Б	ОК 03	У-3.3, У-П5.2.1, 3-П5.2.1

Текст задания: Приготовить и оформить горячее блюдо в соответствии с заданием:

1. Ознакомиться с технологической картой.

2. Подготовить рабочее место и продукты.
3. Приготовить блюдо с соблюдением температурного режима и времени приготовления.
4. Провести органолептическую оценку готового блюда.
5. Оформить и порционировать блюдо для подачи.

Критерии оценки:

- «отлично» – блюдо приготовлено в точном соответствии с технологической картой, оформление творческое, соответствует стандартам, вкус отличный;
- «хорошо» – блюдо приготовлено с небольшими отклонениями от рецептуры, оформление аккуратное;
- «удовлетворительно» – блюдо приготовлено с существенными нарушениями технологии, вкус удовлетворительный;
- «неудовлетворительно» – блюдо не соответствует требованиям качества, технология нарушена.

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по профессиональному модулю

Экзамен по профессиональному модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Экзамен включает выполнение комплексного практического задания (приготовление блюд в соответствии с заданием).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.1 Выполнение комплексного задания

Задания для экзамена ориентированы на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

ВАРИАНТ 1

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление комплексного обеда

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа
- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование (плита, духовка, холодильник, весы и т.д.)
- Инвентарь: разделочные доски, ножи, посуда для приготовления и подачи

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи комплексный обед из трех блюд:

1. Первое блюдо: Борщ с капустой и картофелем (4 порции)

- Выход одной порции: 500 г
- Температура подачи: 75°C

2. Второе горячее блюдо: Рыба жареная с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г (рыба – 150 г, гарнир – 200 г)
- Температура подачи: 65-75°C

3. Десерт: Блинчики с творогом (4 порции)

- Выход одной порции: 200 г
- Температура подачи: 60°C

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами, соблюдая температурный режим и время приготовления.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд.
5. Оформить и порционировать блюда для подачи.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки:

Показатель	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Организация рабочего места	Рабочее место организовано правильно, соблюдены все санитарные нормы	Рабочее место организовано с незначительными нарушениями	Рабочее место организовано с нарушениями, но безопасно	Рабочее место не организовано, нарушены санитарные нормы
Соблюдение технологии	Все блюда приготовлены в точном соответствии с технологией	Блюда приготовлены с незначительными отклонениями	Блюда приготовлены с существенными нарушениями технологии	Технология нарушена грубо, блюда не готовы или испорчены
Качество блюд (вкус, внешний вид)	Отличное качество, вкус и оформление на высоком уровне	Хорошее качество, незначительные замечания по вкусу или оформлению	Удовлетворительное качество, есть замечания по вкусу или оформлению	Неудовлетворительное качество, блюда не соответствуют требованиям
Соблюдение температурного режима и выхода	Температура и выход всех блюд соответствуют требованиям	Есть небольшие отклонения по температуре или выходу одного блюда	Есть отклонения по температуре или выходу двух блюд	Температура и выход не соответствуют требованиям
Итоговое решение	Освоен	Освоен		

ВАРИАНТ 2

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление банкетных блюд

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа

- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи банкетные блюда:

1. Холодная закуска: Салат «Весна» (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 10-12°C

2. Горячее блюдо: Куры жареные с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г (курица – 150 г, гарнир – 200 г)
- Температура подачи: 65-75°C

3. Десерт: Желе фруктовое (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 12-14°C

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд.
5. Творчески оформить и порционировать блюда для подачи.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки: Аналогичны варианту 1.

ВАРИАНТ 3

Задание для экзамена по ПМ.05

Тема: Приготовление блюд из птицы и кондитерских изделий

Условия выполнения задания:

- Место выполнения: учебная кухня (лаборатория)
- Максимальное время выполнения: 4 часа
- Оборудование: профессиональное кухонное оборудование

Задание:

Приготовьте и оформите для подачи блюда:

1. Горячее блюдо: Гуляш из птицы с гарниром (4 порции)

- Выход одной порции: 350 г
- Температура подачи: 65-75°C

2. Холодная закуска: Винегрет с сельдью (4 порции)

- Выход одной порции: 150 г
- Температура подачи: 10-12°C

3. Кондитерское изделие: Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктами (6 шт.)

- Требования к качеству: форма, цвет, вкус, структура соответствуют стандарту

Требования к выполнению:

1. Произвести органолептическую оценку качества сырья.
2. Организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности.
3. Приготовить блюда в соответствии с технологическими картами.
4. Провести органолептическую оценку готовых блюд и изделий.
5. Творчески оформить блюда.
6. Убрать рабочее место после приготовления.

Критерии оценки: Аналогичны варианту 1.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Выполнение комплексного задания

Задания для экзамена ориентированы на проверку освоения вида деятельности в целом и построены по подходам, заложенным в единых оценочных материалах демонстрационного экзамена для специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация Мастер производственного обучения.

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ С ЭТАЛОННЫМ ОТВЕТОМ

ВАРИАНТ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ОБЕДА

Тема: «Приготовление комплексного обеда: суп, второе горячее блюдо, кондитерское изделие»

Отрасль: «Поварское и кондитерское дело»

Продолжительность: 2 часа 00 минут

ЧАСТЬ 1. ТЕКСТ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Контекст профессиональной деятельности: Вы – мастер производственного обучения, готовите демонстрационный урок для студентов.

Необходимо приготовить комплексный обед из трёх блюд (суп, второе горячее блюдо с гарниром, десерт) и представить его комиссии.

Текст задания:

- Приготовить суп (борщ из свежей капусты с картофелем) по технологической карте.
- Приготовить второе горячее блюдо (рыба жареная с гарниром – картофель отварной с маслом и зеленью).
- Приготовить кондитерское изделие (булочка «Дорожная» из дрожжевого теста).
- Оформить и подать блюда с соблюдением температурного режима и требований к качеству.
- Представить комиссии готовые блюда, дать краткую характеристику каждого блюда (используемые продукты, способ приготовления, температура подачи, органолептические показатели).

ЧАСТЬ 2. ЭТАЛОННЫЙ ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ

Приводится подробное описание каждого блюда с указанием рецептуры, технологических операций, оформления и требований к качеству.

Борщ из свежей капусты с картофелем:

- Рецептура: свекла, капуста, картофель, морковь, лук, томатная паста, бульон, специи.
- Технология: закладка продуктов по нормам, варка до готовности, заправка пассерованными овощами.
- Температура подачи: 75°C.
- Требования: цвет малиново-красный, вкус сладковато-кислый, консистенция овощей мягкая.

Рыба жареная с гарниром:

- Рыба (судак) нарезана на порционные куски, обжарена, гарнир – картофель отварной, политый маслом.
- Температура подачи: 65°C.
- Требования: корочка золотистая, рыба сочная, гарнир аккуратно оформлен.

Булочка «Дорожная»:

- Тесто дрожжевое, формовка в виде валика, расстойка, выпечка.
- Температура подачи: комнатная.
- Требования: мякиш пористый, цвет румяный, вкус сдобный.

ЧАСТЬ 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

№	Критерий оценивания	Макс. балл	Как проверяется в эталонном ответе
1	Соблюдение технологии приготовления супа	10	Проверка последовательности закладки, времени варки, соответствия рецептуре
2	Качество приготовления второго блюда (рыбы и гарнира)	10	Оценка внешнего вида, вкуса, температуры, степени готовности
3	Качество кондитерского изделия	10	Оценка формы, цвета, пористости, вкуса
4	Оформление и подача блюд	10	Эстетика подачи, соответствие температуре, чистота посуды
5	Устное представление блюд (владение терминологией, аргументация)	10	Чёткость, грамотность, использование профессиональной лексики
	ИТОГО	50	

Шкала перевода баллов в оценку:

Оценка	Баллы	Процент
«5» (отлично)	45-50	90-100%
«4» (хорошо)	35-44	70-89%
«3» (удовлетворительно)	25-34	50-69%
«2» (неудовлетворительно)	0-24	0-49%

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ЭКСПЕРТА:

№	Вопрос эксперта	Где смотреть
1	Соблюдена ли технологическая карта для супа?	Запись приготовления

2	Достигнута ли требуемая температура подачи (суп 75°C, рыба 65°C)?	Замер температуры
3	Правильно ли нарезаны овощи для супа?	Визуальная оценка
4	Соответствует ли кондитерское изделие стандартам (цвет, объём)?	Внешний вид
5	Чисто ли рабочее место, соблюдена ли санитария?	Наблюдение
6	Убедительно ли студент представил блюда?	Устный ответ

5.2. Эталонные ответы к заданиям экзамена по ПМ.05

Эталон к варианту 1

1. Технологическая карта приготовления борща с капустой и картофелем

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Свекла	80	320
Капуста свежая	100	400
Картофель	150	600
Морковь	40	160
Лук репчатый	30	120
Томатное пюре	30	120
Масло растительное	15	60
Сахар	5	20
Уксус 3%	8	32
Бульон	400	1600
Соль, перец	по вкусу	по вкусу

Технология приготовления:

1. Свеклу нарезать соломкой, припустить с добавлением уксуса, жира, сахара и небольшого количества бульона до полуготовности.
2. Капусту шинковать, картофель нарезать брусочками.
3. Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать.
4. В кипящий бульон заложить капусту, довести до кипения, затем добавить картофель, варить до готовности.
5. За 10-15 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, тушеную свеклу, соль, перец.
6. Подавать со сметаной и зеленью.

2. Технологическая карта приготовления рыбы жареной с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Рыба (филе)	180	720
Мука	20	80

Масло растительное	15	60
Картофель (гарнир)	200	800
Масло сливочное	10	40

Технология приготовления:

1. Рыбное филе нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в муке.
2. Обжарить рыбу на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.
3. Довести до готовности в жарочном шкафу.
4. Картофель очистить, нарезать ломтиками, обжарить до готовности.
5. Подавать рыбу с гарниром, полив растопленным сливочным маслом, украсить зеленью.

3. Технологическая карта приготовления блинчиков с творогом

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Мука	40	160
Молоко	120	480
Яйцо	1/2 шт.	2 шт.
Сахар	5	20
Масло растительное	10	40
Творог (для начинки)	60	240
Сахар (для начинки)	15	60
Сметана (для подачи)	30	120

Технология приготовления:

1. Приготовить блинное тесто из муки, молока, яиц и сахара.
2. Выпечь блины.
3. Приготовить начинку: творог протереть, добавить сахар, перемешать.
4. Завернуть начинку в блины.
5. Обжарить блинчики на сковороде до румяной корочки.
6. Подавать со сметаной.

ЭТАЛОН К ВАРИАНТУ 2

1. Технологическая карта приготовления салата «Весна»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Огурцы свежие	40	160
Помидоры свежие	50	200
Редис	30	120

Лук зеленый	20	80
Сметана	30	120
Соль, перец	по вкусу	по вкусу

Технология приготовления:

1. Овощи промыть, обсушить.
2. Огурцы, помидоры нарезать ломтиками, редис – кружочками.
3. Лук зеленый мелко нарезать.
4. Все продукты перемешать, посолить, заправить сметаной.
5. Оформить зеленью.

2. Технологическая карта приготовления кур жареных с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Курица (тушка)	250	1000
Масло растительное	20	80
Картофель (гарнир)	200	800
Масло сливочное	15	60

Технология приготовления:

1. Подготовленную тушку курицы посолить.
2. Обжарить на растительном масле до образования румяной корочки.
3. Довести до готовности в жарочном шкафу.
4. Картофель очистить, нарезать дольками, обжарить.
5. Подавать курицу с гарниром, полив сливочным маслом.

3. Технологическая карта приготовления желе фруктового

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Сок фруктовый	100	400
Сахар	20	80
Желатин	5	20
Вода (для желатина)	30	120
Фрукты для украшения	20	80

Технология приготовления:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сок довести до кипения с сахаром.
3. Растворенный желатин добавить в горячий сок, перемешать.
4. Разлить в формочки и охладить до застывания.

5. При подаче выложить из формочек, украсить фруктами.

ЭТАЛОН К ВАРИАНТУ 3

1. Технологическая карта приготовления гуляша из птицы с гарниром

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Курица (филе)	200	800
Лук репчатый	50	200
Мука	10	40
Томатное пюре	20	80
Бульон	100	400
Масло растительное	15	60
Картофель (гарнир)	200	800

Технология приготовления:

1. Куриное филе нарезать кубиками.
2. Лук нарезать полукольцами, пассеровать.
3. Добавить мясо, обжарить.
4. Добавить томатное пюре, муку, бульон.
5. Тушить до готовности.
6. Картофель сварить или обжарить для гарнира.
7. Подавать гуляш с гарниром, посыпав зеленью.

2. Технологическая карта приготовления винегрета с сельдью

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	Расход сырья на 4 порции, г
Сельдь соленая	50	200
Свекла	60	240
Картофель	60	240
Морковь	40	160
Огурцы соленые	40	160
Лук репчатый	20	80
Масло растительное	20	80

Технология приготовления:

1. Овощи отварить и очистить.
2. Нарезать все овощи кубиками.
3. Сельдь разделить на филе, нарезать кубиками.
4. Все продукты перемешать, заправить маслом.

5. Оформить зеленью и луком.

3. Технологическая карта приготовления пирожного «Корзиночка»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 шт., г	Расход сырья на 6 шт., г
Мука (песочное тесто)	40	240
Масло сливочное	20	120
Сахар	15	90
Яйцо	1/3 шт.	2 шт.
Крем сливочный	30	180
Фрукты для украшения	15	90

Технология приготовления:

1. Приготовить песочное тесто: растереть масло с сахаром, добавить яйцо, муку, замесить тесто.
2. Раскатать тесто и выложить в формочки для корзиночек.
3. Выпекать при температуре 200°C до готовности.
4. Приготовить сливочный крем: взбить масло с сахаром.
5. Заполнить корзиночки кремом, украсить фруктами.

КРИТЕРИИ ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

Критерии оценки для практических заданий:

- **«отлично»** – задание выполнено в полном объеме, все технологические операции проведены правильно, качество готовых блюд соответствует высоким требованиям, соблюдены все санитарные нормы и правила безопасности.
- **«хорошо»** – задание выполнено в полном объеме, но допущены незначительные ошибки (не влияющие на качество), оформление имеет небольшие недочеты.
- **«удовлетворительно»** – задание выполнено, но допущены существенные ошибки, влияющие на качество блюд, оформление не соответствует стандартам.
- **«неудовлетворительно»** – задание не выполнено или выполнено с грубыми нарушениями технологии, качество блюд не соответствует требованиям.

Решение о степени освоения профессионального модуля:

- **«вид профессиональной деятельности освоен»** – все практические задания выполнены на оценку не ниже «удовлетворительно»;
- **«вид профессиональной деятельности не освоен»** – хотя бы одно практическое задание не выполнено или оценено на «неудовлетворительно».