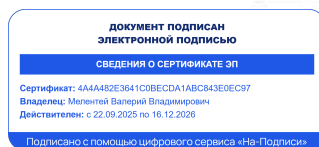


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл. почта: ru90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании ПЦК ПЦ
протокол № 8 от 24.03.26
Председатель ПЦК ПЦ
В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ:
приказ № 23 от 21.03.26
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
В.В. Мелентей



КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме
дифференцированного зачета по профессиональному модулю
междисциплинарного курса
**ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюد, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**
**МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов»**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно - научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Разработчик: Кравченко Любовь Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных циклов ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов.....	4
1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов.....	4
1.2 Результаты обучения, в соответствии с ФГОС СПО	4-8
2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации..	8
2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний.....	8-9
2.2 Пакет обучающегося (образец).....	9-13
2.3 Пакет преподавателя (образец).....	13-14
2.3.1 Эталоны правильных ответов.....	14-15

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Целью оценки междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является оценка освоения обучающимися профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Она включает в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО.

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Контрольно – измерительные материалы включают в себя материалы для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.2 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СПО

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО:

Перечень общих компетенций

Коды	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
Портрет выпускника СПО	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,

	ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 17	Способный ставить перед собою цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 18	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Способный искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем
ЛР 19	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов, позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 20	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ростовской областью	
ЛР 22	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 24	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики

ЛР 26	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов
ЛР 27	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР 28	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы), качества гармоничного развития молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР 29	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 30	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 31	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Работающий в коллективе и команде, эффективно общающийся с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 33	Применяющий в профессиональной деятельности основные положения, регулирующие взаимоотношения работников организации
ЛР 34	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 35	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 36	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 37	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

Перечень профессиональных компетенций

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

2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» проводится письменно и имеет форму набора контрольных тестовых и письменных заданий, состоит из титульного листа, заданий для дифференцированного зачёта, 2 вариантов тестовых и письменных заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности, инструкции по ее выполнению, критериев оценки результатов выполнения работы.

Инструкция по выполнению письменной работы для дифференцированного зачёта:

На выполнение письменной работы для дифференцированного зачёта по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» даётся 1 час. В письменную работу по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» включено 15 тестовых, 16-20 письменных и 21-23 практических задания, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

К заданиям 1-15 даны 3-4 варианта ответа, из которых только один правильный. В этих заданиях необходимо обвести кружком букву, соответствующую, по вашему мнению, верному ответу и записать ответ в строку, находящуюся под заданием. К заданиям 16-20 необходимо вставить в предложение одно недостающее слово. К заданиям 21-23 необходимо решить задачи.

Критерии оценки работы для дифференцированного зачета

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов за каждое задание
1-15	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
16-20	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
21-23	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0,5
	2 и более	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество процентов и баллов
«5» (отлично)	Процент правильных ответов 90-100 % (21-23 баллов/заданий)
«4» (хорошо)	Процент правильных ответов 70-89 % (17-20 баллов/заданий)
«3» (удовлетворительно)	Процент правильных ответов 55-69 % (13-15 баллов/заданий)
« 2» (неудовлетворительно)	Процент правильных ответов менее 50% (менее 11 баллов/заданий)

2.2 Пакет обучающегося (образец)

Форма оформления титульного листа работы для дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»:

Работа для дифференцированного зачета

по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

обучающегося(йся) ____ курса

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

дата написания _____

вариант _____

подпись студента _____

итоговый балл _____

отметка _____

подпись преподавателя _____

202_ г.

ОБРАЗЕЦ**Вариант 1****Инструкция**

Каждый вариант включает в себя 23 задания, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопрос 1-15 выберите один правильный ответ.

На вопрос 16-20 необходимо вставить в предложение одно недостающее слово.

На вопрос 21-23 необходимо решить задачи.

Время выполнения 1 час

1 Цех для обработки рыбы:

А) доготовочный

Б) заготовочный

В) холодный

Г) мясной

Ответ: _____

2 Угол нарезки рыбных п/ф для жарки

А) 30

Б) 90

В) 45

Г) не имеет значения

Ответ: _____

3 Выберите форму полуфабриката «Тельное»

А) овальная

Б) прямоугольная

В) шарик

Г) полумесяц

Ответ: _____

4 К клубнеплодам относят

А) картофель, редька, хрен

Б) картофель, топинамбур, батат

В) картофель, свекла, батат

Г) картофель, морковь

Ответ: _____

5 Какой корнеплод содержит каротин?

А) морковь;

Б) сельдерей;

В) свекла;

Г) редька

Ответ: _____

6 Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

А) крахмал;

Б) сахар;

В) аминокислота тирозин;

Г) минеральные вещества

Ответ: _____

7 Зачем свежую капусту на 15-20 мин кладут в соленую воду?

- А) для сохранения цвета;
- Б) для сохранения витаминов;
- В) для удаления вредителей.
- Г) для удаления горечи

Ответ: _____

8 Сырье – это

- А) продукты, прошедшие первичную обработку
- Б) продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- В) полуфабрикаты низкой степени готовности
- Г) все ответы верны

Ответ: _____

9 К корнеплодам относят следующие овощи:

- А) морковь, свеклу, картофель
- Б) топинамбур, редис, бобы
- В) горох, корень петрушки, редька
- Г) морковь, редис, редька

Ответ: _____

10 Все формы нарезки овощей подразделяют на группы:

- А) 3
- Б) 2
- В) никак не подразделяют

Ответ: _____

11 Выберите формы нарезки лука репчатого

- А) квадратики
- Б) ломтики
- В) соломка
- Г) все ответы верны

Ответ: _____

12 Укажите форму нарезки капусты белокочанной

- А) кубики
- Б) соломка
- В) брусочки
- Г) кружочки

Ответ: _____

13 Выберите правильное термическое состояние рыбы, поступающей на предприятия общественного питания

- А) уснувшая
- Б) перемороженная
- В) охлажденная
- Г) все ответы верны

Ответ: _____

14 Цель подсаливания воды при размораживании рыбы

- А) для уменьшения потерь питательных веществ
- Б) чтобы подсолить рыбу
- В) для ускорения процесса оттаивания
- Г) чтобы рыба не испортилась

Ответ: _____

15 При разделке рыбы используют инвентарь с маркировкой

- А) РВ
- Б) РС
- В) РГ
- Г) МС

Ответ: _____

Вставьте пропущенное слово в заданиях 16-20

16 По содержанию жира рыба бывает ..., средней жирности, жирная и особо жирная.

17 Свежая рыба поступает на предприятия общественного питания ..., охлажденной и мороженой.

18 Соединительная ткань рыбы состоит из неполноценного белка – ...

19 По размеру рыба бывает ..., средняя и крупная.

20 По характеру кожного покрова рыба бывает чешуйчатая, ... и покрытая костными жучками (осетровые).

Ответ: _____

Практические задания 21-23

21 Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 145 кг говядины 1 категории.

22 Рассчитайте, количество отходов и потерь при обработке картофеля, массой брутто 73 кг в мае?

23 Рассчитайте, количество отходов и потерь, полученных при обработке моркови массой брутто 50 кг в ноябре?

Ответ: _____

**Бланк ответов к письменной работе для дифференцированного зачета по
междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»**

Обучающегося(ейся) группы _____

ФИО _____

Вариант I

1. _____ (1 балл)

2.		(1 балл)
3.		(1 балл)
4.		(1 балл)
5.		(1 балл)
6.		(1 балл)
7.		(1 балл)
8.		(1 балл)
9.		(1 балл)
10.		(1 балл)
11.		(1 балл)
12.		(1 балл)
13.		(1 балл)
14.		(1 балл)
15.		(1 балл)
16.		(1 балл)
17.		(1 балл)
18.		(1 балл)
19.		(1 балл)
20.		(1 балл)
21.		(1 балл)
22.		(1 балл)
23.		(1 балл)

2.3 Пакет преподавателя (образец)

Бланк оценивания письменной работы для дифференцированного зачета

Вариант 1

№ задания	Количество правильных ответов	Количество ошибок	Количество баллов (факт)	Количество баллов (макс)
1				1
2				1
3				1
4				1
5				1
6				1
7				1
8				1
9				1
10				1
11				1
12				1
13				1
14				1
15				1
16				1
17				1
18				1

19				1
20				1
21				1
22				1
23				1
Итого:				23

*За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл. Если указаны 2 и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ, допущены ошибки или ответ отсутствует, ставится 0 баллов.

2.3.1 Эталоны правильных ответов

Вариант 1

№ задания	Правильные ответы
1.	А
2.	В
3.	Г
4.	Б
5.	А
6.	В
7.	В
8.	Б
9.	Г
10.	Б
11.	В
12.	Б
13.	В
14.	А
15.	Б
16.	Тощая
17.	Живой
18.	Коллагена
19.	Мелкая
20.	Бесчешуйчатая
21.	Решение задачи: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 145 кг говядины 1 категории. Мбр – 145 кг; %-вых.мяса – 40,3; Мч =Х Решение: 145кг – 100% % вых.мяса - 40,3 Мч = (Мбр × % вых.мяса) : 100 = (145× 40,3) : 100= 58,4кг Ответ: масса котлетного мяса составит 58,4 кг
22.	Решение задачи: Рассчитайте, количество отходов и потерь при обработке картофеля, массой брутто 73 кг в мае? Мбр – 73 кг; %-отх – 40; Мотх =Х Решение: 73кг – 100% % отх - 40 Мотх = (Мбр × % отх) : 100 = (73× 40) : 100= 29,2кг

	Ответ: масса отходов при обработке картофеля составит 29,2 кг
23.	Решение задачи: Рассчитайте, количество отходов и потерь, полученных при обработке моркови массой брутто 50 кг в ноябре? Мбр – 50 кг; %-отх – 20; Мотх = X Решение: 50кг – 100% % отх - 20 Мотх = (Мбр × % отх) : 100 = (50× 20) : 100= 10кг Ответ: масса отходов при обработке моркови в ноябре составит 10 кг