МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

***Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер***

***3 курс, группа 33-П***

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии**:** 43.01.09 Повар, кондитерутверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (базовая подготовка)

- рабочей программы воспитания УГС 43.01.09 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Щербакова Светлана Генриховна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | Стр.  4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 4.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2 . Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля .**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности : приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** | |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** | |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** | |
| 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 3** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | **ЛР 4** | |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** | |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** | |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** | |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | **ЛР 9** | |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** | |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** | |
| 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 | **ЛР 12** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | | **ЛР 15** |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-ПК 2.8,  ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК10 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 54 | 50 | 20 |  |  |  | 4 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 80 | 72 | 46 |  |  |  | 8 |
| Учебная и производственная практика |  |  |  |  | 216 | 144 |  |
|  | Всего | 134 | 122 | 66 |  | 216 | 144 | 12 |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № учебного занятия | Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |  |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |  |
| **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок** | | | | |  |
| **Раздел 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.** | | | | |  |
| 1. | Технологический цикл приготовления горячих блюд. | Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих блюд. | 2 | ПК 2.1.-ПК 2.8  ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04,  ЛР 9, ЛР 10,  ЛР 13 |  |
| 2. | Технологический цикл приготовления кулинарных изделий и закусок. | Характеристика, последовательность этапов приготовления кулинарных изделий и закусок. | 2 |  |
| 3. | Способы тепловой обработки. | Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки блюд. | 2 |  |
| 4. | Хранение полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Требования к организации хранения готовых блюд, изделий, закусок. | 2 |  |
| **Раздел 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,**  **супов** | | | | |  |
| 5. | Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов. | Виды, назначение технического оснащения, применяемого при приготовлении бульонов, отваров, супов. | 2 | ПК 2.1.  ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04,  ЛР 9, ЛР 10,  ЛР 13 |  |
| 6. | ЛР 1 Технологическое оборудование горячего цеха. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР13 |  |
| 7. | Производственный инвентарь. | Правила подбора, безопасного использования, ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем. | 2 | ПК 2.1.- ПК 2.3,  ОК 01-07, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 8. | ЛР 2 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 9. | ЛР 3 Реализация, хранение супов. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 10. | Санитарно-гигиенические требования к приготовлению бульонов, отваров, супов. | Требования к качеству, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов. | 2 | ПК 2.1., ПК 2.2,  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, , ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 |  |
| **Раздел 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов** | | | | |  |
| 11. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. | Организационные требования к техническому оснащению рабочего места по приготовлению горячих супов. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 12. | ЛР 4 Организация рабочего места повара по приготовлению соусов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 13. | Современное оборудование горячего цеха. | Виды, назначение, правила подбора технического оборудования для горячего цеха. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10, ОК 11 |  |
| 14. | Горячий цех. | *Самостоятельная работа :составить схему подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов.* | *2* | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 15. | ЛР 5 Подбор технологического оборудования. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 16. | ЛР 6 Отпуск горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковка . | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 17. | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов. | Организация хранения , подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| **Раздел 4. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд,**  **кулинарных изделий, закусок** | | | | |  |
| 18. | Требования к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок. | Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару) виде. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 19. | ЛР 7 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 20. | Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок | Организационные требования по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 21. | Организация процесса приготовления горячих блюд. | *Самостоятельная работа: составить схему подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.* | *2* | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 22. | ЛР 8 Бракераж | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 23. | Организация хранения, отпуска горячих блюд. | Правила организации, хранения и отпуска горячих блюд. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 24. | ЛР 9 Безопасная эксплуатация теплового оборудования. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 25. | Упаковка, подготовка готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. | Требования к качеству, упаковке и отпуску на вынос готовых горячих блюд. | 2 | ПК 2.1., ОК 01- ОК 06, ЛР 9, ЛР 10 |  |
| 26. | ЛР 10 Нормативно- технологическая документация. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ЛР 9, ЛР 13 |  |
| 27. | Дифференцированный зачет. | Итоговая работа. | 2 | ПК 2.1.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09, ОК 11, ЛР 2 |  |
| **Всего часов** | |  | **54** |  |  |
| **Аудиторных** | |  | **50** |  |  |
| **Из них лабораторных** | |  | **20** |  |  |
| **Самостоятельная работа** | |  | **4** |  |  |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | | |  |
| **Раздел 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.** | | | | |  |
| 1. | ЛР 1 Приготовление , оформление и отпуск бульонов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента** | | | | |  |
| 2. | ЛР 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 3. | Борщ украинский. | *Самостоятельная работа: составить алгоритм приготовления блюда.* | *2* | ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| **Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов**  **разнообразного ассортимента.** | | | | |  |
| 4. | ЛР 3 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.** | | | | |  |
| 5. | Холодные супы. | Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 6. | ЛР 4 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.** | | | | |  |
| 7. | Значение в питании горячих соусов. | Классификация, ассортимент, пищевая ценность. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| **Раздел 6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных**  **Полуфабрикатов.** | | | | |  |
| 8. | Соус красный основной и его производные. | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения красного основного соуса. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 9. | ЛР 5 Соус белый основной. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.** | | | | |  |
| 10. | Соусы яично-масляные, соусы на сливках. | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения яично-масляных соусов. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 11. | Соусы холодные и желе. | Приготовление заправок для салата, маринада, соуса «майонез». | 2 |  |
| **Раздел 8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.** | | | | |  |
| 12. | ЛР 6 Приемы оформления тарелки соусами. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 13. | Технология приготовления диетических соусов. | Приготовление, кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения диетических соусов. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| **Раздел 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.** | | | | |  |
| 14. | ЛР 7 Приготовление и оформление блюд из вареных овощей. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2, ОК 2, ОК 6, ОК 07, ЛР13 |  |
| 15. | Блюда из жареных овощей. | Определение способов жарки, технология приготовления блюд и гарниров. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 16. | ЛР 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 17. | ЛР 9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей . | Лабораторная работа. | 2 |  |
| **Раздел 10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.** | | | | |  |
| 18. | Правила варки каш. | Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 19. | ЛР 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 20. | Составление технико-технологической карты. | *Самостоятельная работа: составить карту на выбранное блюдо.* | *2* | ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| **Раздел 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.** | | | | |  |
| 21. | ЛР 11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 22. | Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. | Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из творога. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 23. | ЛР 12 Запеканка творожная. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.** | | | | |  |
| 24. | ЛР 13 Приготовление и подача блинчиков. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8., ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 25. | Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки. | Техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд из муки. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ОК 11, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 26. | ЛР 14 Замес дрожжевого и бездрожжевого теста. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.** | | | | |  |
| 27. | ЛР 15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.** | | | | |  |
| 28. | ЛР 16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 29. | Методы сервировки, температура подачи рыбных блюд. | Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 30. | ЛР 17 Приготовление тельного из рыбы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 31. | ЛР 18 Приготовление и отпуск кальмаров. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 32. | Солянка из рыбы на сковороде. | *Самостоятельная работа: составить технологическую карту блюда.* | *2* | ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| **Раздел 15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.** | | | | |  |
| 33. | ЛР 19 Ассортимент горячих мясных блюд в меню. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ЛР13-ЛР 15 |  |
| **Раздел 16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.** | | | | |  |
| 34. | Методы приготовления блюд. | Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. | 2 | ПК 2.2.- ПК 2.8., ОК 01- ОК 10, ОК 11, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 35. | ЛР 20 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.2 – ПК 2.8. ОК 01- ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ЛР13-ЛР 15 |  |
| 36. | ЛР 21 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 37. | ЛР 22 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 38. | ЛР 23 Куриное филе с грибами. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 39. | Пищевая ценность блюд из домашней птицы. | *Самостоятельная работа: рассчитать калорийность блюда .* | *2* | ОК 01- ОК 10, ЛР 4, ЛР 13 |  |
| 40. | Дифференцированный зачет. | Итоговое занятие. | 2 | ОК 01-ОК 10, ОК 11, ПК 2.1, ПК 2.8., ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 15 |  |
| **Всего часов** | |  | **80** |  |  |
| **Аудиторных** | |  | **72** |  |  |
| **Из них лабораторных работ** | |  | **46** |  |  |
| **Самостоятельная работа** | |  | **8** |  |  |

**3.3. Тематический план и содержание учебной практикиУП.02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование вида работ | Содержание | Объём часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Определение качества сырья. | Проверка органолептическим способом качества сырья. | 6 | ПК 2.1- ПК 2.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | Составление заявок на продукты для приготовления горячих блюд. | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| 3. | Прием продуктов по накладной. | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. | 6 |
| 4. | Подбор пряностей, специй для данных блюд. | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 6 |
| 5. | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость . | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 |
| 6. | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Выбор с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | 6 |
| 7. | Приготовление бульонов. | Подготовка сырья, организация рабочего места и оборудования при приготовлении бульонов. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 8. | Приготовление заправочных супов. | Технология приготовления и отпуск борщей. | 6 |
| 9. | Приготовление щей. | Подготовка сырья, технология приготовления и отпуск щей. | 6 |
| 10. | Приготовление рассольников , солянок. | Технология приготовления рассольника ленинградского, солянки рыбной. | 6 |
| 11. | Супы молочные. | Технология приготовления и отпуск супа молочного с крупой. | 6 |
| 12. | Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов. | Технология приготовления окрошки, бульона с пельменями, супа из свежих плодов. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 13. | Приготовление соусов с мукой. | Технология приготовления и отпуск красного соуса и белого. | 6 |
| 14. | Блюда из овощей. | Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. | 6 |
| 15. | Технология приготовления горячих блюд из творога, яиц. | Приготовление вареников, драчены оформление и отпуск. | 6 |
| 16. | Дрожжевое тесто. | Технология приготовления пирожков и пончиков. Оформление и подача. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 17. | Сдобное тесто. | Технология приготовления булочек, ватрушек | 6 |
| 18. | Слоеное тесто. | Приготовление слоек со штрейзелем. | 6 |
| 19. | Бездрожжевое тесто. | Приготовление и отпуск пельменей, вареников. | 6 |
| 20. | Блюда из запеченной рыбы. | Рыба запеченная по-русски. Технология приготовления и отпуск. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 21. | Блюда из жареной рыбы. | Рыба жареная во фритюре. | 6 |
| 22. | Блюда из рыбной котлетной массы. | Котлеты, биточки рыбные, тельное из рыбы. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 23. | Блюда из морепродуктов. | Кальмары, жаренные в сухарях, кальмары в сметанном соусе. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 24. | Тушеные мясные блюда. | Мясо шпигованное, жаркое по-домашнему. Приготовление и отпуск. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 25. | Запеченные мясные блюда. | Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 26. | Жареные мясные блюда. | Бифштекс с яйцом. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 27. | Блюда из котлетной массы. | Зразы, биточки, тефтели. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 28. | Блюда из субпродуктов. | Печень по-строгановски. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 29. | Блюда из жареной птицы. | Приготовление котлет по-киевски. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 30. | Тушеные блюда из птицы. | Птица тушеная в соусе. | 6 |
| 31. | Запеченные блюда из птицы. | Куриное филе с ананасами. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 32. | Жареные блюда из птицы. | Приготовление и отпуск цыпленок тапака. | 6 |
| 33. | Приготовление блюд из кролика. | Кролик запеченный в сметанном соусе. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 34. | Приготовление блюд из дичи. | Дичь, запеченная с яблоками. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 35. | Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Работа со сборником рецептур. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 36. | Итоговое занятие. | Дифференцированный зачет. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 15 |
|  | Итого |  | 216 |  |

**3.4. Тематический план и содержание производственной практикиПП.02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование вида работ | Содержание | Объём часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Организация рабочих мест. | Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | 6 | ПК 2.1- ПК 2.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. | Прием продуктов по накладной. | 6 |
| 3. | Приготовление бульонов. | Подготовка сырья, организация рабочего места и оборудования при приготовлении бульонов. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 4. | Приготовление щей. | Подготовка сырья, технология приготовления и отпуск щей. | 6 |
| 5. | Приготовление рассольников , солянок. | Технология приготовления рассольника ленинградского, солянки рыбной. | 6 |
| 6. | Супы молочные. | Технология приготовления и отпуск супа молочного с крупой. | 6 |
| 7. | Приготовление прозрачных, холодных и сладких супов. | Технология приготовления окрошки, бульона с пельменями, супа из свежих плодов. | 6 |
| 8. | Приготовление соусов с мукой. | Технология приготовления и отпуск красного соуса и белого. | 6 |
| 9. | Блюда из овощей. | Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 10. | Приготовление горячих блюд из творога, яиц. | Приготовление вареников, драчены оформление и отпуск. | 6 |
| 11. | Дрожжевое тесто. | Технология приготовления пирожков и пончиков. Оформление и подача. | 6 |
| 12. | Блюда из жареной и запеченной рыбы. | Рыба жаренная с луком по-ленинградски. Технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 13. | Блюда из рыбной котлетной массы. | Котлеты, биточки рыбные, тельное из рыбы. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 14. | Блюда из морепродуктов. | Кальмары, жаренные в сухарях, кальмары в сметанном соусе. Приготовление и отпуск. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 15. | Тушеные мясные блюда. | Мясо шпигованное, жаркое по-домашнему. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 16. | Запеченные мясные блюда. | Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 17. | Блюда из котлетной массы. | Зразы, биточки, тефтели. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 18. | Блюда из субпродуктов. | Печень по-строгановски. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 19. | Блюда из жареной птицы. | Приготовление котлет по-киевски. | 6 |
| 20. | Тушеные блюда из птицы. | Птица тушеная в соусе | 6 |
| 21. | Запеченные блюда из птицы. | Куриное филе с ананасами. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 22. | Приготовление блюд из кролика. | Кролик запеченный в сметанном соусе. Приготовление и отпуск. | 6 |
| 23. | Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Работа со сборником рецептур. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10 |
| 24. | Итоговое занятие . | Дифференцированный зачет. | 6 | ПК 2.2.- ПК 2.8.,ОК 01- ОК 04, ОК10, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 – ЛР 15 |
|  | **Итого** | | **144** |  |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

***4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению***

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов :

1. Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места, технологии кулинарного и кондитерского производства»

2. Учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебных кабинетов:

1.Рабочее место преподавателя

2.Рабочие места для обучаемых

3.Макеты блюд и изделий

4.Технологические карты

5.Плакаты

6.Инструкции по технике безопасности

Технические средства обучения:

1. Компьютер

2.Экран

3. Мультимедийный проектор

4. Принтер/сканер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Холодильное оборудование

2.Электрическая плита

3.Жарочный шкаф

4.Кастрюли

5.Миксеры

6.Пекарский шкаф

7.Разделочные доски

8.Ножи

9.Венчики

10.Сито

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1.Холодильное оборудование

2.Электрическая плита

3.Жарочный шкаф

4.Тепловой мармит

5.Суповой мармит

6.Протирочная машина

7.Кухонный комбайн

***4.2. Информационное обеспечение реализации программы***

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2022-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2021 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: https://book.ru/book/934030 — Текст : электронный

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (д — Текст : электронный.

.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с.

4.2.2.Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

[http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 02.  Приготовление, оформление  и подготовка  к реализации  горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента.**

**Профессия:** **43.01.09 Повар, кондитер**

**3 курс, группа 33-П**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств 33**

1.1. Область применения 33

1.2. Формы промежуточной аттестации 43

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 43

**2. Комплект «Промежуточная аттестация» 4**4

2.1. Тестовая работа МДК. 02.01. Организация приготовления и подготовки 49

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента.

2.2. Тестовая работа МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки 49

к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента.

2.3**.** Итоговая практическая работа по учебной практике УП.02 52

2.4. Задания для проведения экзамена по стандартам World Skills62

2.5 Критерии оценивания экзамена 65

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

В результате освоения программы профессионального модуля обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** | | | | |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | | **Знания** | |
| ***МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | | | | | |
| ***МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*** | | | | | |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;   * Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос | | * Визуально проверять чистоту и исправность производственного   инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать,  рационально размещать на  рабочем месте оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами  чистоты;   * Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов | | * Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; * способы правки кухонных ножей |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; | | * Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья   Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно правила использовать оборудование для упаковки | | * Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними   Методы обработки горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами   * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении санитарно - гигиенические требования к ведению процессов * Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов |
| ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | * Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента * Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов * Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | * Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления владеть техникой работы с ножом при нарезке, вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * Рассчитывать стоимость; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | | * Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами * в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами * Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ПК 2.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | Требования охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями. |
| ОК 01.  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам | Распознавание сложных  Проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач  профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение  критериев оценки и рекомендаций по  улучшению плана. | | Распознавать задачу и /или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | 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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02.  Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников,  необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации,  выделяет в не главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация  полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники  Информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость  результатов поиска. Оформлять результаты поиска | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03.  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и личностное  развитие. | Использование актуальной нормативно-  Правовой документацию по профессии, применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать  траектории профессионального и личностного развития. | | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные  траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04.  Работать в  коллективе и  команде, эффективно  взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач,планирование профессиональной  Деятельности. | | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами. | | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05.  Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста. | Грамотно устно и письменно излагать  свои мысли по профессиональной тематике на государственном  языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе | | Излагать свои мысли на Государственном языке.  Оформлять документы. | | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ОК 07.  Содействовать  сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно  действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения  в рамках профессиональной деятельности по профессии  (специальности) | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение средств информатизации и  информационных технологий для реализации профессиональной  деятельности | | Применять средства информационных технологий для  решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение | | Современные средства и устройства  информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10.  Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном языке. | Применение в профессиональной  деятельности инструкций на  государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные  темы | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные  темы | | Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов,  средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11.  Планировать  предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, составлять бизнес план. | | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. | | Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания. |

**1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| **5** | Дифференцированный зачёт МДК. 02.01. Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Тестирование |
| **5** | Дифференцированный зачёт МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Тестирование |
| **5** | Дифференцированный зачёт Учебная практика. | Практическая работа |
| **5** | Дифференцированный зачёт Производственная практика. | Отчет по практике |
| **5** | Экзамен ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Экзамен с элементамиWorldSkills |

* 1. **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При сдаче дифференцированного зачёта по **МДК. 02.01.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студенту предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

При сдаче экзамена по **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментастуденту предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

При сдаче дифференцированного зачёта по УП.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студенту предлагается выполнить практическое задание( по жеребьёвке)

При сдаче дифференцированного зачёта по ПП.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента используются следующие критерии:

Критерии оценивания ПП

1. Заключенный договор о прохождении практики на предприятии.

2. Дневник по ПП

3. Характеристика с предприятия, подписанная ответственным за прохождение практики.

4. Оценки за выполненные задания с росписью ответственного за прохождение практики.

5. Выставленная итоговая оценка за прохождение практики.

Для проведения экзамена по ПМ 02 для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ) и эксперты WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

Время выполнения: 160 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная кухня ресторана

- оборудование: холодильное оборудование ,электрическая плита, кастрюли, разделочные доски, ножи

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа МДК 02.01.**

**1.** Определите производственную  деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**2.** Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3.**  Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в)  продукция из определенного вида сырья

**4.** Упаковка на вынос классифицируют по параметрам:

1. материалу, конфигурации;

2. герметичности, прочности;

3. объему, назначению;

4. аккуратности и привлекательности

**5**. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку  или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

**6.** В суповом отделении осуществляется  приготовление

 1.соусов;

 2. бульонов и супов;

 3 горячих напитков;

 4. вторых блюд

**7**.Соотнесите соотношение  ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Наименование** | **Характеристика** |
| **1** | **Слабый нагрев** | **а.** температура  на поверхности конфорки 340-350°С |
| **2** | **Средний нагрев** | **б.** температура  на поверхности конфорки 350-400°С |
| **3** | **Сильный нагрев** | **в.**температура  на поверхности конфорки 180-200°С |
|  |  | **г.** температура  на поверхности конфорки 220-230°С |

**8**. Выберите  несколько вариантов ответов**:**

В цехе для приготовления горячих блюд  должна быть  инвентарь и посуда

 1.кондитерские мешки;

 2.кастрюли, сковороды;

3.черпаки, вилки поварские;

4.просеиватель

**9**. Сделайте расшифровку:

КПЭ – 160- это

**10.** Выберите  несколько вариантов ответов:

При производстве супов особое внимание уделяют:

1. время приготовления;

2. срок  годности;

3. температуру хранения;

4. подготовку сырья

**11.** Современная упаковка  пищевых продуктов должна иметь:

1. длительное и надежное хранение продуктов;

2. удобное для повара;

3. современная подача;

4. сохранение  пищевой ценности

**12.** Температура подачи горячих  супов:

1. 65°С;

2. 75°С;

3. 55°С;

4. 10-14°С;

**13.** Выберите   несколько  вариантов  ответов:

 Перед началом работы  с пишеварочными котлами

1. проверяют  состояние варочного сосуда;

2. наличие заземления;

3. состояние клапана турбинки;

4. уровень воды в пароводяной рубашке

**14**. Выберите   несколько  вариантов  ответов:

К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

1.пассерование;

2. бланширование ;

3. запекание;

4.  тушение

**15**. Дополнить выражение:

Особенностью пароконвектомата является  сохранять \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- вещества приготавливаемого продукта.

**16.**Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Режим работы пароконвектомата** | **Температура** |
| **1** | **Пар** | **а. до 270** °С |
| **2** | **Комбинированный** | **б.** до 300°С |
| **3** | **Конвекция** | **в.**100°С |
|  |  | **г.** до 250°С |

**17**. Выберите  несколько вариантов ответов:

Для упаковки соусов применяют:

1. стеклянные бутылки;

2. тарелки;

3. пластиковые стаканы;

4. соусники;

**18.** Выберите   несколько  вариантов  ответов:

 После окончания  работы  с  жарочным шкафом

1. исправность  пускорегулирующих приборов;

2. отключают от электросети;

3. очищают от подгоревшей пищи;

4. наружную поверхность насухо вытирают

**19.** Дополните выражение:

Тушение- это припускание  в бульоне или\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ предварительно  обжаренных продуктов с добавлением специй.

**20.** Для отпуска  заказных первых блюд предназначен

1.электросковороды;

2.стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;

3. жарочный шкаф;

4. привод с мясорубкой

**21.** По картинке определите  вид  оборудования



1.холодильный шкаф для полуфабрикатов;

2. электрическая сковорода;

3. весы электронные;

4. шкаф сушильный

**22.До**полнить выражение:

В ресторанах, где соусы готовят для вторых блюд специальные \_\_\_\_\_ для соусов не выделяют.

**23.** Дополните выражение:

Термостатирование называют  поддержание заданной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

**24.** Срок хранения горячих первых  блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;

2  2 часа;

3. 4 часа;

4. 3 часа

**25** Дополните выражение:

Горячий цех подразделяется на   2 специализиорованных отделения – суповое и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**26.** Грохот  предназначен для

1. снятия хлопьев денатурированного  белка;

2. перемешивания продуктов;

3. процеживания бульона;

4. измельчения продуктов

**27.** Сделайте расшифровку оборудования:

СОЭСМ-3- это

**28.** СВЧ аппаратах погрев прогрев п/ф осуществляется благодаря:

1. понижению температуры;

2. повышению температуры;

3.свойствам  электромагнитных волн проникать во внутрь;

4. свойствам поддержания температуры

**29.**Дополните выражение:

Наиболее современным считается  линейное расположение модульно-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оборудования.

**30.** Температура подачи супов пюре:

1. 10-14°С;

2. не ниже 80-85°С;

3. не ниже 70-75°С;

4. не ниже 60-65°С

**2.2. Тестовая работа МДК 02.02**

**1.**   В зависимости от содержания жира творог бывает:

1).........                               2)..........                            3)..........

18%                                         9%                                 0-1%

**2.**   По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1)   ........                               2)..........                            3).........

**3.**   Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1)   приготовление теста

2)   приготовление фарша

3)   варка

4)   ..........

5)   формование

6)   отпуск

**4.** Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

**5.** При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

**6.** Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

**7**. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

**8**. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали

проколы.

**9.** Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С

**10.**   Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

**11**. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

 А) соломка

Б) шашки

 В) рубка?

**12**. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

 А)   пассерование

 Б) варка

  В) припускание

**13**. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

    А) варка

    Б) бланширование

    В) припускание

**14**. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

    А) составом мясных продуктов

       Б) подачей

       В) отпуском?

**15.** При какой температуре подают горячие супы?

      А) 40…500С

Б) 70…750С

В) 80……..850С

**16**. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

**17**. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А)  подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук,    пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?

**18**. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

**19**. Какие жидкие основы  используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

**20.** Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

**21**. Укажите продолжительность хранения  яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

**22**. Почему при варке молочного рисового супа  крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

**23**. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

**24**. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

|  |  |
| --- | --- |
| Предложение | Концовка |
| 1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре ….. | 1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают |

**25.** Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) свекла, морковь;          б) чеснок, лук;       в) картофель, огурец;        г) тыква, капуста.

**26**. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству;                                      а) очистка;

2) Распределение по размерам;                                     б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений;                     в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью;    г) калибровка.

**27**. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

**28**. Для приготовления маринада морковь нарезают

а) кубиками;                            б) брусочками;                           в) соломкой.

1. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

          а) горячим;                           б) теплым:                              в) остывшим.

**29.**  При температуре 170-180º С овощи жарят

      а) основным способом;           б) во фритюре;                        в) в жарочном шкафу.

**30**. Температура отпуска горячих овощных блюд –

     а) не ниже 55°С;                        б) не ниже 65°С;                    в) не ниже 74°С.

**2.3. Итоговая практическая работа по учебной практике УП.02**

***Практическое задание № 1:*** Приготовление и отпуск блюда «Борщ Украинский»

Критерии оценивая задания №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей. | 15 |
|  | Подготовка пряностей и приправ. | 5 |
|  | Нарезка овощей | 15 |
|  | Приготовление блюда | 20 |
|  | Соблюдение безопасных условий труда | 10 |
|  | Оформление и подача | 20 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 2:*** Приготовление и отпуск блюда « Солянка рыбная»

Критерии оценивая задания №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей . | 15 |
|  | Подготовка пряностей и приправ. | 5 |
|  | Нарезка овощей | 15 |
|  | Приготовление блюда | 20 |
|  | Соблюдение безопасных условий труда | 10 |
| 5 | Оформление и подача | 20 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание №3:*** Приготовление и отпуск блюда «Суп молочный с вермишелью».

Критерии оценивая задания №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей. | 15 |
|  | Подготовка пряностей и приправ. | 5 |
|  | Нарезка овощей | 15 |
|  | Приготовление блюда | 20 |
|  | Соблюдение безопасных условий труда | 10 |
| 5 | Оформление и подача | 20 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 4:*** Приготовление и отпуск блюда «Капуста тушенная»

Критерии оценивая задания №4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей . | 15 |
|  | Подготовка пряностей и приправ. | 5 |
|  | Нарезка овощей | 15 |
|  | Приготовление блюда | 20 |
|  | Соблюдение безопасных условий труда | 10 |
| 5 | Оформление и подача | 20 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 5:*** Приготовление и отпуск блюда «Каша рисовая рассыпчатая»

Критерии оценивая задания №5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества круп. | 10 |
|  | Первичная обработка сырья. | 15 |
|  | Подготовка пряностей и приправ. | 5 |
|  | Приготовление блюда | 20 |
|  | Соблюдение безопасных условий труда | 10 |
| 5 | Оформление и подача | 20 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 6:*** Приготовление и отпуск блюда «Вареники с творогом»

Критерии оценивая задания №6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 7:*** Приготовление и отпуск блюда «Пирожки жареные с капустой».

Критерии оценивая задания №7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 8:*** Приготовление и отпуск блюда «Пончики»

Критерии оценивая задания №8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 9:*** Приготовление и отпуск блюда «Рыба, жареная по-русски».

Критерии оценивая задания №9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 10:*** Приготовление и отпуск блюда «Биточки рыбные»

Критерии оценивая задания №10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 11:*** Приготовление и отпуск блюда ««Котлеты натуральные»

Критерии оценивая задания №11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 12:*** Приготовление и отпуск блюда «Запеканка картофельная с мясом».

Критерии оценивая задания №12

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 13:*** Приготовление и отпуск блюда «Макаронник с мясом»

Критерии оценивая задания №13

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 14:*** Приготовление и отпуск блюда «Бифштекс с яйцом»

Критерии оценивая задания №14

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 15:*** Приготовление и отпуск блюда «Мясо отварное»

Критерии оценивая задания №15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 16:*** Приготовление и отпуск блюда «Рыба, жаренная основным способом»

Критерии оценивая задания №16

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 17:*** Приготовление и отпуск блюда «Рыба, припущенная в молоке»

Критерии оценивая задания №17

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 18:*** Приготовление и отпуск блюда «Щи со свежей капустой»

Критерии оценивая задания №18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 19:*** Приготовление и отпуск блюда «Соус белый основной»

Критерии оценивая задания №19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 20:*** Приготовление и отпуск блюда «Соус красный основной»

Критерии оценивая задания №20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 21:*** Приготовление и отпуск блюда «Котлеты морковные»

Критерии оценивая задания № 21

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 22:*** Приготовление и отпуск блюда «Сырники со сметаной»

Критерии оценивая задания № 22

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 23:*** Приготовление и отпуск блюда «Рулет мясной»

Критерии оценивая задания № 23

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 24:*** Приготовление и отпуск блюда «Тефтели рыбные»

Критерии оценивая задания №24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

***Практическое задание № 25:*** Приготовление и отпуск блюда «Печень по-домашнему»

Критерии оценивая задания № 25

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. | 5 |
| 2. | Организация рабочего места | 5 |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | 15 |
| 4. | Тепловая обработка сырья | 5 |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | 15 |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | 20 |
| 7. | Правила подачи блюд | 10 |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил | 20 |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ | 5 |
| ИТОГО | | 100 |
|  | |  |

Шкала оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во баллов | 1-19 | 20-39 | 40-59 | 60-69 | 70-76 | 77-82 | 83-88 | 89-94 | 95-99 | 100 |
| Оценка | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

**2.4. Задания для проведения экзамена по стандартам WorldSkills**

**Задание № 1**

Приготовить  **соус красный;  бефстроганов, суп прозрачный.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

  Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 2**

Приготовить     **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

З**адание № 3.**

Приготовить **капуста  тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 4**

Приготовить  **голубцы с мясным фаршем,  лапшевник с творогом, гуляш из  свинины**.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

З**адание № 5**

Приготовить   борщ  украинский,  плов из баранины, рассыпчатую  гречневую кашу.

|  |  |
| --- | --- |
| *Задание 1.* | *Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо.* |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 6**

Приготовить   **соус сметанный,  котлеты морковные, фасоль отварная с жиром**.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 7**

Приготовить   **картофель в молоке, рыбные котлеты,  яйца отварные без скорлупы**.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 8**

Приготовить  **щи из квашенной капусты,  рагу овощное, рыба запеченная  по русски.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 9**

Приготовить  **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 10**

Приготовить   **дрожжевые пончики,  белый соус основной,  рассольник ленинградский.**

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 11**

Приготовить  **макароны отварные не сливным способом, биточки  рубленные, соус луковый**,

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин

**Задание № 12**

Приготовить  **рыба припущенная с овощами,  щи из свежей капусты, лангет.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 13**

Приготовить   **азу, картофель фри,  соус мадера,**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание № 14**

Приготовить  **котлета по киевски, вареники ленивые,  суп с крупой.**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты  на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте  и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

 Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**2.5 Критерии оценивания тестовой работы**

Оценка «5» - 30-27 правильных ответов

Оценка «4» - 26-22 правильных ответов

Оценка «3» - 21-15 правильных ответов

Оценка «2» - 14-10 правильных ответов

**2.6 ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам World Skills**

**Измеримые аспекты оценивания работы участника:**

* + Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
  + Спецодежда соответствует требованиям;
  + Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
  + Использование оборудования и инвентаря по назначению;
  + Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
  + Контроль отходов(брак);
  + Расточительность;
  + Заказ сырья соответствует планированию меню;
  + Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

**Судейская оценка работы участника:**

* + Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
  + Персональная гигиена;
  + Рабочее место;
  + Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
  + Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
  + Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
  + Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
  + Техника безопасности на рабочем месте.

**Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

* + Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и неоценивается);

* + Температура блюда соответствует заданию;
  + Компоненты блюда отражены меню;
  + Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
  + Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
  + Правильность подачи (соответствие заданию);
  + Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Судейская оценка результата работы участника:**

* + Качество блюда;
  + Внешний вид блюда;
  + Стиль и креативность блюда;
  + Текстура всех компонентов блюда;
  + Вкус всех компонентов блюда;
  + Общая гармоничность блюда.

**Условия оценивания:**

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл **«2»** ставится если задание выполнено верно,

квалификационный минимум **- «1»** балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты,

**«0»** баллов, если обучающийся не выполнил задание.

**Параметры оценивания:**

30-32 балла – оценка «удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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