МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

**ПМ 03.** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

***3курс, группа 33-П***

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 | 4 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. | 26  31 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

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

**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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

2.2. Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  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;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 3.1.-ПК 3.6  ОК 01-ОК 05, ОК 10 | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 58 | 54 | 20 | - | - | - | 4 |
| ПК3.1.- ПК 3.6  ОК 01-ОК 05, ОК 10 | МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок . | 110 | 102 | 46 | - | - | - | 8 |
| ПК 3.1-ПК 3.6  ОК 01-ОК 05, ОК 10, ОК 11 | Учебная и производственная практика | 396 | -  -  - | | | 216 | 216 | - |
|  | Всего: | 168 | 156 | 66 | \* | 216 | 216 | 12 |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | |
| **Раздел 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | | | | |
| 1. | Значение в питании холодной кулинарной продукции. | Классификация, ассортимент, пищевая, энергетическая ценность холодной кулинарной продукции. | 2 | ПК 3.3, ОК 01, ОК 02., ЛР7 |
| 2. | Холодные блюда. | Характеристика различных видов холодных блюд, применение в кулинарии. | 2 | ПК 3.1 – ПК 3.6., ЛР7 ОК4 |
| 3. | ЛР 1 Работа со сборником рецептур. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.2., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР 9, ЛР13 |
| 4. | Взаимозаменяемость продуктов для холодных блюд. | Самостоятельная работа. | 2 | ПК 3.2. – ПК 3.6., ЛР7 ОК4, ОК 2, ОК 6, |
| 5. | Инновационные технологии в приготовлении холодных блюд. | Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 2 | ПК 3.1. – ПК 3.6., ЛР7 ОК4 |
| 6. | ЛР 2 Составление технико-технологических карт. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.2., ОК 2, ОК 6, ОК 7 , ЛР 9, ЛР13 |
| 7. | Технология Cook&Serve. | Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 | ПК 3.1. – ПК 3.6., ЛР7 ОК4 |
| 8. | ЛР 3 Расчет калорийности. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.2., ПК 3.4., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР 9, ЛР13 |
| 9. | Гастрономические продукты. | Нарезка, оформление, подача гастрономических продуктов. | 2 | ПК 3.3. – ПК 3.4., ЛР7 ОК4 |
| **Раздел 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** | | | | |
| 10. | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях. | Организационные требования по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях. | 2 | ОК4 ,ПК 3.1., ЛР7 |
| 11. | ЛР 4 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР 9, ЛР13 |
| 12. | Организация фуршетного стола. | Самостоятельная работа. Составить алгоритм приготовления фуршетного стола. | 2 | ПК 3.4., ЛР7, ОК4 |
| 13. | ЛР 5 Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 14. | Инвентарь, инструменты для холодного цеха. | Характеристика, правила безопасной эксплуатации инвентаря для холодного цеха. | 2 | ПК 3.1., ЛР7, ОК4 |
| 15. | ЛР 6 Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов. | Лабораторная работа .Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования. | 2 | ПК3.1., ПК 3.3., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 16. | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. | Соблюдение санитарных требований по приготовлению холодных блюд и закусок. | 2 | ПК 3.3., ПК 3.4, ЛР7, ОК4 |
| 17. | ЛР 7 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 18. | Правила ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. | Составление документации, расчеты. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4, ОК 2, ОК 6 |
| 19. | Стиль фьюжен. | Характеристика стиля фьюжен, правила организации, требования к качеству. | 2 | ПК 3.3. – ПК 3.6., ЛР7, ОК4 |
| 20. | Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных сладких блюд. | Санитарные характеристики и правила приготовления холодных сладких блюд. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 21. | ЛР 8 Аппарат для вакуумирования, холодильный шкаф, интенсивного охлаждения. | Лабораторная работа. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 22. | Система ХАССП в общественном питании. | Эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 ОК 2, ОК 6 |
| 23. | Организация подготовки к реализации холодных сладких блюд. | Упаковка для отпуска на вынос, хранение на раздаче/прилавке. Холодных сладких блюд. | 2 |
| 24. | Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | Ассортимент, правила эксплуатации. | 2 |
| 25. | ЛР 9 Расчет энергетической ценности холодных закусок. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1. – ПК 3.4., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 26. | Шведский стол. | Правила организации, характеристика шведского стола. | 2 | ОК4, ПК 3.3. – ПК 3.6., ЛР7 |
| 27. | Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | Ассортимент, правила эксплуатации, техника безопасности по использованию инвентаря для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». | 2 | ПК 3.1. -ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 28. | ЛР 10 Составление накладной. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 29. | Дифференцированный зачет. | Итоговая работа. | 2 | ПК 3.1. -ПК 3.3., ЛР7, ОК4, ОК 2, ОК 6,ОК 11 |
| **Всего часов** | | | **58** |  |
| **Аудиторных** | | | **54** |  |
| **Из них лабораторных работ** | | | **20** |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **4** |  |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | | |
| **Раздел 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | | | | |
| 1. | Пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. | Классификация, ассортимент холодных соусов, заправок. | 2 | ПК 3.2., ЛР7 ОК4, ОК 2, ОК 6 |
| 2. | ЛР 1 Соус майонез. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1. ПК 3.2., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13, ПК 3.2 |
| 3. | ЛР 2 Салатные заправки. | Лабораторная работа. | 2 |
| 4. | ЛР 3 Работа со сборником рецептур. | Лабораторная работа. | 2 |
| 5. | Определение качества и количества сырья для холодных соусов, заправок. | Определение качества сырья в соответствии с технологическими требованиями к компонентам. Определение качества и количества сырья для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). | 2 | ПК 3.2., ЛР7, ОК4, ОК 2, ОК 6, |
| 6. | ЛР 4 Составление технико-технологической карты холодных блюд. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1. – ПК 3.2., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 11, ЛР13 |
| 7. | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов. | Приготовление ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. | 2 |
| 8. | ЛР 5 Ароматизированные масла, эмульсии. | Лабораторная работа. | 2 |
| 9. | Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | Сроки хранения, требования к качеству холодных соусов и заправок. | 2 | ПК 3.2., ЛР7 ОК4 |
| **Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.** | | | | |
| 10. | Актуальные направления в приготовлении салатов. | Виды направлений в приготовлении салатов. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК 11, ОК4 |
| 11. | ЛР 6 Салат «Греческий». | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.3., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 12. | ЛР 7 Салат-коктейль. | Лабораторная работа. | 2 |
| 13. | Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | Варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4, |
| 14. | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 15. | ЛР 8 Салаты из печеных овощей. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.3., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 16. | Салаты из свежих и вареных овощей. | Технология приготовления, качество салатов из свежих и вареных овощей. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 17. | ЛР 9 Составление калькуляционной карты. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 18. | Теплые салаты. | Ассортимент, требования к качеству теплых салатов. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 19. | Салат из печени. | *Самостоятельная работа: составить алгоритм данного салата.* | *2* | ПК 3.3., ЛР7, ОК4, |
| 20. | ЛР 10 Салат «Столичный». | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.3., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 21. | Взаимозаменяемость продуктов. | Подбор сырья, качество, технология приготовления салатов. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 22. | Составление технико-технологических карт. | Правила составления, произведение расчетов. | 2 |
| 23. | ЛР 11 Винегрет овощной. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.3., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 24. | Салат «Цезарь». | *Самостоятельная работа: рассчитать выход 1, 15 , 35 порций.* | *2* | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 |
| 25. | Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. | Определение качества, правила хранения, транспортировка салатов. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4 ОК 2, ОК 6 |
| **Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | | | | |
| 26. | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. | Значение в питании холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. | 2 | ПК 3.4., ЛР7, ОК4 |
| 27. | ЛР 12 Приготовление бутербродов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.4., ОК 2, ОК 6, |
| 28. | Бутерброды открытые и закрытые. | Технология приготовления простых и сложных бутербродов. | 2 | ОК4, ПК 3.3., ПК 3.4., ЛР7 |
| 29. | ЛР 13 Приготовление закусочных бутербродов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.4., ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 30. | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов. | Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов. | 2 | ОК4, ПК 3.4., ЛР7 |
| 31. | История возникновения бутербродов. | *Самостоятельная работа: подготовить презентацию.* | *2* | ОК4, ПК 3.4., ЛР7 |
| 32. | Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cу-Вид. | Применение технологии Cу-Вид. | 2 | ОК4, ПК 3.1., ПК 3.4., ЛР7 |
| 33. | ЛР 14 Банкетные закуски. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1. ,ПК 3.4. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 34. | Приготовление горячих бутербродов. | Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 2 | ОК4, ПК 3.4., ЛР7 |
| 35. | ЛР 15 Приготовление роллов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.4. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 36. | Способы подачи холодных закусок в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. | Виды подачи, требования к качеству холодных закусок. | 2 | ОК4, ПК 3.1.,ПК 3.4., ЛР7 |
| 37. | ЛР16 Составление технико-технологических карт. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.4. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 38. | Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов для банкетных блюд. | Оформление тарелки, технология приготовления, требования к качеству. | 2 | ОК4 , ПК 3.4., ЛР7 |
| 39. | ЛР 17 Расчет калорийности банкетных закусок. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.4. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | | | | |
| 40. | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. | Технология приготовления, требования к качеству холодных блюд из рыбы. | 2 | ОК4, ПК 3., ПК 3.5., ПК 3.6., ЛР7 |
| 41. | Сельдь с гарниром. | *Самостоятельная работа: замариновать сельдь согласно рецептуре.* | *2* | ОК4, ПК 3.5., ЛР7 ОК 2, ОК 6 |
| 42. | Заливные рыбные блюда. | Технология приготовления и отпуск заливных рыбных блюд. | 2 |
| 43. | ЛР 18 Жареная рыба под маринадом. | Лабораторная работа. | 2 |
| 44. | Холодные блюда из мяса. | Технология приготовления и отпуск холодных блюд из мяса. | 2 |
| 45. | ЛР 19 Мясной рулет с яйцом. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.6. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 46. | Заливные мясные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача заливных мясных блюд. | 2 | ПК3.1., ПК 3.6. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13, ОК4,ПК 3.3., ЛР7 |
| 47. | Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. | Правила подбора, соотношение продуктов, оформление и подача блюд. | 2 |
| 48. | ЛР 20 Мясо заливное. | Лабораторная работа. | 2 |
| 49. | Закуски из жареной домашней птицы. | Приготовление, оформление и отпуск закусок из жареной птицы. | 2 |
| 50. | ЛР 21 Рулет куриный с черносливом. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1.,ПК 3.6. ОК 2, ОК 6, ОК 7,ОК 11, ЛР13 |
| 51. | Холодные блюда из отварной домашней птицы. | Технология приготовления, оформление и отпуск холодных блюд из отварной птицы. | 2 |
| 52. | Холодные блюда из субпродуктов. | Технология приготовления, отпуск холодных блюд из печени. | 2 |
| 53. | ЛР 22 Паштет из печени. | Лабораторная работа. | 2 |
| 54. | Требования к качеству холодных блюд, сроки хранения. | Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок. | 2 | ОК4, ПК 3.6., ЛР7 ОК 2, ОК 6 |
| 55. | ЛР 23Печень в пряной медовой глазури. | Лабораторная работа. | 2 | ПК3.1., ПК 3.6. ОК 2, ОК 6, ОК 7, ЛР13 |
| 56. | Дифференцированный зачет. | Итоговое занятие. | 2 | ПК 3.3., ЛР7, ОК4, ОК 2, ОК 6,ОК 11 |
| **Всего часов** | | | **110** |  |
| **Аудиторных** | | | **102** |  |
| **Из них лабораторных работ** | | | **46** |  |
| **Самостоятельная работа** | | |  |  |

3.3. **Тематический план и содержание учебной практикиУП.03**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование вида работ | Содержание | Количество часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Определение качества и безопасности, подбор продуктов. | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок . | 6 | ПК 3.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря , инструментов. | Методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | 6 | ПК 3.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 3. | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок . | Организация работ с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 | ПК 3.1, ПК 3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2.4., |
| 4. | Приготовление холодных соусов. | Технология приготовления, определение степени готовности холодных соусов. | 6 | ПК 3.2., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 5. | Технология приготовления салатных заправок. | Технология приготовления, доведение до вкуса салатных заправок. | 6 |
| 6. | Приготовление смесей пряностей, приправ. | Технология приготовления, подбор смеси для конкретного блюда. | 6 |
| 7. | Салаты из свежих овощей. | Технология приготовления, оформление и подача салатов. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 8. | Салаты из вареных овощей. | Технология приготовления, оформление и подача салатов. | 6 |
| 9. | Теплые салаты. | Технология приготовления, оформление и подача теплых салатов. | 6 |
| 10 | Салат-коктейль. | Определение степени готовности, доведение до вкуса салата-коктейля. | 6 |
| 11 | Винегреты. | Технология приготовления, оформление и подача винегретов. | 6 |
| 12. | Салаты национальной кухни. | Технология приготовления и отпуск.. | 6 |
| 13. | Блюда и закуски из овощей. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из овощей. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 14. | Открытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача бутербродов. | 6 |
| 15. | Закрытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача закрытых бутербродов. | 6 |
| 16. | Закусочные бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача канапе. | 6 |
| 17. | Горячие бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача сэнгвичей. | 6 |
| 18. | Закуски для фуршета. | Технология приготовления, сервировка и оформление. | 6 |
| 19. | Рыбные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача рыбных закусок. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 20. | Заливные блюда из рыбы. | Технология приготовления, оформление и подача заливного. | 6 |
| 21. | Жареные блюда из рыбы. | Технология приготовления рыбы под маринадом и фри | 6 |
| 22. | Холодные закуски из морепродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из морепродуктов. | 6 |
| 23. | Мясные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача мясных закусок. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 24. | Суфле и паштеты. | Технология приготовления , оформление и подача. | 6 |
| 25. | Заливные мясные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача заливного из мяса. | 6 |
| 26. | Торт печеночный. | Технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 27. | Холодные закуски из субпродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача паштета. | 6 |
| 28. | Закуски из гастрономических продуктов. | Технология приготовления, оформление и подача , нарезка гастрономических продуктов. | 6 |
| 29. | Холодные блюда из отварной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача холодных блюд из птицы. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 30. | Холодные блюда из полукопченой птицы. | Технология приготовления, оформление и подача холодных блюд из полукопченой птицы. | 6 |
| 31. | Террин из курицы. | Технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 32. | Холодные закуски из субпродуктов домашней птицы. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из домашней птицы. | 6 |
| 33. | Заливные куриные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача заливного. | 6 |
| 34. | Закуски из запеченной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача закусок. | 6 |
| 35. | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок. | Оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | 6 |  |
| 36. | Дифференцированный зачет. | Итоговое занятие. | 6 | ПК 3.1.- ПК 3.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09, ОК 11, ЛР 2 |
| Итого: | | | 216 |  |

**3.4. Тематический план и содержание производственной практикиПП.03.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование вида работ | Содержание | Количество часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Определение качества и безопасности, подбор продуктов. | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок . | 6 | ПК 3.1., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 2. | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря , инструментов. | Методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | 6 |
| 3. | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок. | Организация работ с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
| 4. | Приготовление холодных соусов. | Технология приготовления, определение степени готовности холодных соусов. | 6 | ПК 3.2., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 5. | Технология приготовления салатных заправок. | Технология приготовления, доведение до вкуса салатных заправок. | 6 |
| 6. | Приготовление смесей пряностей, приправ. | Технология приготовления, подбор смеси для конкретного блюда. | 6 |
| 7. | Салаты из свежих овощей. | Технология приготовления, оформление и подача салатов. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 8. | Салаты из вареных овощей. | Технология приготовления, оформление и подача салатов. | 6 |
| 9. | Теплые салаты. | Технология приготовления, оформление и подача теплых салатов. | 6 |
| 10. | Салат-коктейль. | Определение степени готовности, доведение до вкуса салата-коктейля. | 6 |
| 11. | Винегреты. | Технология приготовления, оформление и подача винегретов. | 6 |
| 12. | Блюда и закуски из овощей. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из овощей. | 6 |
| 13. | Открытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача бутербродов. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.4., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 14. | Закрытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача закрытых бутербродов. | 6 |
| 15. | Закусочные бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача канапе. | 6 |
| 16. | Горячие бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача сэнгвичей. | 6 |
| 17. | Рыбные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача рыбных закусок. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.5., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 18. | Заливные блюда из рыбы. | Технология приготовления, оформление и подача заливного. | 6 |
| 19. | Холодные закуски из морепродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из морепродуктов. | 6 |
| 20. | Мясные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача мясных закусок. | 6 | ПК 3.1., ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 21. | Заливные мясные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача заливного из мяса. | 6 |
| 22. | Холодные закуски из субпродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача паштета. | 6 |
| 23. | Закуски из гастрономических продуктов. | Технология приготовления, оформление и подача , нарезка гастрономических продуктов. | 6 |
| 24. | Холодные блюда из отварной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача холодных блюд из птицы. | 6 |
| 25. | Холодные блюда из полукопченой птицы. | Технология приготовления, оформление и подача холодных блюд из полукопченой птицы. | 6 |
| 26. | Холодные закуски из субпродуктов домашней птицы. | Технология приготовления, оформление и подача закусок из домашней птицы. | 6 |
| 27. | Заливные куриные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача заливного. | 6 |
| 28. | Закуски из запеченной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача закусок. | 6 |
| 29. | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок. | Оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. . | 6 | ПК 3.1. ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 30. | Соблюдение температурного режима. | Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок. | 6 |
| 31. | Виды оформления и подачи бутербродов, гастрономических продуктов. | Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок. | 6 |
| 32. | Определение готовности закусок органолептическим методом. | Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | 6 |
| 33. | Использование различных технологий приготовления. бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок. | Технология приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | 6 | ПК 3.1. – ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 34. | Организация рабочего места в холодном цехе. | . Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | 6 |
| 35. | Хранение и реализация простых холодных блюд и закусок . | Хранение холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | 6 |
| 36. | Упаковка на вынос или для транспортирования обработанного сырья. | Порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Предохранение от потемнения, удаление горечи в овощах. | 6 | ПК 3.1. – ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 09, ОК 10;ОК 11,  ЛР 2, ЛР 9 |
|  |  | Итого: | 216 |  |

**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

Информационное обеспечение реализации программы

6.2.1. Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-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, 2021- III, 12 с.

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

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2022 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022 – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2020– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020- III, 16 с.

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2022- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2022- 808с.

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», 2023 – 400 с

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: https://book.ru/book/934816 — Текст : электронный.

Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: https://book.ru/book/932177 — Текст : электронный.

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 — Текст : электронный.

Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: https://book.ru/book/936168 — Текст : электронный..

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 3.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных 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 выполнение 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 холодной 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 на практических/ лабораторных занятиях;  - 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 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных 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 холодной кулинарной продукции, 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;  аккуратность порционирования холодных 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 холодной 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 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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**  42

1.1. Область применения 42

1.2. Формы промежуточной аттестации 48

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 48

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**  50

2.1. Тестовая работаМДК. 03.01. Организация приготовления , подготовки 50

к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .

2.2. Тестовая работа по МДК 03.02.Процессы приготовления, подготовки к 55

реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2.2. Задания для проведения экзамена по стандартам World Skills19

2.3. Критерии оценивания тестовой работы 22

2.4 Критерии оценки МДК 03.02. экзамен 22

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

**1.1. Область применения.**

В результате освоения программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 03.01 Организация приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .*** | | | | | |
| ***МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.*** | | | | | |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок.  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 всоответствии 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | * Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | * Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья   Выбирать, подготавливать пряности,  приправы, специи. Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,  сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | * 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, 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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа | | * 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, Проверять качество салатов разнообразного ассортимента перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать салаты разнообразного ассортимента в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство соблюдать выход салатов разнообразного ассортимента. комплектования с учетом ресурсосбережения * Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | * 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 Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования салатов разнообразного ассортимента, техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования требования к условиям и срокам хранения салатов разнообразного ассортимента.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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  . | Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением  выхода блюд, кулинарных изделий, закусок | | Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | | 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 |
| 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. |
| OK 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демон стрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческих ценностей |
| 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** |
| **6** | Дифференцированный зачёт МДК. 03.01. Организация приготовления , подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок . | тестирование |
| **6** | Дифференцированный зачёт МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | тестирование |
| **6** | Дифференцированный зачёт Учебная практика | Практическое задание |
| **6** | Дифференцированный зачёт Производственная практика | Отчет по практике |
| **6** | Экзамен ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Экзамен с элементамиWorldSkills |

* 1. **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При сдаче дифференцированного зачёта по **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок 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 03.02.**Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. студенту 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.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента студенту предлагается выполнить практическое задание( по жеребьёвке)

При сдаче дифференцированного зачёта по ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ) и экспертыWSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

Время выполнения: 120 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная кухня ресторана

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

Время выполнения: 120 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная кухня ресторана

- оборудование: холодильное оборудование ,электрическая плита, кастрюли, разделочные доски, ножи ,электрическая плита, жарочный шкаф, протирочная машина, кухонный комбайн, необходимый набор продуктов.

1. **Комплект «Промежуточная аттестация»**

2.1. Тестовая работаМДК. 03.01. Организация приготовления , подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .

Вопрос 1

Холодные цехи организуются

Варианты ответов

* в заведениях фаст – фуда
* ресторанах
* в кафе
* в предприятиях общественного питания с цеховой структурой производства

Вопрос 2

Требованиям какого документа должны соответствовать блюда  холодного цеха?

Варианты ответов

* учебник по технологии продукции общественного питания
* технологическая карта
* сайт интернета

Вопрос 3

Назовите документ, являющийся производственной программой холодного цеха цеха

Варианты ответов

* наряд - заказ
* акт на разделку мяса
* меню
* план - меню

Вопрос 4

Технология измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания

Варианты ответов

* Антигриль
* Фудпейринг
* Пакоджеттинг
* Текстуризация

Вопрос 5

По какому принципу планируется продукция корпоративного питания в обеденном комплексе  системы питания сотрудников

Варианты ответов

* лобби - бар
* фрифло
* кейтеринг

Вопрос 6

Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

Варианты ответов

* для нарезки сырых и тушёных овощей
* для нарезки сырых и варёных овощей
* для нарезки сырых и жареных овощей
* для нарезки сырых и запеченных овощей

Вопрос 7

В каких цехах устанавливают слайсеры?

Варианты ответов

* в овощном, кондитерском, горячем
* в мясном, горячем, для нарезки зелени
* в холодном, овощном
* в рыбном, холодном, мучном

Вопрос 8

Каково назначение блендеров?

Варианты ответов

* для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
* для взбивания и протирания продуктов
* для протирания и измельчения большого количества продуктов
* для нарезки сырых и варёных овощей

Вопрос 9

Устройство, состоящее из электродвигателя, передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного  механизма

Варианты ответов

* машина
* аппарат
* электропривод

Вопрос 10

Способность машины перерабатывать определенное количество продукции в единицу времени

Варианты ответов

* качество
* скорость
* производительность

Вопрос 11

Контроль организации технологического процесса и организации рабочих мест при обработке сырья

Варианты ответов

* операционный
* входной
* организационный
* органолептический

Вопрос 12

Согласно требованиям санитарно - гигиенической безопасности ХАССП в холодном цехе используются разделочные доски

Варианты ответов

* Зеленый, Красный, Синий, Белый, Желтый, Коричневый
* Зеленый, Красный, Синий, Белый, Желтый,
* Зеленый, Красный, Синий, Белый,
* Зеленый, Белый, Коричневый

Вопрос 13

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4±2⁰С не более 12 часов

Варианты ответов

* да
* нет

Вопрос 14

Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям

Варианты ответов

* ненормируемым
* нормируемым
* обязательным
* случайным

Вопрос 15

Установите соответствие между инвентарем,  оборудованием и его назначением

1.слайсер

2.Ножи гастрономические

3.МРОВ

4.Весы электронные

5.саладетты

6.Холодильник

Варианты ответов

* нарезка гастрономических продуктов
* нарезка в ручную гастрономических продуктов
* хранение продуктов и готовых изделий
* контроль за массой порций
* нарезка вареных овощей
* хранение подготовленных компонентов для быстрого сбора салатов

Вопрос 16

При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт

(штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней.

Вопрос 17

Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;

б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых.

Вопрос 18.

При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10ºС;

б) - 18ºС;

в) 2ºС;

г) -10ºС.

Вопрос 19.

Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;

б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги;

г) морская капуста.

Вопрос 20.

Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы

жареной под маринадом:

а) филе с кожей;

б) филе с кожей и костями;

в) порционный кусок (кругляш);

г) рыбу в целом виде (мелкую).

Вопрос 21.

Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине

типа МРТ – 300А:

а) частота вращения ножа;

б) расстояние между опорным столиком и ножом;

в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;

г) все ответы верны.

Вопрос 22.

Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;

б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;

в) отключения машины после нарезания хлеба;

г) все ответы верны.

Вопрос 23.

Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;

б) наличием соуса или заправки;

в) меньшим выходом;

г) сроком хранения.

Вопрос 24.

Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

Вопрос 25.

При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2ºС;

б) не выше 4ºС;

в) не выше 6ºС;

г) не выше 8ºС.

Вопрос 26.

По температуре салаты бывают

теплыми

мокрыми

закусочными

Вопрос 27.

Способ подачи слоеных салатов называется

мельфей

эльфей

протофей

Вопрос 28.

Подача салата в формах называется

коктейль

фуршет

мельфей

Вопрос 29.

В летнее время запрещено готовить

канапе

жульен

заливное

Вопрос 30.

Основное назначение холодных блюд и закусок

источник белка

пополнять организм жидкостью

возбуждение аппетита

2.2. Тестовая работа по МДК 03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Крошечные [бутерброды](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%2591%25D1%2583%25D1%2582%25D0%25B5%25D1%2580%25D0%25B1%25D1%2580%25D0%25BE%25D0%25B4) массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

а) холодные закуски;

б) горячие закуски;

в) бутерброды;

г) салаты.

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи;

б) оформлением;

в) ингредиентами;

г) весом?

1. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

а) канапе;

б) пита;

в) бутерброд;

г) гренка.

1. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Снэки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска;

б) горячая закуска;

в) лёгкая закуска;

г) салат.

1. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5 гр.;

б) 10 гр.;

в) 15 гр.;

г) 20 гр.

1. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) ромба;

б) квадрата;

в) круга;

г) треугольника.

1. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

1. Сыр из дичи носит название:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

1. Как называется курица фаршированная

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа?

16. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

17. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бетерброд;

г) галантин.

18. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

19. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет;

б) демигляс;

в) корнет;

г) масседуан.

20. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

21. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

22. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

23. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

24. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

25. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

26. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80оС;

б) 85оС;

в) 90оС;

г) 95оС?

27. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

28.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

29.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

30. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

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

.

***Практическое задание № 1:*** Приготовление и отпуск блюда Салат «Летний»

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 « Винегрет»

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 Салат «Цезарь».

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 «Рыба под маринадом»

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 «Рыба фри»

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 «Мясной рулет с яйцом»

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 «Рулет куриный с черносливом».

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 «Паштет из печени»

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 «Жульен».

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 «Роллы»

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 «Салат картофельный по-немецки»

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. «Корзиночки из слоеного теста с грибным салатом».

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 «Яичный рулет»

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 «Закрытые бутерброды».

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 «Овощные рулеты».

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 «Шпинатный рулет».

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 Салат «Греческий».

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 «Помидоры фаршированные».

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 «Горячие бутерброды».

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 «Яйца фаршированные».

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 «Салат с говядиной и маринованными огурцами».

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 ««Закусочные капкейки».

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 |

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

**Задание № 1**

Выполнить практическую работу:

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Салат с жареным сыром и креветками»*

Содержание задания:

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

З**адание № 2**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Салат из баклажана с адыгейским сыром»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

З**адание № 3**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо(2 порции) «*Салат картофельный по-немецки»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

**Задание № 4**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо(2 порции) «*Салат с жареным огурцом»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

З**адание № 5**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Салат с говядиной и маринованными огурцами»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

З**адание № 6**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюда(2 порции) «*Печеночный паштет в корзиночках»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления.

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

З**адание № 7**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Свекольный ролл с мягким сыром и двумя соусами»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

**Задание № 8**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Корзиночки из слоеного теста с грибным салатом»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления.

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда

З**адание № 9**

Используя учебные технико-технологические карты, рассчитайте и приготовьте блюдо (2 порции) «*Закусочные капкейки»*

**Содержание задания:**

Выбор сырья и оборудования.

Технология приготовления .

Оформление и подача блюда.

Техника безопасности и охрана труда.

**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. Критерии оценивания экзаменационных заданий.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ПК** | **Показатель оценки результата** | **Оценка** |
| ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; | Да \Нет |
| безопасность схемы организации производственного процесса; | Да \Нет |
| определение показателей качества сырья в соответствии с видом, кондиции сырья; | Да \Нет |
| соответствие способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | Да \Нет |
| рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного сырья; | Да \Нет |
|  | соответствие показателей качества и безопасности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; | Да \Нет |
|  | соблюдение режимов и условий хранения | Да \Нет |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), | Да \Нет |
| подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, | Да \Нет |
| обеспечения безопасности, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Да \Нет |
| - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; | Да \Нет |
| соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ | Да \Нет |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  . | проверять качество готовых бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Да \Нет |
| осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Да \Нет |
| соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, | Да \Нет |
| осуществлять ротацию сырья, продуктов | Да \Нет |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills 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».