МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

***2 курс, группа 23-П***

Форма обучения: очная

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе :

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71576300/)  Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 с изменениями от 17 декабря 2020 г.

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

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1.** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

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

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

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

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **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. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |
| 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 1.1.-ПК 1.4. | **МДК 01.01** Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | **40** | **36** | 16 | - | - | - | 4 |
| **МДК 01.02.**Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **58** | **50** | 20 | - | - | 8 |
| Учебная и производственная практика |  |  |  |  | **216** | **216** |  |
|  | **Всего:** | **98** | **86** | **36** | **-** | **216** | **216** | **12** |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01***.* **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **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 01.01** **Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | | |
| ***Раздел 1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них*** | | | | |
| 1. | Технологический цикл обработки сырья. | Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | ЛР 1 Обработка сырья. | Лабораторная работа. | 2 |  |
| 3. | ЛР 2 Порционирование обработанного сырья. Упаковка на вынос. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 4. | Правила составления заявки на сырье | Оформление документации. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 5. | ЛР 3 Составление заявки на сырье | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*** | | | | |
| 6. | Организация работ в овощном цехе. | Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 7. | Организация процесса кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. | Последовательность, характеристика. | 2 |
| 8. | ЛР 4 Тренинг по организации рабочего места по обработке и нарезке овощей. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 9. | Хранение обработанных овощей и грибов. | Организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде*.* | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 10. | Правила ухода за оборудованием и инструментом. | Требования к содержанию оборудования. | 2 |
| 11. | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. | Санитарные требования и правила ухода. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них*** | | | | |
| 12. | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. | Требования и правила безопасной организации работ. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 13. | ЛР 5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 14. | ЛР 6 Эксплуатация инвентаря, инструментов для обработки рыбы и нерыбного водного сырья. | Лабораторная работа. | 2 |
| 15. | Хранение обработанной рыбы. | Организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 16. | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест. | Самостоятельная работа ( составить таблицу санитарных норм). | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*** | | | | |
| 17. | ЛР 7 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 18. | Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов. | Самостоятельная работа : подготовить презентацию. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 19. | ЛР 8 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 20. | Дифференцированный зачет. | Тестовая работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **40** |  |  |
|  | **АУДИТОРНЫХ** | **36** |  |  |
|  | **ИЗ НИХ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ** | **16** |  |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*.*** | | | | |
| ***Раздел 1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*** | | | | |
| 1. | Формы нарезки, кулинарное назначение. | Простые и сложные формы нарезки. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | ЛР 1 Сложные формы нарезки овощей. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 3. | Фарширование овощей. | Подготовка овощей для фарширования и последовательность. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 4. | ЛР 2 Фарширование картофеля и перца. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*** | | | | |
| 5. | Классификация, пищевая ценность рыбы. | Ассортимент блюд из рыбы , основные характеристики. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2, ЛР 7 |
| 6. | Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. | Самостоятельная работа : составить таблицу качества. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 03 ЛР 2, ЛР 7 |
| 7. | Обработка чешуйчатой рыбы. | В целом виде, разделка на филе. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 8. | Разделка рыбы. | Самостоятельная работа: составить схему. | 2 |  |
| 9. | ЛР 3 Разделка рыбы на чистое филе. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 10. | Обработка осетровой рыбы. | Самостоятельная работа: составить схему разделки рыбы. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2, ЛР7 |
| 11. | ЛР 4 Обработка морепродуктов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы*** | | | | |
| 12. | Приготовление рыбных полуфабрикатов. | Нарезка для тепловой обработки. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 13. | ЛР 5 Тушка с головой, тушка без головы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 14. | ЛР 6 Рулетики рыбные, «бабочка». | Лабораторная работа. | 2 |
| 15. | Рыбная котлетная масса. | Приготовление, требования к качеству. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2, ЛР7 |
| 16. | ЛР 7 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 17. | Фарширование рыбы. | Обработка рыбы для фарширования | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 18. | Фарширование рыбы порционными кусками. | Правила приготовления порционных кусков. | 2 |
| 19. | Обработка и использование рыбных пищевых отходов. | Самостоятельная работа : заполнить таблицу. | 2 |
| 20. | ЛР 8 Щука фаршированная. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов*** | | | | |
| 21. | Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса. | Классификация, ассортимент блюд. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2  ОК4,ПК 1.4., ЛР7 |
| 22. | Крупнокусковые мясные полуфабрикаты. | Технологический процесс приготовления, кулинарное назначение. | 2 |
| 23. | Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. | Технологический процесс приготовления и кулинарное назначение. | 2 |
| 24. | Рубленная и котлетная мясная масса. | Приготовление массы и полуфабрикаты из нее. | 2 |
| 25. | ЛР 9 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| ***Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика*** | | | | |
| 26. | Полуфабрикаты из домашней птицы. | Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 27. | ЛР 10 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из филе птицы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 28. | Требования к качеству, условия хранения котлетной массы. | Кулинарное назначение, условия и сроки хранения котлетной массы. | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 09 ЛР 2 |
| 29. | Дифференцированный зачет. | Тестовая работа. | 2 |
|  |  |  |  |  |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **58** |  |
|  | **АУДИТОРНЫХ** | | **50** |  |
|  | **ИЗ НИХ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ** | | **20** |  |

3.3. Тематический план и содержание учебной практики УП.01

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование вида работ** | **Содержание** | **Объём часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | Определение качества традиционных видов овощей. | Проверка органолептическим способом качества различных видов овощей. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02,ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 2. | Определение качества живой, охлажденной и мороженой рыбы. | Проверка качества рыбы разными способами. | 6 |
| 3. | Определение качества мяса и мясных полуфабрикатов. | Определение качества мяса и мясных полуфабрикатов органолептическим способом. | 6 |
| 4. | Определение качества птицы, кролика. | Проверка качества птицы и кролика перед обработкой. | 6 |
| 5. | Первичная обработка овощей. | Способы обработки овощей. | 6 |
| 6. | Нарезка овощей различной формы. | Карвинг. | 6 |
| 7. | Первичная обработка рыбы. | Разморозка, способы обработки рыбы. | 6 |
| 8. | Обработка рыбы с костным скелетом. | Разделка на филе рыбы с костным скелетом. | 6 |
| 9. | Обработка морепродуктов. | Особенности обработки морепродуктов. | 6 |
| 10. | Обвалка мяса. | Правила обвалки, техника безопасности. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 11. | Приготовление полуфабрикатов из мяса. | Приготовление порционных мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 12. | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | Приготовление полуфабрикатов из куриного филе. | 6 |
| 13. | Подбор пряностей и приправ. | Измельчение, подбор, вручную и механическим способом. | 6 |
| 14. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. | Полуфабрикаты для жарки основным способом, на гриле, во фритюре. | 6 |
| 15. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания. | Технология приготовления целой тушки и порционных кусков. | 6 |
| 16. | Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы. | Технология приготовления «медальон», «бабочка». | 6 |
| 17. | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. | Технология приготовления рулета рыбного. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2, ЛР 7 |
| 18. | Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. | Технология приготовления, требования к качеству полуфабрикатов. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 19. | Фарширование рыбы. | Технология приготовления щуки фаршированной | 6 |
| 20. | Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов. | Технология приготовления, требования к качеству мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 21. | Приготовление порционных мясных полуфабрикатов. | Технология приготовления, требования к качеству порционных мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 22. | Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов. | Технология приготовления, требования к качеству мелкокусковых мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 23. | Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | Технология приготовления, требования к качеству полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | 6 |
| 24. | Способы заправки домашней птицы. | Технология заправки тушек птицы. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 25. | Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы. | Технология приготовления, требования к качеству порционных полуфабрикатов из птицы. | 6 |
| 26. | Приготовление жареных блюд из птицы. | Технология приготовления, требования к качеству жареных блюд из птицы. | 6 |
| 27. | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | Технология приготовления требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | 6 |
| 28. | Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | Технология приготовления, требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы. | 6 |
| 29. | Простые способы нарезки овощей. | Нарезка овощей, плодов, грибов. | 6 |
| 30. | Сложные способы нарезки. | Нарезка овощей, плодов, грибов. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04. ОК 09 ЛР 2 |
| 31. | Определение качества обработанных овощей. | Оценка качества овощей органолептическим способом. | 6 |
| 32. | Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей. | Процесс приготовления, качество охлажденных и замороженных овощей. | 6 |
| 33. | Хранение обработанных овощей. | Предохранение от потемнения, удаление горечи в овощах. | 6 |
| 34. | Порционирование и упаковка обработанного сырья. | Комплектование, транспортирование обработанного сырья. | 6 |
| 35. | Использование взаимозаменяемости продуктов. | Изменение закладки в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. | 6 |
| 36. | Итоговое занятие. | Дифференцированный зачет. | 6 |  |
|  | **Итого** | | **216** |  |

3.4. Тематический план и содержание производственной практики УП.01

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование вида работ** | **Объём часов** | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Определение качества традиционных видов овощей. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 2. | Определение качества живой, охлажденной и мороженой рыбы. | 6 |
| 3. | Определение качества мяса и мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 4. | Определение качества птицы, кролика. | 6 |
| 5. | Первичная обработка овощей.. | 6 |
| 6. | Простые способы нарезки овощей. | 6 |
| 7. | Сложные способы нарезки. | 6 |
| 8. | Первичная обработка охлажденной и мороженой рыбы. | 6 |
| 9. | Обработка рыбы с костным скелетом. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 10. | Определение качества мяса и мясных полуфабрикатов органолептическим способом. | 6 |
| 11. | Обвалка мяса. | 6 |
| 12. | Оформление заявок на сырье, продукты, материалы. | 6 |
| 13. | Приготовление полуфабрикатов из куриного филе. | 6 |
| 14. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. | 6 |
| 15. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания. | 6 |
| 16. | Приготовление полуфабрикатов из пластованной рыбы. | 6 |
| 17. | Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. | 6 |
| 18. | Подготовка рыбы для фарширования. | 6 |
| 19. | Обработка морепродуктов. | 6 |
| 20. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 21. | Технология приготовления, требования к качеству мясных полуфабрикатов | 6 |
| 22. | Технология приготовления, требования к качеству порционных мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 23. | Технология приготовления, требования к качеству мелкокусковых мясных полуфабрикатов. | 6 |
| 24. | Технология приготовления, требования к качеству порционных полуфабрикатов из птицы. | 6 |
| 25. | Технология приготовления требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. | 6 |
| 26. | Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | 6 |
| 27. | Способы заправки домашней птицы. | 6 |
| 28. | Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| 29. | Технология приготовления тушеных блюд из птицы. | 6 |
| 30. | Технология приготовления жареных блюд из птицы. | 6 |
| 31. | Процесс приготовления, качество охлажденных и замороженных овощей. | 6 |
| 32. | Использование взаимозаменяемости продуктов. | 6 |
| 33. | Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей. | 6 |
| 34. | Предохранение от потемнения, удаление горечи в овощах. Хранение. | 6 |
| 35. | Порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него. | 6 |
| 36. | Упаковка на вынос или для транспортирования обработанного сырья. | 6 | ПК 1.1- ПК 1.4.;  ОК 01, ОК 02, ОК 09, ОК 10;  ЛР 2, ЛР 9 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ: 216** | | |  |

**4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы модуля имееются: кабинет, учебная лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебных кабинетов:

1.Рабочее место преподавателя

2.Рабочие места для обучаемых

3.Макеты блюд и изделий

4.Технологические карты

5.Плакаты

6.Инструкции по технике безопасности

Технические средства обучения:

1. Компьютер

2.Экран

3. Мультимедийный проектор

4. Принтер/сканер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Холодильное оборудование

2.Электрическая плита

3.Жарочный шкаф

4.Кастрюли

5.Миксеры

6.Пекарский шкаф

7.Разделочные доски

8.Ножи

9.Венчики

10.Сито

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1.Холодильное оборудование

2.Электрическая плита

3.Жарочный шкаф

4.Тепловой мармит

5.Суповой мармит

6.Протирочная машина

7.Кухонный комбайн

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Основы кулинарии. - М.: ИЦ «Академия», 2021.

Елкина В.Д., Золин В.П «Механическое оборудование предприятий общественного питания. -М.: ИЦ «Академия», 2022 – 336с.

1. 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.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: ИЦ «Академия»2021г.
3. Качурина Т.А. «Кулинария: Рабочая тетрадь. М.: ИЦ «Академия», 2021.- 160с.
4. Качурина Т.А. «Кулинария. М.: ИЦ «Академия», 2022 г.
5. КозловаС. Н. «Кулинарная характеристика блюд. М.: ИЦ «Академия»,2021г.
6. Кирпичников В.П. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИЦ «Академия» 2020г.

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. «Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М.: ИЦ «Академия», 2020.-128с.

1. 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.
2. Сопина Л.Н. «Пособие для повара. - М.: ИЦ «Академия» 2021г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2022.-496с.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.:ИЦ «Академия». 2020г.
5. Харченко Н.Э «Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: ИЦ «Академия», 2021.- 288с.

**Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия» 2023г.»
2. Потапова И.И. «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - М.: ИЦ «Академия» ,2022г.
3. Семиряжко Т.Г. «Кулинария. Контрольные материалы.- М.: ИЦ «Академия», 2022 г-192с
4. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.:

ИЦ «Академия», 2021.-112с.

1. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2021.- 608с.
2. Шатун Л.Г. «Повар». **-** М.: ИЦ «Академия» 2020г.

**5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * 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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов 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 01.**

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

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

**2 курс, группа 23-П**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств 28**

1.1. Область применения 28

1.2. Формы промежуточной аттестации 38

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 38

**2. Комплект «Промежуточная аттестация» 39**

2.1. Тестовая работа **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к

реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**.** 39

2.2. Тестовая работа **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки

к реализации кулинарных полуфабрикатов.42

2.3. Итоговая практическая работа по УП.01 49

2.4. Задания для проведения экзамена по стандартам WorldSkills 59

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

**1.1. Область применения.**

В результате освоения программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 01.01** Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | |
| **МДК 01.02.**Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | * Подготовка, уборка рабочего места повара при   выполнении работ по обработке,  нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;   * Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | * 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 уборкурабочего 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | * Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи * Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов * Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи | * Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья * Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических * Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно правила использовать оборудование для упаковки | * Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; 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 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | * Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных * Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов * Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | * Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде * Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения * Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | * Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы * Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов * 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 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи | 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов | |
| 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** |
| **4** | Дифференцированный зачёт **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**.** | тестирование |
| **4** | Дифференцированный зачёт **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | тестирование |
| **4** | Дифференцированный зачёт **УП.01** | Практическая работа |
| **4** | Дифференцированный зачёт **ПП.01** | Отчёт по практике |
| **4** | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Экзамен с элементами WorldSkills |

* 1. **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При сдаче дифференцированного зачёта по **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов 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 **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 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.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента студенту предлагается выполнить практическое задание ( по жеребьёвке)

При сдаче дифференцированного зачёта по ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента используются следующие критерии:

Критерии оценивания ПП

1. Заключенный договор о прохождении практики на предприятии.

2. Дневник по ПП

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

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

5. Выставленная итоговая оценка за прохождение практики.

Для проведения экзамена по ПМ 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

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.**

*Инструкция:* внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 30 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

**1. Отнесите овощи к соответствующей группе:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные  5. Луковые  6. Капустные  7. Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

**2. Зачем капусту кладут в соленую воду?**

**3. Обработку овощей начинают с операции:**

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

**4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:**

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

**5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

**6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

**7. Свежие грибы промывают в воде:**

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

**8. Какого вида нарезки картофеля не существует:**

а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

**9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

**10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов**

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:**

а/ б/ в/

**12. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

**13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

**14. Перечислите способы размораживания рыбы:**

а/ б/ в/

**15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы**?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

**16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:**

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

**17. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса**.

|  |  |
| --- | --- |
| а/ обсушивание  б/ обмывание  в/ кулинарная разделка  г/ размораживание | д/ обвалка  е/ сортировка мяса  ж/ приготовление полуфабрикатов |

**18. Выберете форму нарезки поджарки**

а/ соломка

б/ брусочек

в/ кубик

**19.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы**

а/ бифштекс

б/ зразы

в/ тефтели

г/ фрикадельки

д/ рулет

**20.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?**

|  |  |
| --- | --- |
| а/ удаление шейки  б/ промывание  в/ опаливание  г/ удаление ножек | д/ приготовление полуфабрикатов  е/ оттаивание  ж/ потрошение  з/ удаление головы |

**21. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов**

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**22. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

**23. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

**24. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы**?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

**25. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:**

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

**26. Обработку овощей начинают с операции:**

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

**27. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:**

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

**28. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

**29. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

**30**. **Свежие грибы промывают в воде:**

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

**2.2. Тестовая работа МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

**Вопрос 1**

Восстановите  линию производства полуфабрикатов из мяса:

**Варианты ответов**

* Удаление клейма
* Обмывание
* Обсушивание
* Деление на отруба
* Обвалка отрубов
* Жиловка и зачистка
* Выделение крупнокусковых п/ф
* Нарезка на полуфабрикаты
* Транспортировка в горячий цех

**Вопрос 2**

Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

Варианты ответов

* Размораживание рыбы
* Очистка рыбы от чешуи
* Удаление плавников, головы
* Потрошение, промывание
* Нарезка п/ф
* Транспортировка в горячий цех

**Вопрос 3**

По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

Варианты ответов

* по степени усвояемости
* по химическому составу
* по минеральному составу

**Вопрос 4**

Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

Варианты ответов

* разрушается
* улетучивается с паром
* переходит в клейкое вещество глютин

**Вопрос 5**

Укажите проценты потерь,  при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

Варианты ответов

* 5 -10 %
* 30-33 %
* 10-15 %

**Вопрос 6**

Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

Варианты ответов

* порционными кусками (кругляшом)
* целиком
* разделывают на филе

**Вопрос 7**

У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

Варианты ответов

* окунь
* маринка
* ставрида

**Вопрос 8**

У каких рыб кожу снимают «чулком»?

Варианты ответов

* налим, угорь, бельдюга
* щука, навага, линь
* камбала, треска, сайда

**Вопрос 9**

Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

Варианты ответов

* котлеты, биточки
* зразы, тельное
* тефтели, фрикадельки

**Вопрос 10**

В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

Варианты ответов

* котлеты
* зразы
* тефтели

**Вопрос 11**

Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

Варианты ответов

* да
* нет

**Вопрос 12**

Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

Варианты ответов

* нет
* да

**Вопрос 13**

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

Варианты ответов

* жарка
* брезирование
* термостатирование
* пассерование
* тушение
* бланширование
* запекание

**Вопрос 14**

Укажите основные ткани мяса:

Варианты ответов

* мышечная
* костная
* соединительная
* соединяющая
* жировая
* красная

**Вопрос 15**

Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

Варианты ответов

* цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда
* цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком
* консистенция – твердая (при постукивании издает звук)
* запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости

**Вопрос 16**

Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

Варианты ответов

* имеет на поверхности туши сухую корочку
* цвет от белого до розового
* цвет – от бледно-розового до красного
* консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается)
* консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

**Вопрос 17**

Укажите способы размораживания мяса:

Варианты ответов

* медленный способ
* быстрый способ
* в воде с добавлением соли

**Вопрос 18**

Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

Варианты ответов

* в воду переходят дубильные вещества
* в воду переходят растворимые пищевые вещества
* в воду переходят растворимые экстрактивные вещества
* в воду переходят нерастворимые пищевые вещества

**Вопрос 19**

Укажите определение обвалки:

Варианты ответов

* удаление сухожилий, пленок, хрящей
* отделение мякоти от костей
* обваливание в панировочных сухарях

**Вопрос 20**

Кулинарное использование  частей мяса, содержащих малое количество соединительной ткани:

Варианты ответов

* для варки
* для жарки
* для тушения
* для запекания
* для припускания

**Вопрос 21**

Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

Варианты ответов

* шейная часть
* вырезка
* пашина
* лопаточная часть
* грудинка
* наружный кусок тазобедренной части
* покромка
* тонкий край
* толстый край

**Вопрос 22**

Эскалоп - это .......

Варианты ответов

* не панированный полуфабрикат
* нарезают из бескостной части корейки
* натуральный порционный полуфабрикат
* нарезают из тазобедренной части свинины

**Вопрос 23**

Какую часть туши говядины и свинины отделяют в первую очередь?

Варианты ответов

* лопаточную
* тазобедренную
* вырезку
* грудинку

**Вопрос 24**

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

Варианты ответов

* рубленая масса без особенностей
* добавляют репчатый лук, сырое яйцо
* добавляется хлеб
* добавляется сливочное масло

**Вопрос 25**

Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

Варианты ответов

* длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду
* превращается в глютин — растворяется в горячей воде
* полностью разрушается

**Вопрос 26**

От чего зависит жесткость мяса?

Варианты ответов

* от стойкости коллагена к воздействию тепла
* от количества коллагена в разных частях мяса
* от первичной подготовки полуфабрикатов
* все ответы верны

**Вопрос 27**

Укажите натуральные порционные полуфабрикаты из говядины:

Варианты ответов

* мясо духовое
* бифштекс
* филе
* лангет
* антрекот
* шницель
* ромштекс

**Вопрос 28**

Укажите натуральные мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

Варианты ответов

* шницель
* котлеты натуральные
* котлеты отбивные
* эскалоп
* плов
* рагу

**Вопрос 29**

Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

Варианты ответов

* шашлык по-карски
* шашлык по- кавказки
* каре ягненка
* котлеты натуральные

**Вопрос 30**

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины:

Варианты ответов

* бефстроганов
* поджарка
* гуляш
* рагу
* пилав
* плов

**2.3. Итоговая практическая работа по УП.01**

***Практическое задание № 1:*** Приготовление и отпуск блюда «Картофельное пюре»

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 « Картофель в молоке»

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 «Картофель жаренный основным способом».

Критерии оценивая задания №3

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №4

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №5

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

Шкала оценивания

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

***Практическое задание № 6:*** Приготовление и отпуск блюда «Каша вязкая»

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 «Бобовые с жиром и луком».

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 «Яичница-глазунья»

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 «Омлет натуральный».

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 «Бефстроганов»

Критерии оценивая задания №10

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №11

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

Шкала оценивания

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

***Практическое задание № 12:*** Приготовление и отпуск блюда «Котлеты картофельные».

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 «Вареники ленивые»

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 «Рыба отварная

Критерии оценивая задания №14

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №15

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №16

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №17

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

Шкала оценивания

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

***Практическое задание № 18:*** Приготовление и отпуск блюда «Борщ с капустой и картофелем»

Критерии оценивая задания №18

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №19

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №20

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания № 21

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания № 22

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания № 23

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания №24

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

Шкала оценивания

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

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

Критерии оценивая задания № 25

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

Шкала оценивания

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

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

**Задание № 1**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 2**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 3**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 4**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 5**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 6**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 7**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 8**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 9**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 10**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 11**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката «Тельное».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Тельное». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 12**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 13**

Выполнить практическую работу:Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

З**адание № 14**

Выполнить практическую работу: Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 15**

Выполнить практическую работу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание работы** | **Выполнил/ не выполнил** | **Оценка** |
| 1. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката. |  |  |
| 3. Механическая кулинарная обработка сырья. |  |  |
| 4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

Максимальное время выполнения задания \_2 часа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 оценки МДК экзамен**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ПК** | **Показатель оценки результата** | **Оценка** |
| ПК1.1. 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 из овощей, рыбы, мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного сырья; | Да \Нет |
|  | соответствие показателей качества и безопасности полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса для сложной кулинарной продукции; | Да \Нет |
|  | соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса сырья | Да \Нет |
| ПК1.2 Осуществлять обработку,подготовкуовощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | 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 полуфабрикатов 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 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | проверять качество готовых полуфабрикатов, | Да \Нет |
| осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, | 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».

1. [↑](#footnote-ref-1)